



Investigadores do Algarve querem produzir 'choquinhos'

AQUACULTURA A Universidade do Algarve (UAlg) quer lançar no mercado dentro de cinco anos choco produzido em cativeiro, ao abrigo de um projeto pioneiro na Europa, disse à Lusa o investigador José Pedro Andrade da UAlg.

Ao contrário de outras espécies tradicionalmente cultivadas em aquacultura, como o robalo ou a dourada, quanto mais pequeno for o choco maior valor comercial tem, já que os "choquinhos", típi-

cos da gastronomia algarvia, são um petisco muito apreciado.

Segundo aquele responsável, a Estação do Ramalhete, em Faro, onde decorrem os ensaios, é atualmente o único laboratório a nível europeu a apostar no choco como uma nova espécie para cultivo, de forma intensiva.

A produção de choco em cativeiro tem a vantagem de evitar que os pequenos espécimes sejam capturados ilegalmente, contri-

buindo assim também para a conservação da espécie, explicou o investigador.

De acordo com José Pedro Andrade, os "choquinhos" capturados em meio natural muitas vezes ainda nem atingiram os quatro meses de idade, o que significa que não tiveram tempo para se reproduzir, uma vez que o seu ciclo de vida é de cerca de um ano.

Nesta fase, os investigadores estão a tentar encontrar rações artificiais para alimentar os chocos, depois de terem feito a caracterização zootécnica da espécie e de já terem encontrado as condições de cultivo ideais.