

aquicultura

O GRAND SHRIMP FESTIVAL REUNIU PRODUTORES, ESPECIALISTAS, EMPRESÁRIOS PARA DIFUNDIR AS BELEZAS E ATRATIVOS DO CAMARÃO DA COSTA NEGRA



■ PRATO VENCEDOR:
Camarão Villa Mango

SABORES COSTA NEGRA

MARIANA CAVALCANTI, DA REDAÇÃO E OSVALDO PENHA CIASULLI, DE ACARAÚ (CE)

Espaço para requintados paladares. A gastronomia cearense mais uma vez foi contemplada por mais uma edição do Grand Shrimp Festival, evento realizado desde 2009 com a finalidade de levar os atrativos de um produto que ano após ano vem conquistando os paladares dos consumidores brasileiros e estrangeiros, o camarão da Costa Negra. Entre 11 e 13 de novembro, a Fazenda Cacimbas em Acaraú (CE) recebeu a terceira edição do Festival Internacional do Camarão da Costa Negra e o III Encontro do Arranjo Produtivo Local da Carcinicultura do Litoral Oeste – uma reunião de sabores e uma programação que foi marcada com a presença de *chefs* nacionais e internacionais, *shows*, palestras, cursos e *workshops*, mesas redondas, e os mais saborosos pratos à base da iguaria fomentada da região para o mundo.

O precursor do encontro é o presidente da Associação Cearense dos Criadores de Camarão da Costa Negra (ACCN, Acaraú/CE) e do Grupo Nutrimar, Livino Sales. Natural do Piauí, o mais velho de três filhos, conta com exclusividade à *feed&food* o início do envolvimento com o camarão. “A história da minha família começou na captura, mas em 1979 meu pai adquiriu uma propriedade de salina e coco, uma área de 1.400 hectares”, afirma o presidente e explica que na época de inverno os camarões se amontoavam nos cantos da salina para se protegerem da concentração de peixes. “Começamos a criar o crustáceo nativo, porém ele não tinha a qualidade e produtividade que esperávamos. Por



■ Livino Sales é o presidente da Associação Cearense dos Criadores de Camarão da Costa Negra e do Grupo Nutrimar



■ O governador do Estado, Cid Gomes, visitou o Festival e apreciou um pão com produtos da terra, recheado com camarão da costa negra do Rosmarino Panettiere, de propriedade de Karliano Pereira e Paulo Barata

meio de pesquisas e em parceria com a Associação Brasileira dos Criadores de Camarão (ABCC, Natal/RN) fomos em busca do camarão do Pacífico para ser criado na região da Costa Negra”.

Esta região é o nome do trecho do litoral cearense que vai desde a foz do rio Aracatimirim, na localidade de Torrões, até a foz do rio Guriú, em Jijoca de Jericoacoara, considerada a melhor área de produção do Estado, pois produz um crustáceo diferenciado com características particulares – tamanho, casca resistente, cabeça bem presa ao corpo, e carne translúcida.

Segundo Livino, como é conhecido, os importadores europeus dão preferência pelo camarão da Costa Negra, mesmo pa-

gando 40% a mais do que o preço do mercado mundial. “O objetivo é mostrar que a nossa região tem o melhor camarão do mundo”.

Certificação. No mês de agosto, a luta que durava três anos pelo selo de identificação do camarão da Costa Negra foi encerrada. O projeto do selo foi aprovado junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e com isto o número de produtos brasileiros com selos de identificação subiu para 13. Uma empreitada iniciada pela ACCN em 2009 que se solidificou após o Domínio de Origem Controlada (DOC), uma certificação que funciona como uma espécie de proteção do produto contra

falsificações, que garante a procedência e, conseqüentemente, a competitividade de mercado. "O camarão é diferente, o sabor é outro e ainda trabalhamos com o crustáceo orgânico utilizando probióticos. Bactérias que corrigem o solo e a água, e assim temos um camarão ecologicamente correto. O consumidor está pedindo alimentos orgânicos e para a associação e produtores foi um desafio superado", alega.

A entidade conta hoje com 34 associados, sendo 33 fazendas de camarão e uma indústria de beneficiamento. A área total representada pelos produtores associados chega a 900 hectares de cultivo de camarão em água salgada. Juntos, os produtores da Costa Negra produzem nove mil toneladas de camarão por ano, de acordo com a associação.

Festival gastronômico. A Fazenda Cacimbas reuniu mais de 12 mil pessoas para apreciar os *workshops* de *chefs* internacionais e acompanhar a disputa do concurso gastronômico com os restaurantes da região, onde público e jurados experimentaram 18 receitas exclusivas durante os três dias de evento.

Julgados por critérios como pontualidade, criatividade, textura, utilização de ingredientes regionais, harmonização e decoração, os *chefs* Liliane Pereira do restaurante Villa Mango; Stenio Machado, representando o restaurante Mae; Bia Leitão do Lautrec; Camila Camara representante do Fashion Gourmet; Valdemir Segundo do restaurante Medit e Thassia Godoy do restaurante de Tommaso apresentaram, em cada dia do festival, receitas exclusivas com o camarão da Costa Negra – ingrediente principal. Além dos



■ **Chef Liliane Pereira** conquistou o troféu Camarão da Costa Negra

jurados, o público experimentava as criações por R\$ 15,00 cada prato.

Diariamente o júri pontuava os pratos e indicava os vencedores da noite. A pontuação final premiou com o troféu Camarão da Costa Negra à *chef* Liliane Pereira com 2.412 pontos com prato Camarão Villa Mango.

■ **Acará (CE)** obteve o Selo de Certificação para o camarão da Costa Negra, a primeira certificação do mundo para um crustáceo



■ **O maitre do evento, Jorge Eugênio Monti Valsassina** e o diretor-editor desta publicação, **Osvaldo Penha Ciasulli**, entre os jurados do segundo dia