



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**

UFSC NA MÍDIA - CLIPPING



Agcom
Agência de
Comunicação
da UFSC

13 de outubro de 2017

Diário Catarinense
Capa e Sua Vida
"O caminho da ostra"

O caminho da ostra / Fenaostra / Santo Antônio de Lisboa / 18ª Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana / Florianópolis / Laboratório de Moluscos Marinhos / UFSC / Sambaqui / Cativeiro / Brasil / IBGE / Cultivo / Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural / Epagri / Ostreicultores / Sementes / Claudio Blacher



O caminho da ostra

NA SEMANA DA Fenaostra na Capital, a reportagem visitou as "fazendas" de Santo Antônio de Lisboa

RAFAEL THOMÉ
rafael.thome@somosnsc.com.br

In natura, ao bafo, à vinagrete, gratinada. Tem ostra para todos os paladares, e o melhor lugar para experimentar essas delícias é na 18ª Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Fenaostra), que continua até o domingo, 15, no Mercado Público de Florianópolis. De comida todo mundo entende, mas quem sabe qual o caminho que a ostra percorre até chegar ao prato?

Tudo começa com a captação das chamadas sementes (larvas), ou matrizes, em torno das quais vão crescer as ostras. Esse processo pode ser feito no meio natural, mas na Capital, desde que houve o início da ostreicultura, em 1983, o Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC, no bairro Sambaqui, faz a produção "em cativeiro". De lá, as sementes são vendidas aos milheiros (R\$ 20 cada) para os produtores da região. Todo ano são produzidas cerca de 45 milhões de sementes à Grande Florianópolis.

A ostra vem no tamanho de um grão de areia. A semente fica no berçário – que são umas caixas específicas – uns 15 ou 20 dias. Depois, ela passa pelas peneiras e as que ficarem na tela já podem ir para a primeira lanterna. Da semente ao tamanho ideal para o consumo, são oito meses – explica Sandro Arlindo Ventura, de 36 anos, que trabalha há 10 anos com o cultivo de ostra em Santo Antônio de Lisboa. As lanternas são aquelas redes divididas em compartimentos (andares) onde as ostras são colocadas para ficar submersas no mar, e têm esse nome porque lembram as lanternas chinesas. Depois que as ostras já estão nas lanternas, a seleção e divisão por tamanhos é feita à mão. Na "fazenda de ostra" onde Ventura trabalha, recebendo um salário de R\$ 2,3 mil, são mais de 800 lanternas, cada uma com cerca de 25 dúzias.

MESA FIXA OU ESPINHEL

A colocação das lanternas completamente embaixo d'água para o processo de engorda das ostras pode ser feita de duas maneiras diferentes: com a mesa – estruturas fixas de madeiras onde as lanternas são penduradas –, ou com o espinhel (ou *long line*) – amarra de boias onde as lanternas são penduradas.

A diferença é que, como a mesa é uma estrutura fixa, quando a maré seca demais às vezes elas ficam com um pedaço de fora da água. Quando é o *long line*, não tem como sair da água, porque a boia trabalha com a maré. Essa é a vantagem do espinhel



– analisa Ventura. Apesar da adaptação dos espinhéis à variação das marés, Ventura e a maioria dos ostreicultores utilizam as mesas fixas, pela maior facilidade para a retirada das ostras.

ANDANDO COMO CARANGUEJO

Apesar de ser referência no Brasil (98% da produção nacional, segundo dados do IBGE divulgados em 2016), o cultivo de ostras em SC passa por um momento de queda. De acordo com os dados mais recentes da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri), houve uma redução de 17% na produção da Grande Florianópolis entre 2014 e 2015, ano em que foram comercializadas 3.030 toneladas. De acordo com os ostreicultores da região, responsáveis por 84% de toda a produção estadual, 2016 e 2017 devem apresentar produção ainda menor.

– Venho nessa batalha desde 1983. Já tivemos fases boas, mas hoje está que nem caranguejo, só anda pra trás – diz José Queirós, um dos primeiros ostreicultores de Florianópolis.

Um dos motivos para a redução da produção foi a queda na taxa de aproveitamento das sementes das ostras. Queirós conta que já conseguiu fazer vingar mais de 70% das sementes, mas agora está em torno de 40%.

– A taxa de aproveitamento varia bastante, depende das condições oceanográficas, da época do ano, do tamanho, do manejo e do local de cultivo – explica Claudio Blacher, pesquisador do Laboratório de Moluscos Marinhos da UFSC.

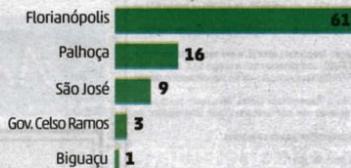
Sandro Ventura, que trabalha há 10 anos no cultivo, mostra uma lanterna

PRODUÇÃO EM NÚMEROS

MOLUSCOS COMERCIALIZADOS POR SANTA CATARINA (em toneladas)



NÚMERO TOTAL DE PRODUTORES DE OSTRAS EM SC



*Bombinhas, Barra do Sul, Porto Belo e São Francisco do Sul

*Nesse caso, não tem o número por município

TOTAL: 107

ESTIMATIVA ECONÔMICA DO CULTIVO DE OSTRAS

Quantidade	3.030.259
Preço médio (R\$)	7,16 / dúzia
Valor total da comercialização (R\$)	21,7 milhões

Fonte: Epagri / Síntese Informativa da Maricultura 2015

O preço da dúzia

Alton Luiz Gonzaga é outro ostreicultor de Santo Antônio de Lisboa que viu sua produção cair de rendimento. Se há poucos anos trabalhava com 300 mil ostras por ano, em 2017 serão "apenas" 150 mil. Suas 12,5 mil dúzias são vendidas todas no atacado, principalmente para distribuidores de Itajaí, a R\$ 5 ou R\$ 6 cada, dependendo da quantidade.

– O pessoal vem e pede 300, 400 dúzias de cada vez. Tira-mos das lanternas e fazemos a venda – conta Gonzaga.

No varejo, o preço da dúzia é um pouco maior, na média de R\$ 8. Foi esse o valor pago pelo casal de chilenos Carlos Moya, de 59 anos, e Soledad Maldonado, de 52. Pela primeira vez na Capital, os turistas não conseguiam esconder a emoção por encontrar ostras com o dobro do tamanho das comercializadas em Rengo (a 120 km da capital Santiago), onde vivem.

– Nunca tínhamos comprado ostra direto do produtor, só no supermercado mesmo. Comprar direto da fonte é uma experiência linda, que fica melhor ainda com um vinho branco – comentam.

FILÉ MIGNON DO MAR

É justamente um cálice de vinho que os ostreicultores de Santo Antônio de Lisboa consideram o melhor acompanhamento para a degustação. Mas se na Fenaostra e em muitos restaurantes pode-se comer o molusco com as mais variadas receitas, para quem é da lida, o melhor mesmo é *in natura*.

– Como ostra todos os dias, de qualquer jeito. Mas vou te falar uma coisa: quem bota limão não sabe comer ostra. Quem come gratinada, também não sabe comer ostra. Tu só vai sentir o sabor do queijo. A ostra tens que comer crua ou na grelha, com um cálice de vinho – alfineta José Queirós.

O ostreicultor até dá a dica para quem ainda não está muito familiarizado com as ostras: leve inteira ao forno ou à churrasqueira e, depois de alguns minutos, ela vai abrir sozinha. Para quem gosta da ostra mais suculenta, este é momento de tirar. Se não, pode-se deixar secar a água, para então comer.

– Como tudo o que vem do mar. Até a alga das pedras eu já provei. Tem umas coisas do mar que são especiais, como a pescadinha branca, o linguado ou a pijareba para moqueca, mas a ostra é o filé mignon do mar!

Notícias do Dia Alexandre Gonçalves "Preferidas na Grande Florianópolis"

Preferidas na Grande Florianópolis / Marcas / IMPAR / Consumidores / RICTV / TV Record / Ibope Inteligência / Faculdade / Universidade / Estácio de Sá / UFSC / Unisul / Hospitais / Hospital Florianópolis / Hospital Regional São José / Hospital Universitário

PREFERIDAS NA GRANDE FLORIANÓPOLIS

Na última terça-feira (10), a coluna destacou a lista das marcas indicadas ao IMPAR na categoria estadual. Hoje, apresentamos a lista daquelas que foram as escolhidas pelos consumidores na pesquisa da RICTV | TV Record e Ibope Inteligência como as de maior afinidade na Grande Florianópolis em cada um dos segmentos do IMPAR. Lembrando que a lista completa das marcas, divididas nas seis regiões do Estado está no site www.impar.online/shortlist e que os nomes estão apresentados em ordem alfabética. As vencedoras serão conhecidas em novembro, em evento promovido pela emissora em Florianópolis. ●

3 milhões

É o número de veículos que a Anfavea (Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores) projeta vender em 2018, o que equivale a um aumento de 7,3% a mais que as vendas esperadas para 2017.

Mais sobre o IMPAR

■ No site do IMPAR, além de todo o conteúdo de referência sobre o desempenho dos segmentos, o internauta também encontra informações a respeito da pesquisa RICTV | TV Record e Ibope Inteligência. É possível conferir as marcas que se destacaram nas edições mais recentes, já que o site permite o acesso aos anuários que são produzidos a cada edição e são sempre distribuídos no evento de divulgação das marcas vencedoras. Acesse www.impar.online/anuarios para ler ou baixar os anuários.

Marcas finalistas do IMPAR

Escolhidas pelos consumidores

Arroz

- Kiarroz
- Fumacense
- Ligeyrinho
- Tio João



Banco

- Banco do Brasil
- Caixa Econômica Federal
- Itaú



Café

- 3 corações
- Melitta
- Pilião



Clínica

- Odontológica
- CIPO
- Sorriso
- União



Construtora de Imóveis

- AM Construtora
- Koerich Construções
- MRV



Cooperativas de Crédito

- Crefisa
- Sicoob
- Sicred



Ensino Capacitação Profissional / Técnico

- Profissionalizante
- Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC
- Senac
- Senai



Ensino Médio

- Elisa Andrioli
- Energia
- Instituto Estadual de Educação



Faculdade ou Universidade

- Estácio de Sá
- UFSC
- Unisul



Farmácia

- Droguaria Catarinense
- Farmácia Preço Popular
- Panvel



Hospitais

- Hospital Florianópolis
- Hospital Regional São José
- Hospital Universitário



Imobiliária

- Ibagy
- Imobiliária Brognoli
- Leandro



Laboratório de Análises Clínicas

- Clínica Ciência
- Santa Luzia
- São Gerônimo



Loja de Calçados

- Carioca
- Pittol
- Studio Z



Loja de Departamento

- Americanas
- Havan
- Koerich



Loja de Eletrodomésticos e Móveis

- Casas Bahia
- Koerich
- Magazine Luiza



Loja de Materiais de Construção

- Casas da Água
- Cassol
- União Guarezi



Loja de Material Elétrico

- Cassol
- Miliium
- Santa Rita



Loja de Vestuário / Moda Feminina

- C & A
- Marisa
- Renner



Loja de Vestuário / Moda Masculina

- C & A
- Cia do Homem
- Renner



Marca de Material de Construção

- Tigre
- Votoran
- Votorantim



Operadora de telefonia celular

- Oi
- TIM
- Vivo



Ótica e Joalheria

- Carol
- Óticas Diniz
- Quevedo



Planos de Saúde

- AGEMED
- SC Saúde
- Unimed



Revendas de Automóveis

- Dimas
- Phipasa
- Ponto 1



Shopping Center

- Beiramar
- Continente Park Shopping
- Itaguaçu



Supermercado

- Angeloni
- Bistek
- Fort Atacadista



Título de Capitalização e Sorteios

- Mega Sena
- Tele Sena
- Trimanía



Vigilância e Segurança

- Khronos
- Ondrepsb
- Orcali
- Orsegups



Diário Catarinense
Cacau Menezes

Thayani Goulart / Estudante / Farmácia / UFSC



Thayani Goulart, 20 anos, estudante de Farmácia na UFSC, nascida em São José e criada no bairro Córrego Grande, em Floripa. A Thay possui traços asiáticos e a partir do próximo mês será representada pela Mynt Model SC

Diário Catarinense
Cacau Menezes
"Ninguém ouviu"

Ninguém ouviu / Reitor / Luiz Carlos Cancellier de Olivo / Morte / Ouvidos Mucos

NINGUÉM OUVIU

Agora que a poeira baixou e que a comoção está indo longe, dá para perguntar: por que tão poucos se manifestaram em favor do reitor Luis Carlos Cancellier antes de sua morte? Por que a maioria fez ouvidos mucos quando ele foi preso?

Diário Catarinense
Moacir Pereira
"Homenagens"

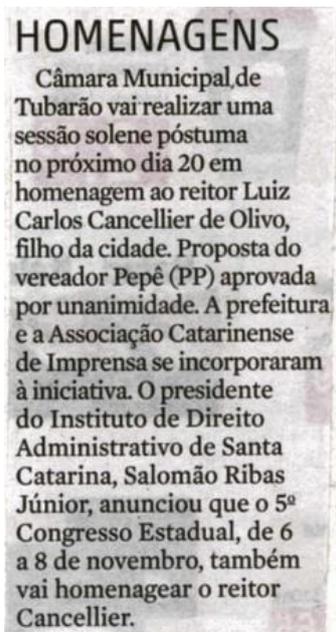
Homenagens / Câmara Municipal de Tubarão / Sessão solene póstuma / Homenagem / Reitor / Luiz Carlos Cancellier de Olivo / Vereador Pepê / Prefeitura Municipal de Tubarão / Associação Catarinense de Imprensa / Instituto de Direito Administrativo de Santa Catarina / Salomão Ribas Júnior

HOMENAGENS

Câmara Municipal de Tubarão vai realizar uma sessão solene póstuma no próximo dia 20 em homenagem ao reitor Luiz Carlos Cancellier de Olivo, filho da cidade. Proposta do vereador Pepê (PP) aprovada por unanimidade. A prefeitura e a Associação Catarinense de Imprensa se incorporaram à iniciativa. O presidente do Instituto de Direito Administrativo de Santa Catarina, Salomão Ribas Júnior, anunciou que o 5º Congresso Estadual, de 6 a 8 de novembro, também vai homenagear o reitor Cancellier.

A Notícia
Moacir Pereira
"Homenagens"

Homenagens / Câmara Municipal de Tubarão / Sessão solene póstuma /
Homenagem / Reitor / Luiz Carlos Cancellier de Olivo / Vereador Pepê /
Prefeitura Municipal de Tubarão / Associação Catarinense de Imprensa /
Instituto de Direito Administrativo de Santa Catarina / Salomão Ribas Júnior



Notícias do Dia
Marcos Cardoso
"Huxtlan"

Huxtlan / Mhanoel Mendes / Livro / Huxtlan: o livro da Última Grande Esperança / Editora Dois Por Quatro / Valmor Fritsche / Ricardo Medeiros /
Curso de Jornalismo / UFSC / Carlos Eduardo Lino / Rádio Fofinha



Notícias veiculadas em meios impressos, convertidas para o formato digital, com informações e opiniões de responsabilidade dos veículos.

CLIPPING DIGITAL

Tempo de opressão

Unicesumar inaugura polo na próxima terça-feira (17)

Morte do reitor