

Morada Nova de Minas, na região Central, é o maior município produtor de tilápias do Brasil

Qui 27 março

Minas Gerais não tem mar, mas é o berço de rios, bacias hidrográficas importantes e grandes lagos. E as águas doces mineiras estão para peixes. Em tempos de quaresma, quando cresce a demanda pela carne de peixe, Morada Nova de Minas, na região Central do estado, se destaca como o maior município produtor de tilápias do país. São mais de 20 anos de um trabalho que vem contando com o apoio e a assistência técnica da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

A produção de tilápias começou como projeto-piloto da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Paranaíba (Codevasf) com 20 tanques, em 2002. “Desde então, a Emater-MG vem prestando assistência técnica, capacitação dos produtores, além da doação de tanques, alevinos e ração para associações do município, principalmente no início, quando tudo era novidade”, relembra o técnico da Emater-MG, Eduardo Moreira. Atualmente, a equipe técnica atua na elaboração de projetos para crédito rural e também nas orientações para a regularização ambiental.

O que começou pequeno se transformou em potência, impulsionado pelos fatores climáticos e ambientais favoráveis, como temperatura média constante em torno de 28° C, qualidade e temperatura da água ideais, organização da cadeia produtiva, com unidades especializadas em cada fase da produção e investimentos.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção municipal é de 20 mil toneladas/ano, que representam cerca de 44% da produção do estado e quase 4% da produção nacional. O produtor Carlos Júnior participou da construção desta história desde o início. “Quando começou o projeto-piloto, meu pai adquiriu dois tanques-rede pequenos e a gente começou. Nasci na piscicultura, não tive outras atividades e estou até hoje. Em 2010, eu me especializei na reprodução, cria e recria de tilápias. Atualmente, produzimos cerca de 8 milhões de alevinos e 3 milhões de peixes juvenis”, detalha.

Em sua avaliação, a produção de tilápias no município tem grande futuro. “Além das condições ambientais favoráveis, Morada Nova de Minas tem uma localização privilegiada em relação aos grandes centros consumidores, como Belo Horizonte, Brasília, São Paulo, Rio de Janeiro e mesmo a região Nordeste”.

Processamento

No estágio de peixe juvenil e após as vacinações recomendadas, as tilápias são comercializadas para os produtores especializados na engorda, processo que leva de quatro a cinco meses. Ao

atingir o ponto ideal, os peixes são vendidos para frigoríficos, que fazem o processamento dos filés congelados que chegam aos consumidores. Cerca de 51% da produção são processados nos 18 frigoríficos inspecionados e instalados no próprio município.

O empresário Washington Luís da Costa está à frente do empreendimento que lidera o mercado. Seu frigorífico é inspecionado pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e tem o selo Sisbi, que permite a comercialização nacional. Seu negócio começou pequeno, assim como a piscicultura no município.

“Com o tempo, percebemos a dificuldade de colocar o produto in natura no mercado, com períodos de muita demanda e outros de baixa. Buscamos, então, a verticalização, investindo na produção de tilápias juvenis, na engorda e também no processamento desse pescado em filés congelados. Nosso frigorífico tem capacidade instalada para processar 12 toneladas de tilápias por dia e somos líderes desse mercado em Minas Gerais e no Espírito Santo”.

□

"A quaresma é um período que se consome mais pescados e a tilápia caiu no gosto do brasileiro. Naturalmente, no verão e neste período, há um aumento na demanda. Neste ano, não foi diferente", comenta Washington Luís da Costa.

□

De acordo com Washington Luís, a tilápia está ensinando o brasileiro a comer peixe, devido ao sabor suave e a praticidade no preparo do filé congelado. “São dois tapas na frigideira e ele tá grelhado, sem nenhum cheiro, sem dificuldade de limpeza e isso revolucionou a ideia que se tinha do consumo de pescado.” O futuro é visto com otimismo, uma vez que o consumo de peixe por pessoa no Brasil ainda é pequeno, na comparação com outros tipos de proteína animal. “A gente enxerga o potencial desse mercado, tanto interno quanto o externo, com a possibilidade de exportação para diversos países”, finaliza.