



O local

onde o Mar e o Céu de juntam

O Projeto da Ilha dos Puxadoiros nasce através da aquisição, pela Canal do Peixe, do conjunto de Marinhas que formam a quase totalidade da ilha. A empresa foi criada em 2007 com o intuito de explorar, de forma sustentável e economicamente viável, o potencial desta Ilha que faz parte do património do chamado Salgado Aveirense. Estivemos em conversa com Manuel Garcia, Vergilio Rocha e Paulo Carpinteiro, 3 dos 14 sócios, que nos apresentaram a dinâmica deste projeto.

Este projeto teve o seu início alicerçado em duas componentes: acreditar na vocação marítima portuguesa – ou seja a capacidade de criar negócios rentáveis baseados nos produtos do Mar – e a existência de um conjunto de alguns dos sócios, oriundos de Aveiro, que sentiam que as zonas das salinas se estavam a degradar por não haver investimento na sua recuperação, dada a inexistência de rentabilidade económica na sua exploração. Segundo Paulo Carpinteiro, “Para que uma revitalização tivesse lugar, foi necessário enquadrá-la num projeto que também rentabilizasse aqueles espaços, de forma permanente e não momentânea, em suma, conjugar sustentabilidade financeira com a ambiental.”

Assim, a primeira leitura efetuada pelos responsáveis foi associar a sua recuperação com a Economia do Mar, baseando-se em alguns pilares fundamentais. Segundo Vergílio Rocha, “Um deles é o sal e a flor de sal, num cariz patrimonial e também comercial, produzido através de métodos artesanais, e é apresentada no mercado em embalagens que traduzem essa componente artesanal, devidamente certificada. Depois, a recolha de Algas (cerca de 100 T) e a salicómia, que é uma planta halófila (cresce em ambientes salinos), cultivada ao longo de 7 hectares na Ilha e que é comercializada, fresca, em conserva ou em pó, em Portugal e no estrangeiro” e, por fim, a componente principal que permitirá rentabilizar todo o projeto: a produção de Ostras, instalada em tanques adaptados das antigas marinhas de sal, complementada pela produção de amêijoas e berbigão”. “Neste pilar, temos dois papéis, um de produtor e outro de fornecedor, para o mercado nacional, deste produto originário de Aveiro, promovendo-o com a imagem de qualidade próprio da Ostra que é produzida na região de Aveiro”, refere Manuel Garcia.

O método de produção caracteriza-se por ser fortemente sustentável, sendo a renovação de água nos tanques assegurada, pelas marés. As ostras entram na ilha com 4 a 6mm, oriundas de unidades qualificadas em Portugal e França e são colocadas em sacos ostrícolas e, estes, em tanques com a adequada exposição solar e condições naturais de alimento. À medida que vão crescendo, as ostras são selecionadas por tamanhos e colocadas em sacos de malha mais larga, garantindo um crescimento e uma forma adequados. Antes da sua comercialização, a ostra é submetida a um processo de depuração, em entidade creditada para o efeito.

No imediato, a ambição principal dos membros que levam a cabo este projeto é cimentá-lo. Este, nas palavras de Manuel Garcia, “implicou investimentos por parte dos sócios e é necessário consolidá-lo sob o ponto de vista da sustentabilidade financeira, sempre com o respeito pelo meio ambiente. Numa fase seguinte, após aumentar a presença no mercado nacional, assegurando produtos de elevada qualidade, capazes de desafiar, nomeadamente na componente ostrícola, o que anteriormente se importava, pensaremos na exportação”, conclui.

ilha dos puxadoiros

RIA DE AVEIRO

www.ilha.ilhadospuxadoiros.pt
Email: geralonline@ilhadospuxadoiros.pt
Telephone: +351 965377001

