



A boa colheita

Quem visita Florianópolis tem a oportunidade de conhecer três bairros de raro encanto na parte insular da cidade. Sambaqui e Santo Antônio de Lisboa, debruçados sobre o mar da Baía Norte, e Ribeirão da Ilha, na Baía Sul, preservam casarios coloniais que remetem à cultura açoriana desembarcada na segunda metade do século 18. A beleza cênica e o pôr-do-sol de cinema harmonizam com um atrativo gastronômico à parte: os restaurantes de frutos do mar, que são abastecidos pela produção local das fazendas marinhas.

Santa Catarina é responsável por 95% da produção brasileira de moluscos. Em 2017, os 552 maricultores de dez municípios litorâneos entre Palhoça e São Francisco do Sul venderam 13,6 mil toneladas de mexilhões, ostras e vieiras, movimentando um valor estimado em R\$ 66,2 milhões, segundo a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural do Estado (Epagri). Quase 2 mil trabalhadores têm participação direta na cadeia produtiva. O mais surpreendente desses números é que a atividade econômica inexistia no estado há três décadas.

Em três décadas Santa Catarina desenvolveu uma nova atividade econômica, com uma contribuição fundamental, em seu início, de pesquisadores da UFSC, apoiados pela FAPEU. Hoje o estado é responsável pela quase totalidade da produção dos moluscos comercializados no país.

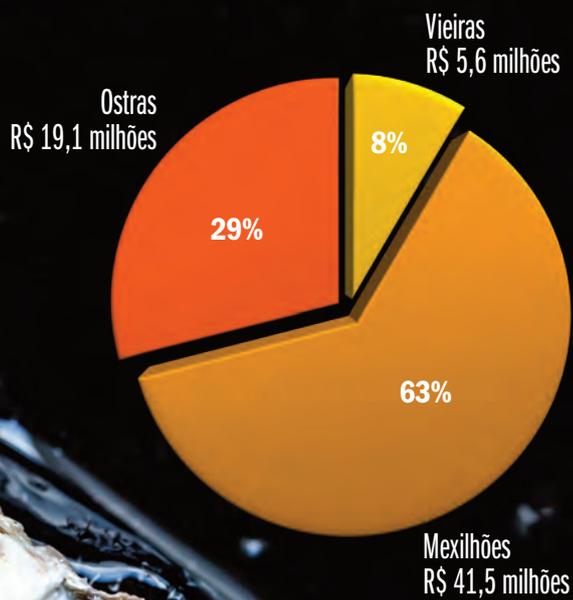
Uma inusitada conjunção de fatores resultou na invenção da maricultura como negócio, a começar pela geografia e pela história. Com 531 km de extensão, o litoral catarinense tem inúmeras baías e enseadas que oferecem abrigo e nutrição aos moluscos. O hábito de consumir mexilhões faz parte do cotidiano das comunidades costeiras. E a decadência da pesca artesanal fez com que muitos pescadores buscassem outras formas de diversificar a renda. Essa demanda social motivou um longo e profícuo trabalho de fomento à maricultura envolvendo instituições públicas e privadas comprometidas com a atividade (veja a linha do tempo, nas páginas seguintes).

As políticas de apoio abrangem da transferência de tecnologia ao fornecimento de insumos; da capacitação aos intercâmbios; da promoção de eventos à formalização. Entre os atores relevantes, destacam-se a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), a Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado (Epagri), a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola (Cidasc), a Prefeitura de Florianópolis e o Serviço de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae). A FAPEU também tem contribuído com essa história por meio de sua expertise em suporte administrativo e financeiro aos projetos de ensino, pesquisa e extensão.

Os passos iniciais foram dados no início dos anos 1980, com os experimentos da equipe do professor da UFSC Carlos Rogério Poli em parceria com alguns pescadores de Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Em 1987, os pesquisadores fizeram a introdução bem sucedida da ostra-japonesa, ou ostra-do-pacífico (*Crassostrea gigas*) ao habitat da Ilha de Santa Catarina. Originária do leste asiático, ela ocorre em regiões de alta salinidade e tem rápida maturação sexual, o que a torna uma das espécies mais cultivadas de moluscos no mundo.

MARICULTURA EM SANTA CATARINA

Movimento econômico, 2016



Fonte: Síntese Informativa da Maricultura 2017, Epagri.



“Nos primeiros cinco anos nós testamos a viabilidade do cultivo”, conta um dos pesquisadores pioneiros, Nelson Silveira Júnior. “Depois um grupo de pescadores artesanais formou um condomínio e a antiga casa da colônia de pesca virou um laboratório para produzir as primeiras sementes”. Pouco mais de uma década depois, o agrônomo saiu da UFSC para montar, com sócios, a fazenda marinha Atlântico Sul. Além de fornecer ostras para o mercado de outros estados, a empresa presta serviço de inspeção sanitária aos demais produtores.

Outro marco para atividade foi o ano de 1993, quando a UFSC firmou o Shellfish Technology Transfer Program (STTP), programa de transferência de tecnologia com a Agência Canadense de Desenvolvimento Internacional (Cida, na sigla em inglês). Na avaliação do oceanógrafo Jack Littlepage, professor da Universidade de Victoria e responsável pela iniciativa, o apoio à UFSC e à Epagri ao longo de três programas por quase vinte anos foi um sucesso. Nesse período, diversos pesquisadores brasileiros estudaram no Canadá. “Em



■ Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC

2002 o STTP ganhou um prêmio de excelência da Cida”, recorda. Posteriormente os canadenses tentaram replicar a experiência em outros estados costeiros por meio do Brazilian Mariculture Linkage Program (BMLP), mas os resultados foram menos expressivos do que os obtidos pelo programa em Santa Catarina.

Nos anos seguintes, a maricultura catarinense experimentou uma rápida evolução no volume comercializado (veja gráfico) e também na aceitação do público. Vários produtores aperfeiçoaram a gestão do negócio e conquistaram clientes em outros estados. O Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM), inaugurado em 1995 pela UFSC

Linha do Tempo

1980

DESENVOLVIMENTO

Aprofundamento das investigações e identificação das oportunidades.

1970

INVESTIGAÇÃO

Prospecção de possibilidades e busca de informações.

Anos iniciais

Primeiras experiências consistentes de cultivo de bivalves no Brasil, com a ostra nativa ou do mangue (*Crassostrea rhizophorae*) nos estados da Bahia, São Paulo e Santa Catarina, sem grande êxito.

Cultivo de ostra do mangue em Florianópolis (SC) pela Associação de

Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (Acarpesc).

Cultivo de ostra do mangue em Itaparica (BA) pela Universidade Federal da Bahia (UFBA).

1974

Primeira importação e introdução da ostra-do-pacífico ou ostra-japonesa

(*Crassostrea gigas*) no Brasil, pelo Instituto de Pesquisas da Marinha, no litoral de Cabo Frio (RJ).

1975

Início de pesquisas na região de Cananeia (SP) com indivíduos importados do Japão, pelo Instituto de Pesca de São Paulo.

1983

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) cria laboratório para pesquisas de cultivo de ostra-do-mangue.

1985

Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM) da UFSC cria Projeto Ostra, voltado para o cultivo de ostra-do-mangue de forma consorciada com camarão.

1987

UFSC introduz a ostra-japonesa em Santa Catarina e inicia experimentos para verificar a viabilidade biológica do cultivo.

1988

Criado o Condomínio de Pesca e Maricultura da Baía Norte, o primeiro do Brasil, marco na relação entre os pescadores da região e os pesquisadores da UFSC.

1989

Oceanógrafo Jack Littlepage visita o laboratório da UFSC em Sambaqui e propõe à Agência Canadense de Desenvolvimento Internacional (Cida, na sigla em inglês) um projeto de apoio à atividade.





■ Sementes de ostras, produzidas no LMM/UFSC

1990

CRESCIMENTO

Aumento vertiginoso da produção.

1990

Epagri inicia experimentos de campo com ostra-japonesa.

1991

Criação da Epagri - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, incorporando os órgãos estaduais de extensão rural, pesquisa, crédito e assistência pesqueira e de fomento à apicultura.

Primeira produção comercial com registros estatísticos.

1993

Aprovado o projeto *Shellfish Culture Technology Transfer Program* (Programa de Transferência de Tecnologia da Maricultura) pela agência canadense Cida.

Organizado o Primeiro Encontro de Produtores de Moluscos de Santa Catarina.

1994

UFSC inicia as obras de construção de moderno laboratório para produção de sementes de ostras na Barra da Lagoa, Florianópolis, com recursos da Cida e apoio da FAPCU.

Treinamento de técnicos do LMM/UFSC nos Estados Unidos e Canadá.

Início do Laboratório de Maricultura da Universidade do Vale do Itajaí (Univali).

1995

Em agosto, o LMM/UFSC inaugura na Barra da Lagoa, Florianópolis, estrutura física de laboratório para produção em escala de formas jovens de bivalves. Projeto de transferência de tecnologia desenvolvido em parceria com a Agência Canadense de Desenvolvimento

Internacional (Cida na sigla em inglês).

Empresa Moluskus, de Palhoça (SC), é a primeira planta de processamento de ostras a obter registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Primeiro mapeamento de áreas propícias à maricultura no litoral catarinense, realizado pelos pesquisadores Francisco Manoel de Oliveira Neto (Epagri) e Vitor Dutra (Ibama).

1998

Epagri e Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) firmam convênio para monitoramento da água e dos moluscos em todo o litoral catarinense.

Construção de quatro unidades de beneficiamento de ostras e mexilhões (Bombinhas, Canto

Grande, Palhoça e Governador Celso Ramos).

Capacitação dos maricultores de Santa Catarina em cooperativismo.

Organizado o Segundo Encontro de Produtores de Moluscos de Santa Catarina.

1999

PMF (Prefeitura de Florianópolis) e Epagri organizam a primeira edição da Festa Nacional da Ostra (Fenaostra).

Primeira linha de microcrédito concedida ao setor aquícola catarinense (PMF e Epagri).

Maricultura catarinense fecha o ano com produção de 10.066 toneladas, um crescimento de 5.200% na década.

na Barra da Lagoa, em Florianópolis, tornou-se elo fundamental da cadeia ao desenvolver a tecnologia de cultivo de sementes de ostras, mexilhões e vieiras. Sua equipe é formada por 45 pessoas, entre técnicos e alunos.

Uma das pesquisas recentes do LMM é o melhoramento genético para reforçar a resistência da ostra-japonesa ao aumento da temperatura do mar. “Selecionamos em torno de 60 casais que sobreviveram ao verão para se reproduzirem, com cuidado para evitar o acasalamento endogâmico (entre parentes)”, conta o supervisor do laboratório, professor Cláudio Melo. O sistema de produção de sementes é fechado, isto é, não recebe novos indivíduos do exterior. Em 1998, uma normativa federal proibiu a importação da espécie, por motivos sanitários. “Essa restrição é uma vantagem, pois no Brasil não temos doenças de notificação obrigatória como em outros países”, explica.

Anualmente o LMM produz cerca de 45 milhões de sementes de ostra-japonesa para abastecer as fazendas marinhas catarinenses, a maioria delas, concentradas em Florianópolis. “O crescimento da produção tem sido maior que a nossa capacidade de suprimento, por isso às vezes ocorrem alguns atrasos nas entregas, mas conseguimos atender a todos”, informa o oceanólogo Claudio Blacher, gestor dos projetos do LMM. Ele explica que os recursos obtidos com a venda de sementes são gerenciados pela FAPCU e investidos pela UFSC em melhorias no laboratório.

A Epagri também teve papel fundamental na transferência de tecnologia, pesquisa científica e mapeamento de áreas de cultivo, conta o gerente do Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap), Fabiano Müller. Houve forte apoio do governo federal à organização da produção durante a existência do Ministério da Pesca, entre 2009 e 2015. Com a sua extinção, a atribuição passou por órgãos de outros ministérios, o que prejudicou a continuidade das políticas públicas. “Santa Catarina quer trazer para o Estado essa gestão, pois é difícil fazer o ordenamento da atividade a partir de Brasília”, afirma.

Investir em inovações tecnológicas é uma das prioridades da Epagri. Um



■ Cláudio Blacher (quarto a partir da esquerda), com a equipe do LMM/UFSC

2000

APRIMORAMENTO

Estabilização da demanda e consolidação dos processos produtivos.

2000

Parceria tecnológica entre Emapa (atual Igeof, Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis) e a Escola do Mar de La Rochelle, França, para intercâmbio internacional de produtores e estudantes

2001

Aprovado pela Finep e Funcitec (atual Fapesc) o projeto *Ampliação da capacidade de produção do LMM*, para incrementar a produção de larvas e sementes de moluscos marinhos e impulsionar a atividade em SC.

PMF e Epagri criam Cooperativa Aquícola da Ilha de Santa Catarina (Cooperilha).

Firmado o primeiro protocolo de intenções da PMF com o Instituto Francês de Pesquisas para Exploração do Mar (Ifremer).

Início do intercâmbio de produtores e estudantes entre Brasil e França.

Missão francesa a Florianópolis para participar de evento técnico na Fenastra.

2002

Missão técnico-científica de técnicos do Ifremer (França) a Florianópolis para avaliação oceanográfica e oceanológica das áreas de cultivo.

LMM/UFSC ganha prêmio de excelência da agência canadense Cida.

2003

Missão da PMF para participar de feira de insumos, máquinas e equipamentos de maricultura em La Tremblade, França.

Criação da Secretaria Especial de Agricultura e Pesca (Seap), órgão de assessoria direta à Presidência da República.

2004

Ampliação do microcrédito para todo o setor primário do setor (PMF e Epagri).

Primeiro projeto municipal de monitoramento da água

de cultivo e da carne das ostras.

2005

LMM/UFSC ganha prêmio Finep de Inovação Tecnológica na categoria Inovação Social.

Publicação do Diagnóstico do Cultivo de Moluscos em Santa Catarina, pelo pesquisador Francisco Manoel de Oliveira Neto (Epagri)

Em abril, a "Carta do Campeche" foi firmada por mais de 200 pescadores e maricultores de Santa Catarina, faz diversas demandas ao poder público para melhoria da atividade, entre elas o saneamento básico.

2006

Assinatura do protocolo de intenção para solucionar problemas da cadeia produtiva (Epagri, PMF, Secretaria Especial de Agricultura e Pesca, Sebrae, UFSC e produtores organizados).

Formação do comitê gestor do Arranjo Produtivo Local (APL) com representantes de todas as instituições e produtores.

Início da elaboração dos Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura (PLDM).

2007

Início do monitoramento de algas tóxicas com a interdição de regiões de cultivo comprometidas (Seap, Epagri e Univali).

2009

Transformação da Seap em Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA).

Criação do Código de Conduta de Desenvolvimento Sustentável e Responsável da Malacocultura do Brasil.

Seap e Epagri criam Programa Estadual de Controle Higiênico e Sanitário de Moluscos Bivalves do Estado de Santa Catarina.



2010

QUALIFICAÇÃO

Organização e regularização da cadeia produtiva, com pequeno aumento da demanda.

2011

Licitação e demarcação de áreas de cultivo.

2012

Criação do Programa Nacional de Controle Higiénico Sanitário de Moluscos Bivalves.

2013

Novo edital licita fazendas marinhas ainda disponíveis.

2015

Em outubro, o Ministério da Pesca e Aquicultura é extinto e incorporado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

2016

Lei Estadual 16.874 declara a maricultura como atividade de interesse social e econômico em Santa Catarina e estabelece condições para o seu desenvolvimento sustentável.

2017

Em março, a área de aquicultura e pesca migra para o Ministério da Indústria e Comércio (MDIC), sob fortes críticas da cadeia produtiva.

Medida Provisória 782/2017 recria a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca, vinculada à Presidência da República.

2019

Lançamento do Plano Estratégico para Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense, previsto para o primeiro semestre, com planejamento de atividades até 2028.

A atividade retorna ao MAPA, com o nome de Secretaria de Aquicultura e Pesca (SAP).

dos projetos desenvolvidos é o da balsa mecanizada para a colheita de mexilhões, tese de doutorado em aquicultura defendida em 2015 na UFSC pelo engenheiro agrônomo André Luís Tortato Novaes. Ele projetou e manufaturou um protótipo com equipamentos que elevam a carga, extraem os mexilhões da corda de cultivo, desagregam, lavam e classificam. Todas as operações são concentradas na própria embarcação. O sistema, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapescc), reduz os riscos ocupacionais para a saúde dos maricultores e amplia a produtividade da colheita.

Outra inovação pesquisada pela empresa é o cultivo da macroalga *Kappaphycus alvarezii*, ainda incipiente no Brasil. Originária de regiões tropicais, a espécie é a mais produzida do mundo. Dela se extrai a carragenana, substância utilizada nas indústrias farmacêutica, alimentícia e química. “A ideia é integrar o cultivo de algas ao de moluscos, aumentando o lucro das fazendas marinhas”, explica o pesquisador Alex Alves dos Santos. “As macroalgas são capazes de absorver nutrientes originários da decomposição da matéria orgânica no mar e geram outra fonte de renda para a fazenda marinha, utilizando a mesma estrutura de cultivo”.

Em 2015 o Brasil importou 1.836 toneladas da carragenana, ao custo de US\$ 16 milhões, segundo o Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC). A viabilidade ambiental da *Kappaphycus alvarezii* já foi comprovada, mas falta a liberação do Ibama para o cultivo comercial, já permitido nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo. Para Santa Catarina, o órgão ambiental solicitou como condicionante a replicação dos estudos em outros municípios costeiros, o que será feito este ano em Penha e Governador Celso Ramos.

“O polvo e a macroalga serão uma realidade comercial em muito pouco tempo”, afirma o pesquisador. “Além dessas espécies existem outras, nativas, que merecem maior atenção, mas, em virtude da equipe pequena e dos recursos limitados, reduzimos nossa atuação para manter o foco da aplicabilidade das pesquisas”.

FONTES DA “LINHA DO TEMPO”

ANDRADE, G.J.P.O. Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico. Revista Eletrônica de Extensão UFSC, v.13, n.24, p.204-217, 2016;
LEI 11.958, de 26 de junho de 2009.

POLI, C.R. Cultivo de ostras do pacífico (C. Gigas). In: Aquicultura. Experiências Brasileiras. Florianópolis: Multitarefa, p.251-266. 2004.
Síntese informativa da maricultura. Epagri, 2016.
SANTOS, A.A. Maricultura em Santa Catarina: linha do tempo (e-mail). Epagri, 2019.
BLACHER, Claudio. LMM/UFSC, 2019 (e-mail).



MARICULTURA EM SANTA CATARINA

Toneladas de moluscos comercializados



Fonte: Síntese Informativa da Maricultura 2017, Epagri.

2020

PERSPECTIVAS

Melhoria contínua dos processos produtivos, inovação em máquinas e equipamentos, certificação e contato comercial com o mercado externo.

Um Plano Estratégico para organizar o crescimento

No primeiro semestre de 2019 será publicado o **Plano Estratégico para Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense (2018-2028)**, um diagnóstico detalhado dos principais entraves da atividade e das políticas necessárias ao longo da próxima década. O documento é resultado de um longo debate envolvendo associações de maricultores, técnicos da Epagri, prefeituras de sete municípios e representantes de outras 16 instituições públicas e privadas.

Entre as demandas elencadas incluem-se o saneamento básico das áreas de cultivo – apenas 21% da população do estado é atendida por rede de coleta de esgotos –, a inclusão dos pequenos produtores no processo de evolução tecnológica e a formalização da cadeia produtiva. Atualmente, 85% de todo o mexilhão e a metade das ostras vendidas em Santa Catarina são processados fora das unidades certificadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Os produtores também buscam o reconhecimento de que o cultivo de moluscos é uma atividade ecologicamente correta. Por serem animais filtradores, os mexilhões e ostras operam como “purificadores” da água ao reduzir

a quantidade de partículas em suspensão. O plano prevê a adoção de programas educativos para produtores, comerciantes e consumidores quanto aos benefícios do comércio e do consumo seguro de moluscos.

Um dos principais articuladores do Plano Estratégico é o presidente da Câmara Setorial da Maricultura Catarinense, Leonardo Cabral Costa. Ele cultiva 100 mil dúzias de ostras por ano exclusivamente para abastecer o cardápio de 32 pratos de seu “boteco” – como prefere chamar – Freguesia Oyster Bar, em Santo Antônio de Lisboa, com 46 funcionários. Toda a produção é inspecionada em frigorífico próprio. Leonardo vive no ambiente da maricultura desde pequeno, pois é filho de um dos produtores pioneiros – Luiz Carlos Costa, o “Caio”, ainda na ativa.

O documento destaca que a mecanização, aliada à formalização da cadeia produtiva, poderia permitir o aumento da produção para 150 mil toneladas por ano em 2028. Após o processamento da carne congelada sem concha ou com meia concha, esse volume resultaria em 40 mil toneladas/ano e em um faturamento de US\$ 128 milhões anuais. O aumento da escala de pro-



■ Leonardo Cabral Costa

dução permitiria pensar na abertura de mercados internacionais. Mas o empreendedor vê essa perspectiva com cautela, pois acredita que ainda há muito espaço local, regional e nacional a consolidar. “Não dá para queimar etapas”, afirma. “É preciso primeiro organizar a atividade com a participação de todos os atores sociais”.

Empreendedores da maricultura

PORTAL DAS OSTRAS

No final dos anos 1990, **Devaldi José Lopes** era cobrador de ônibus e mantém um pequeno cultivo de mariscos na Caieira da Barra do Sul, em Florianópolis. Um dia, teve a curiosidade despertada por uma placa: “Vende-se ostras do Pacífico”. Visitou a Epagri e conversou com produtores para obter mais informações. Decidiu então sair do emprego e, com o dinheiro obtido na venda de um Fusca, comprou material para iniciar a nova atividade. Hoje a fazenda marinha Portal das Ostras é um pequeno e próspero negócio familiar com faturamento anual bruto próximo dos R\$ 400 mil.

“Aprendi muito no olhômetro”, conta o maricultor, que há cinco anos ganhou em licitação uma área de dois hectares para cultivar os moluscos. A produção é vendida para peixarias e clientes avulsos da capital, além de outras cidades como São Paulo, Rio de Janeiro e Recife, em parceria com um distribuidor. “Temos dois barcos e sete funcionários registrados, tudo gente aqui da comunidade”.

Sua companheira Iara e a filha mais nova, Larissa, fazem “lanternas” – cestos de corda para as sementes – e contam as ostras. A filha mais velha, Ariane, de 20 anos, é o “braço direito”. Estudante de Aquicultura na UFSC, profissionalizou a gestão por meio de planilhas de controle da produção, de custos e do faturamento mensal. Devaldi pretende expandir a

atividade investindo em novos equipamentos, sempre com capital próprio.

IMPÉRIO DAS OSTRAS

Não muito longe, **Fábio de Espíndola** cultiva moluscos no Império das Ostras, fazenda marinha de 2,3 hectares. Com um caminhão refrigerado, ele faz entregas em vários bairros da capital e envia duas remessas semanais por avião a São Paulo. Atento às novidades tecnológicas, Fábio fez um website e investiu R\$ 20 mil em uma depuradora, tanque onde as ostras são conservadas por até dez dias à temperatura de 13 graus. Também instalou uma máquina de peneirar sementes e outra para lavar a colheita.

“Tenho um barco de alumínio e estou construindo outro de madeira com um guincho para tirar as lanternas da água”, conta o produtor. Ele tem dois empregados haitianos e contrata outros cinco ou seis freelancers aos sábados. Sua meta é assinar a carteira de seis imigrantes do país caribenho até o fim do ano. “Eles aprendem rápido e levam o serviço a sério”, afirma. Um dos contratados, Grénold Deirilus, envia dinheiro todos os meses para a mulher, os pais e a irmã, além de pagar a escola dos cinco filhos. Satisfeito com o emprego, ele está aprendendo a pilotar o barco. “Meu sonho é trazer a família toda, que não vejo há 14 meses”, diz.



■ Fábio de Espíndola, da Império das Ostras, ao centro, com dois de seus empregados.



■ Devaldi Lopes, do Portal das Ostras, é o segundo, a partir da esquerda, ao lado da filha, Ariane e de alguns dos empregados.





■ Tatiana Cunha



■ Rita Rodrigues e Emílio Gottschalk

EMPÓRIO DO MAR

Outra maricultora que emprega haitianos é **Rita de Cássia Rodrigues**. Ela trocou a carreira de 13 anos como farmacêutica pelo desafio de empreender simultaneamente em dois negócios: uma fazenda marinha e o restaurante Empório do Mar, no Ribeirão da Ilha. Nos primeiros anos, trabalhava sozinha no cultivo, encantada com a sensação de liberdade e com o balé dos peixes. “Foi uma guinada na minha vida”, conta. “Enfrentei muito machismo, tinha que dar murro na mesa pra falar nos cursos e reuniões, mas estou feliz da vida”.

Inaugurado em 2011 em parceria com o sócio **Emílio Gottschalk**, o Empório do Mar tem como carro-chefe a sequência de ostras com oito pratos: in natura, ao bafo, gratinada, defumada, ao alho e óleo, à milanesa, à bulhão pato e embriagada com vinho branco e gengibre. Em breve será agre-

gada a ostra à moda do Líbano, com cachaça, mel e limão. Desde 2007, Rita e Emílio têm estreita relação com maricultores de La Rochelle, na França. “Há uma proposta de construir aqui a Escola do Mar, para intercâmbio entre os produtores”, diz.

ASSOCIAÇÃO DE MARICULTORES

Outra presença feminina atuante no meio é **Tatiana Cunha**, presidente da Associação de Maricultores do Sul da Ilha, cujos 30 sócios produzem 60% das ostras de Florianópolis. A Associação tem firmado convênios com instituições de fomento e pesquisa para estimular a atividade. “Uma das nossas prioridades é disseminar o conhecimento”, diz Tatiana. “Estamos também fazendo algumas compras coletivas e buscando assistência técnica gerencial para que os produtores possam profissionalizar o negócio”.

