

FRANÇA E BÉLGICA SÃO OS PRINCIPAIS DESTINOS DE EXPORTAÇÃO DOS BIVALVES

# Empresa algarvia investe na produção de ostras e mexilhões

A Companhia das Pescarias do Algarve pretende afirmar-se como o maior produtor de bivalves da Península Ibérica. A empresa está a investir fortemente na produção de ostras e mexilhão, ao largo de Olhão, sendo que 70 por cento destina-se à exportação

Com 178 anos de história, a Companhia das Pescarias do Algarve pretende afirmar-se, dentro de dois anos, como "o maior produtor de bivalves da Península Ibérica".

A empresa algarvia prevê produzir "três a quatro mil toneladas ano" numa superfície reservada na ilha da Armona, em Olhão, sendo que setenta por cento da produção de mexilhões destinam-se à exportação.

"Neste momento já temos encerradas as encomendas de Natal para Paris e Bruxelas e os restantes trinta por cento vão para as grandes empresas de distribuição do mercado nacional e uma franja da restauração gourmet. Hoje mesmo, está a seguir da nossa fábrica a primeira entrega ao grupo Jerónimo Martins", referiu na semana passada o administrador da Companhia das Pescarias do Algarve, António Farinha, durante uma visita do presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) do Algarve, David Santos, no âmbito do roteiro de visitas às empresas ligadas à economia do mar.

David Santos visitou as infraestruturas da empresa algarvia para se inteirar do ponto de situação do investimento na produção de mexilhão e ostras em off shore, ao largo de Olhão.

"Este projeto foi idealizado há dez anos. Entretanto, desde há três anos para cá, a Companhia das Pescarias do Algarve lançou-se na produção de ostras, mexilhões e vieiras. Não íamos fazer robalos e douradas porque os gregos conseguem pôr cá esses peixes com preços muito abaixo do nosso custo de produção", explicou António Farinha.

## "As nossas águas têm uma excelente qualidade"

O administrador da empresa adiantou ainda que "os bivalves não precisam de ser alimentados e são um mercado em que a procura é maior do que a oferta". Além disso, sublinha, "as nossas águas têm uma excelente qualidade".

"Este ano comprámos os primeiros viveiros de amêijoas.



Desde 2010 que a Companhia das Pescarias do Algarve lançou-se na produção de ostras, mexilhões e vieiras

Agora estamos à espera de luz verde das autoridades para investir numa nova fábrica em Olhão, com uma linha de congelação, onde pretendemos criar quinze novos postos de trabalho, num investimento orçamentado em 2,5 milhões de euros", frisou o responsável.

Sobre o futuro da empresa, António Farinha disse que a Companhia das Pescarias do Algarve está a avançar com uma campanha para promover o consumo de bivalves. "Recentemente proporcionámos experiências degustativas no El Corte Inglés e no Festival do Marisco de Olhão. Para

2014 é nossa intenção voltar a participar na 'European Seafood and Seafood Processing Expo', o maior certame do género que decorre em Bruxelas", salientou o administrador da empresa algarvia.

Já o presidente da CCDR referiu que "o futuro passa pelas parcerias, pela internacionalização e por trazermos conhecimento e emprego qualificado para as empresas".

"Um dos aspetos de maior relevo das parcerias será articulação entre o meio académico e o meio empresarial, através da capacitação e do assimilar de competências efetivas, reconhecidas no mer-

cado de trabalho. No novo ciclo de apoios comunitários 2014 - 2020, vamos ter por exemplo, mestrados e doutorados colocados nas empresas através do Eixo da Competitividade que irá absorver 60 por cento dos dinheiros comunitários", acrescentou David Santos, rematando que a região mostra que tem condições únicas para "fazer diferente". "A competitividade do Algarve passa também pela aposta no mar e na aquacultura. Este é um bom exemplo", concluiu o presidente da CCDR.

N.C.

Pedaços de Mar, Lda  
**Baesurisal**  
www.baesurisal.com



Um produto gourmet para gostos requintados



**FLOR DE SAL**  
com ervas biológicas para:

- CARNE
- SALADAS
- PEIXE
- CAÇA

A Flor de Sal e o Sal Marinho Tradicional de Castro Marim, Baesurisal, é um produto natural de elevada pureza, sem aditivos, que mantém a maior parte dos minerais presentes na água do mar, sendo uma fonte importante de elementos essenciais ao bom funcionamento do organismo. É especialmente rico em magnésio, componente fundamental para as reações enzimáticas do metabolismo. Controlado pela SATIVA e certificado pelo Instituto Francês Nature & Progrès.

Pedaços de Mar, Lda. - Apartado 49  
Tel. 914.462.317 - 911.034.469  
8956-131 Castro Marim - pedacosdemar@gmail.com