

Recursos Humanos y Responsabilidad Social en el Área de Turismo en el Contexto Iberoamericano

Edición Especial

ISSN: 2183-0800

www.isce-turismo.com



Volume 7 | Número 2 | Outubro 2016
Volume 7 | Number 2 | October 2016
Volumen 7 | Número 2 | Octubre 2016



O FESTIVAL DO CAMARÃO DA COSTA NEGRA EM ACARAÚ E O TURISMO GASTRONÔMICO: UMA ANÁLISE DO EVENTO

Marco Antonio Venâncio
Universidade Estadual do Ceará - UECE

63

Venâncio, M. A. (2016). O festival do camarão da Costa Negra em Acaraú e o turismo gastronômico: Uma análise do evento. *Tourism and Hospitality International Journal*, 7(2), 63-79.

Resumo

Inseridos no Vale do Acaraú, no Estado do Ceará, os municípios de Acaraú, Itarema, Cruz e Jericoacoara compõem a chamada “Costa Negra”. O alto teor de proteínas nessa região possibilitou o cultivo do camarão em cativeiro com uma qualidade superior. Segundo os organizadores, o Festival tem por objetivo promover a região, valorizá-la comercialmente e destacá-la turística e gastronomicamente. O grande ganho com o Festival é a vinculação da qualidade do camarão ali produzido à gastronomia nacional e mundial. O estudo teve como objetivo geral avaliar o Festival e verificar se ele tem cumprido seu objetivo. A abordagem da pesquisa é de natureza qualitativa, o procedimento metodológico utilizado é bibliográfico e de natureza exploratória. Os principais resultados foram avaliados tendo como critério o alcance das metas propostas. O estudo avaliativo concluiu que o evento tem contribuído para a valorização comercial, a divulgação do produto e a recuperação do setor.

Palavras-chave: Turismo, Gastronomia, Carcinicultura, Valorização comercial

Abstract

The municipalities of Acaraú, Itarema, Cruz and Jericoacoara, which are inserted in the Valley of Acaraú in the State of Ceará, make up the so-called "black coast". The high protein content in this region enabled the cultivation of shrimp in captivity with a higher quality. According to the organizers, the festival aims to promote the region, develop it commercially and highlight its gastronomy and tourist potential. The big gain with the festival is to link the quality of locally produced shrimp to the national and world cuisine. The study aimed to evaluate the festival, and check if it has fulfilled its goal. The research approach is qualitative and the methodological procedure is bibliographical and exploratory. The main results were evaluated taking into account the scope of the proposed targets. The evaluation study concluded that the event has contributed to the improvement of commercial value, the divulgation of the product, and the industry's recovery.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Shrimp farming, Commercial value

Introdução

A atividade chamada de carcicultura está mais fortemente presente nos municípios de Acaraú, Itarema e Cruz, pois Jericoacoara vive do turismo, sendo um polo receptor. O município de Acaraú é a sede da Associação dos Criadores de Camarão (ACCN) e do evento denominado “Festival de Camarão da Costa Negra”. Pelos motivos acima expostos, esse município foi escolhido para a realização deste estudo.

Este trabalho tem por objetivo analisar o Festival de Camarão da Costa Negra e verificar se ele tem cumprido o seu papel de promover a região, valorizar o produto comercialmente e destacá-la turística e gastronômica, como é enfatizado em seus folders, na mídia televisiva e em propagandas na Internet. Em face do objetivo da pesquisa, têm-se os seguintes questionamentos: O Festival de Camarão da Costa Negra tem conseguido divulgar de maneira eficaz o camarão da “Costa Negra”, a gastronomia e o turismo gastronômico da região? Todos os criadores, formais e informais, e o município têm usufruído dos possíveis resultados alcançados por este Festival? Que dificuldades a associação encontrou para realizar o evento nos últimos anos e para a sua continuidade no futuro próximo?

Como ressaltam Lakatos & Marconi (1992), a maioria dos especialistas faz distinção entre quatro principais métodos de pesquisa: indutivo, dedutivo, hipotético-dedutivo e dialético. Gil (2002), por sua vez, destaca, além dos quatro métodos mencionados acima: o fenomenológico, o que indicamos os meios técnicos da investigação, o experimental, o observacional, o comparativo, o estatístico, o clínico e o monográfico.

Tendo em vista as análises que serão realizadas, podemos caracterizar nossa pesquisa como dedutiva, pois será averiguado a situação da carcicultura na região, como as empresas do setor vêm trabalhando e se organizando e as dificuldades e soluções encontradas para a superação desses problemas.

Foi feita uma pesquisa bibliográfica, em artigos, revistas especializadas, periódicos, Internet, livros e dissertações na área da pesquisa, como base de sustentação teórica do trabalho, complementando com uma pesquisa documental e concluindo com entrevistas a alguns profissionais ligados ao setor.

A observação participativa foi utilizada para complementar as informações e percepções dos participantes. O texto está organizado em cinco seções, assim distribuídas: na primeira, será mostrado o cultivo na região da Costa Negra e uma rápida explanação sobre o município de Acaraú; na segunda, será examinado o processo *antidumping* movido pelos EUA contra os carcicultores brasileiros; em terceiro, o processo de obtenção da Denominação de Origem; na quarta, como se desenvolve o Festival do Camarão; e, na quinta, as considerações finais, onde serão apresentadas as implicações, os principais achados e as limitações da pesquisa.

O Cultivo de Camarão na Costa Negra – Acaraú

A criação de camarão em cativeiro ao longo dos anos tornou-se uma grande e importante alternativa para suprir a demanda mundial interna e externa por produtos do mar. Essa atividade teve seu início histórico no sudoeste da Ásia, onde pescadores artesanais construíram diques nas áreas costeiras e prenderam as larvas selvagens, para crescerem de forma equivalente ao natural.

Essa atividade demorou a ser percebida pelos governantes brasileiros, pois, apesar da grande extensão do litoral brasileiro, somente no final dos anos 70 é que no Brasil, especificamente no Rio Grande do Norte, no Nordeste, teve início o cultivo de determinadas espécies aquícolas, no caso o camarão marinho *Penaeus jaconicus*, uma espécie não endêmica¹ (Bueno, 1990).

O camarão marinho cultivado é concentrado na região Nordeste, com 94% da área e 98% da produção, sendo a espécie predominante o *Litopenaeus vannamei* (Carvalho et al., 2004). A região tem a seu favor o clima, com mais de 6 meses sem chuva por ano, e os recursos disponíveis em seu estuário², mostrando-se uma região bastante promissora ao desenvolvimento dessa atividade, que com o tempo vem contribuindo decisivamente para o desenvolvimento econômico da região.

Há várias razões que levaram ao desenvolvimento do cultivo do *Litopenaeus vannamei* no Brasil, principalmente na região Nordeste: o estabelecimento das técnicas de cultivo de larvas com uma produção de pós-larvas a um preço que atende à grande necessidade por sementes pelas fazendas camaroeiras, dietas formuladas adequadas ao desenvolvimento da espécie em cultivo, lucros em moeda estrangeira, produção de camarão que compete com sucesso no mercado internacional, aperfeiçoamento na construção dos viveiros e seleção de equipamentos. Além disso, há um tremendo potencial para o cultivo de camarão marinho no Estado do Ceará, devido aos recursos das áreas estuarinas disponíveis. Até o momento, podemos observar que o cultivo de camarão marinho é mais promissor do que outros tipos de aquicultura (Igarashi, 2002, p.278).

O Ceará tem duas regiões que concentram os carcinicultores do estado: na região leste, tem-se o município de Aracati; na região oeste, temos a Costa Negra, composta pelos quatro municípios já citados.

O percurso que define a Costa Negra (Figura 1) tem início nos torrões, em Itarema, e termina em Guriú, pequena localidade de Jijoca de Jericoacoara, totalizando 48 km de extensão. A partir de Itarema, entra-se em um cenário turístico de sol e mar, com suas praias e o projeto TAMAR, de preservação das tartarugas marinhas.

¹ Espécies que são encontradas em várias regiões do mundo.

² Estuário é um braço de mar formado pela desembocadura de um rio com certas sinuosidades do litoral, só cobertas de água durante a maré cheia. (Michaelis, 2015).

A carcinicultura e a pesca estão fortemente presentes no distrito de Acaraú, formado pelas cidades de Aranaú, Juritiana e Lagoa do Carneiro, que fazem parte desse município. Além das fazendas de engorda de camarão, a região conta, também, com empresas de beneficiamento de camarão, onde são lavados, separados por tamanho, congelados e embalados em caixas padronizadas, seguindo as normas da ANVISA. Algumas dessas empresas pertencem a grandes proprietários de fazendas, outras prestam serviços a criadores menores.

Existem quatro empresas prestadoras de serviço de beneficiamento de camarão e outros produtos do mar, são elas: 1) A Pesqueira Loiola, de Acaraú, que é prestadora de serviços e não comercializa, mas possui uma fazenda localizada em Granja; 2) A AQUAFORT, do Sr. Carlos Alberto Loiola e seu sócio Juan Carlos, que trabalha com camarão para o mercado interno, além de lagosta e peixe, que são exportados para os EUA; 3) A Cajucoco Agroindústria e Aquicultura Ltda., em Itarema, que é somente prestadora de serviços, não possui marca própria e tem uma fazenda que está arrendada para seu principal cliente; e 4) A Bomar, que também compra de terceiros; trabalha com peixe, camarão, lagosta e polvo, exporta lagosta, peixe e atende ao mercado interno.

Os resultados obtidos com a geração de renda e emprego têm contribuído para o crescimento do município. Além de participar na geração de receita direta, a atividade carcinicultora contribui para a atividade turística, pois parte do camarão produzido na região é vendida para os restaurantes de Jericoacoara e dos demais municípios turísticos do Estado do Ceará.

Pode-se observar um grande potencial para o crescimento do turismo local, que hoje é ínfimo. Em Acaraú, só se registra uma maior movimentação turística em festas, como o carnaval e o Festival de Camarão da Costa Negra.

As fazendas de criação também podem se tornar importantes equipamentos turísticos dessa região, como atividades de visitação “educativa e tecnológica”. Destaca-se, ainda, a aproximação de destinos turísticos já consolidados no Ceará, como as praias de Jericoacoara e Camocim, estando ambas integradas ao Programa Rota das Emoções, articulado pelo Ministério do Turismo e que envolve os estados do Ceará, Piauí e Maranhão.

Pelo censo demográfico de 2010 (IBGE), a atividade agropecuária onde se inclui a carcinicultura, participa com R\$33.164 milhões e as empresas beneficiadoras, que se incluem na indústria participam com R\$113.600, juntas totalizam R\$146.174 milhões do total, que é de R\$368.511 milhões/ano, representando 39,66% do PIB do município, ou seja, um número bastante expressivo, sem contar que é um dinheiro externo que entra no município, irrigando a economia e movimentando o setor de comércio e serviços.

O Processo Antidumping dos EUA e a Reorganização da Atividade em Acaraú

No início da carcinicultura no Brasil, os EUA eram responsáveis por 81,59% das exportações brasileiras, e a União Europeia, por 8,97%. Ao longo dos anos, quanto

menos se exportava para os EUA, mais se exportava para a União Europeia, até que, em 2003, os números se inverteram, ficando a União Europeia com 61,16% e os EUA com 38,25% das exportações de camarão. Paralelamente, o volume de exportações total também caiu vertiginosamente. (MDIC, 2005).

Segundo os dados do Ministério da Indústria, Desenvolvimento e Comércio – MDIC, o Ceará chegou a exportar 80 milhões de dólares em 1986 e 70 milhões de dólares em 1997, sendo o maior exportador da região Nordeste. Daí em diante, o volume começou a despencar, até que, em 2003, foram exportados menos de 3 milhões de dólares.

Em virtude da falta de competitividade dos produtores de camarão dos EUA e por seu elevado custo (Moura, 2005 apud Rocha & Rodrigues, 2004), os preços do camarão brasileiro tornaram-se competitivos, contribuindo para o aumento das importações por parte dos compradores americanos. Com o intuito de proteger a sua atividade camaroeira, os EUA entraram com uma ação de *dumping* contra o Brasil. Em julho de 2004, o Brasil foi condenado a pagar margens *antidumping* aos petionários, que variavam de 0% a 67%; cada empresa teve um valor arbitrado. Tal medida tornou as exportações brasileiras de camarão para os EUA impossibilitadas, pois o camarão nacional ficou muito caro (Moura, 2005).

Campos (2005) define *dumping* como a venda de um produto exportado a um preço inferior ao custo de produção do país exportador.

Após o acordo *antidumping* no Uruguai, em 1994 (Uruguai Round Agreement Antidumping - URAA-1994), Campos (2005) conclui que as mudanças na legislação impuseram ao Brasil efeitos negativos nas exportações aos EUA.

Para recuperar o setor, a Associação de Criadores de Camarão da Costa Negra (ACCN) elaborou uma estratégia voltada para o mercado interno, uma delas incluía a obtenção de um certificado de qualidade para o camarão cultivado na Costa Negra.

A partir de 2008, a ACCN pôs em prática as seguintes ações:

- Foram reabertos os frigoríficos Cajucoco, Loyola, MM Monteiro e Acaraú Pesca, para o beneficiamento não só do camarão, mas também para outros pescados.
- Foram diversificados os produtos oferecidos ao mercado.
- Foi criada uma empresa de Comercialização, a NUTRIMAR, e hoje existem mais quatro empresas.
- Foi executado um programa de divulgação do produto com visitas a supermercados, Food Service, Restaurantes, Hotéis etc.
- Obtenção da certificação de produto orgânico, pelo Instituto Chico Mendes, e Denominação de Origem, obtido através do INPI.
- A criação, em 2009, do primeiro Festival de Camarão (Grand Shrimp Festival), cujo objetivo foi mostrar ao Brasil e ao mundo a qualidade do camarão produzido na região, divulgando-a turística e gastronômica.

Indicação Geográfica do Camarão da Costa Negra

Para contornar uma situação com exportações em baixa, conforme já mencionado, os criadores de camarão de Acaraú criaram, em 2007, a Associação dos Criadores de Camarão de Acaraú – ACCN, a fim de unirem forças e definirem estratégias de revitalização da carcinicultura na região. Para recuperar o setor, a ACCN elaborou uma estratégia voltada para aumentar as vendas no mercado interno, uma delas incluía a obtenção de um certificado de qualidade do produto local. Segundo Walter (2010, p.22)

a forma mais frequente de um produto ser reconhecido por seus atributos é por meio de certificados, ou seja, fazendo uso de um mecanismo que seja reconhecido pelo consumidor. Um selo que atesta a obtenção de determinada certificação visa, portanto, traduzir/expor ao consumidor determinadas características da cadeia produtiva que a torna especial.

Essa foi a ideia da ACCN com a obtenção do registro de Indicação Geográfica (IG), que, segundo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, é conferido a produtos ou serviços que são característicos de um determinado local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade próprias, além de distingui-los em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais, como solo, vegetação, clima e saber fazer (*know-how* ou *savoir-faire*). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro e emite o certificado.

O Ministério da Agricultura é uma das instâncias de fomento das atividades e ações para Indicação Geográfica (IG) de produtos agropecuários. O suporte técnico aos processos de obtenção de registro de IG cabe à Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), do Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária (DEPTA), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC).

Existem duas espécies ou modalidades de indicação Geográfica: “Indicação de Procedência (IP)” e “Denominação de Origem (DO)”.

De acordo com o INPI, autarquia subordinada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, a legislação brasileira (Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996), conhecida como a Lei de Propriedade Industrial, divide a Indicação Geográfica (IG) em dois tipos, a saber, de acordo com a legislação e as normas vigentes:

Art.177. Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, estado ou região ou localidade que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço.

Art.178. Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, estado ou região ou localidade que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

O nome geográfico da indicação registrada junto ao INPI torna-se elemento distintivo de um produto ou serviço. A sua proteção estende-se à representação figurativa da indicação geográfica, a fim de ser utilizada nos produtos ou serviços prestados.

A indicação geográfica em relação à origem de um produto ou serviço, uma vez reconhecida, só poderá ser utilizada pelos membros da coletividade daquela área geográfica delimitada onde produzem ou prestam tal produto/serviço.

Observam-se, na Figura 2, os dados bibliográficos do certificado que foi condido pelo INPI sob o nº 200907.

O Festival de Camarão da Costa Negra do Ceará

A liberação do registro de indicação geográfica pelo (INPI) com a “denominação Costa Negra como indicação geográfica para camarões marinhos cultivados na espécie *litopenaeus vannamei*” precisava do depoimento favorável de grandes chefs dos países para onde o camarão foi exportado e de chefs brasileiros também, atestando sua qualidade e seu sabor único. Também é esse um dos objetivos do Festival, ou seja, “tornar o produto conhecido mundialmente, por meio de uma marca” registrada (Bezerra, 2014, p.113).

Segundo a revista Nordeste Vip (2014), “Há cinco anos, o festival atrai milhares de turistas para a região de Acaraú e divulga o camarão de cativeiro como opção gastronômica”.

É bom lembrar que o Festival não visa especificamente à indução do turismo somente na região de Acaraú, mas também inserir o camarão no circuito do turismo gastronômico nacional e mundial, agregando valor ao produto. Tal fato beneficia os grandes e, indiretamente, os pequenos produtores locais, pois tanto o Festival como a “Denominação de Origem” colocam a região em destaque, despertando a curiosidade das pessoas em conhecê-la e em degustar o produto dessa região do Ceará. Segundo Milagre et al. (2015, p.3), “a gastronomia é considerada um patrimônio cultural intangível que pode contribuir para movimentar a cadeia produtiva do turismo”.

O VI Festival, realizado nos dias 14 e 15 de novembro de 2014, teve como patrocinadores o SEBRAE e a Agência de Desenvolvimento do Estado do Ceará - ADECE, contou com uma agenda diversificada, com uma programação musical elaborada, com shows e cantores nacionais famosos, como Odair José, Fernando Mendes, a dupla Ítalo e Reno, entre outros. Também estiveram presentes grandes chefs nacionais e internacionais, como Alex Flloyd, Benon Chamilian, Jorge Monti Bernard Twardy, Fernando Barroso e Ivan Prado.

O ponto alto do Festival é a competição entre os chefs, que fazem pratos à base de camarão, utilizando apenas produtos regionais no preparo. A cada dia é eleito o melhor prato, por uma comissão de juízes formada por personalidades. O melhor prato ganha uma medalha, e o chef mais premiado nos dias do evento recebe ao final um troféu.

Também compareceram ao Festival de personalidades políticas, como o governador do Estado do Ceará, entre outros.

Dentro do Festival, foram realizados dois eventos em paralelo: um Workshop Gastronômico, em que são ministrados cursos de gastronomia no preparo do camarão, a partir da 16:00hrs, e o VI encontro de Arranjos Produtivos Locais - APLs, para o qual, em 2013, as estimativas apontaram para mais de 10.000 visitantes.

Na VI edição, segundo os organizadores, compareceram mais de 12.000 visitantes. O evento teve divulgação em emissoras de TV do estado do Ceará, em jornais internacionais, em revistas do setor, com a ABCC, e na Internet, como o espaço VIP.

Considerações Finais

A execução de um evento do porte do Festival de Camarão de Acaraú, sem dúvida alguma, passa por muitos obstáculos a serem transpostos. Em primeiro lugar, convencer os associados a investirem em um evento desse porte, em que se faz necessário um grande investimento, visto que não é uma operação de produção ou compra e venda de produtos que tem como resultado o lucro, mas uma estratégia de revitalização e consolidação do setor em médio prazo.

O evento Festival de Camarão da Costa Negra é parte da estratégia de recuperação do setor, pois reúne chefs nacionais e internacionais para validarem a qualidade do produto, um dos passos necessários para a obtenção do certificado de Denominação de Origem, e também para divulgar a gastronomia do camarão produzido naquela região.

Segundo Saraiva et al. (2015, p.2), “Os aspectos que buscam avaliar a sustentabilidade de um evento estão na sua relevância simbólica, no seu poder de atração e na capacidade de resistir ao tempo, aspectos estes que também se vinculam com muita identidade com os bens turísticos”.

O Festival do Camarão da Costa Negra reveste-se de grande importância para a carcinicultura do estado, pois torna visível essa importante atividade, divulga a gastronomia do camarão e convida as autoridades públicas que prestigiam o evento a olharem o setor como forte potencial para desenvolver e gerar riquezas não só para o município, mas também para o estado.

O Festival se divide em dois eventos: O Festival Internacional de Gastronomia e o encontro do APL da Costa Negra. O encontro do APL da Costa Negra é um evento técnico-científico, em que acontecem palestras com um enfoque mais direcionado para o APL da carcinicultura como atividade produtiva naquela região.

A ACCN, desde sua criação, vem tentando organizar esse APL, porém nunca conseguiu. Houve uma tentativa, através da elaboração de um projeto em parceria com a Secretaria das Cidades (Governo do Ceará), junto ao MDIC (Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio), mas não se obteve êxito, e o projeto ficou sem financiamento. Conforme o coordenador dos encontros de APLs, essas empresas nunca se consolidaram como um APL reconhecido oficialmente por qualquer órgão público

Federal, como o Ministério de Desenvolvimento da Indústria e Comercio Exterior - MDIC e a Secretaria Estadual das Cidades.

Em conversa com o coordenador dos encontros de APL e membros da mesa diretora, aduziu-se que esses órgãos os veem apenas como uma aglomeração de criadores que agem de maneira desorganizada e isolados uns dos outros. Nos encontros promovidos pelo Festival, poucos criadores comparecem às reuniões, demonstrando pouco interesse em trabalharem de modo mais cooperativo.

O SEBRAE, um dos parceiros do evento, tentou alguma ação para reverter isso, mas sem eficácia. Realizou algumas reuniões, palestras, mas nada que consolidasse de vez o APL.

O evento, conforme mencionado, foi iniciativa particular da ACCN, e grande parte do valor gasto no evento adveio de recursos próprios da Associação. Segundo os organizadores, o VI Festival recebeu patrocínio de algumas instituições, como o SEBRAE e a Agência de Desenvolvimento do Estado do Ceará - ADECE, que repassou R\$600.000,00 do Ministério da Pesca e Aquicultura, porém esses valores não cobriram todos os custos do evento.

Os chefs de cozinha internacionais, para comparecem ao evento, demandam valores que chegaram a U\$23.000, mais passagem aérea e estadia pagas pelo evento, isso sem falar no custo de montagem de toda a infraestrutura. O município de Acaraú não figurou entre os patrocinadores.

O evento Festival de Camarão é um importante divulgador da região, em especial de Acaraú, embora essa abrangência tenha maior impacto regional e precise de mais tempo para tornar-se um evento nacionalmente conhecido. O município se beneficiou do Festival à medida que as vendas para o mercado interno foram aumentando; as pessoas tinham seu emprego de volta, recebendo um salário, aliviando a pressão social do desemprego, fazendo girar o comércio local e, conseqüentemente, a arrecadação de impostos.

A ACCN elaborou uma estratégia de recuperação, pois estava passando por sérias dificuldades em virtude do processo *antidumping* movido pelos EUA, após o qual viu suas exportações caírem a quase zero. Isso sem dúvida gerou desemprego, pois a atividade era muito dependente das exportações em 2003, causando redução da produção, desativação de empresas beneficiadoras e demissão de pessoas.

Tal fato gera problemas em pequenas prefeituras do interior, como Acaraú, pois, sem emprego, a população recorre à prefeitura em busca de auxílio. Além dos problemas causados na economia da região, pois o fluxo de dinheiro externo para o município diminuiu, gerando impactos indiretos.

Conforme afirmam Sampaio e Costa (2003), a carcinicultura é uma das atividades primárias que mais geram emprego. Para cada hectare, cria-se 1,89 empregos direto e 1,86 indireto. Somando a mão de obra direta necessária, chega-se a 3,75 empregos por hectare de viveiro em produção.

Para efeito de comparação, a geração total de empregos (diretos e indiretos) na agricultura irrigada chega a um máximo de 2,14 empregos por hectare, no caso dos

colonos, resultado bem inferior ao obtido para a carcinicultura. Consideram-se, nessa avaliação, as outras áreas envolvidas, como fábricas de ração, empresas terceirizadas, dentre outras que compõem a cadeia produtiva da carcinicultura.

Utilizando os números de Sampaio e Costa (2003) sobre os empregos diretos e indiretos gerados por cada hectare cultivado de camarão, pode-se fazer uma estimativa dos empregos gerados pela atividade em Acaraú. Segundo a ACCN, a região conta com 800Ha de fazendas. Multiplicando a área cultivada pelo fator de geração de empregos, chega-se aos números abaixo:

$$1,89 \times 800 = 1.512 \text{ empregos diretos}$$

$$1,86 \times 800 = 1.488 \text{ empregos indiretos}$$

O resultado será um total de empregos diretos e indiretos, formais e informais, igual a 3.000. Pelos números encontrados, estima-se que, das 496 empresas atuantes, conforme o Quadro 1, 64,7% do pessoal empregado encontra-se ligado à atividade da carcinicultura.

A ACCN conseguiu a Denominação de Origem em 16 de agosto de 2011. Somente os associados podem se beneficiar da certificação. Apesar de terem conseguido a DO da Costa Negra, existem, ainda, alguns procedimentos para determinação da rastreabilidade do camarão a serem cumpridos pelos associados para que possam usar efetivamente o selo em seus produtos.

Conforme entrevista com os organizadores, um dos obstáculos à realização do Festival, desde o início, foi a falta de comprometimento dos associados, pois a relação entre eles é complexa. A realização do Festival se deu mais ao empenho do presidente, maior produtor da região, que comprou a ideia e investiu recursos próprios para a realização do evento.

Nos últimos anos (2013, 2014 e 2015), a região vem produzindo em média 10.000 T de camarão por ano, chegando a 2015 como o maior produtor nacional, ultrapassando o Rio Grande do Norte, que teve problemas com sua produção. O destino do produto final é de aproximadamente 90% para o mercado interno.

Sendo assim, pode-se concluir que foi atingido o objetivo principal, de certificar o produto junto ao INPI, e também a divulgação, valorização e comercialização do produto.

Porém, o encontro do APL, o braço técnico-científico do evento, não obteve êxito em virtude da cultura dos empresários de se isolarem e também pela forma como a ACCN conduziu alguns Festivais, mais voltados a um evento festivo. Talvez esse fato tenha desmobilizado a consolidação desse APL, que, na teoria, existe e tem vida, mas na prática ainda não se efetivou, a não ser na participação nos festivais.

O objetivo da ACCN foi sempre no âmbito econômico do setor, ou seja, o interesse da Associação era conseguir a certificação que valorizaria o produto, a fim de agregar-lhe valor, atualmente negociado a um preço maior em média 30% no mercado interno que seus concorrentes, e retomar a plena produção. Quanto à divulgação turística e gastronômica da região, o objetivo ficou a desejar, pois somente a mídia regional cobre o evento. Aparecem algumas notas em jornais estrangeiros, mas sem destaque.

Quanto aos ganhos turísticos, não houve nenhum impulso após os seis Festivais. O número de turistas que visitam Acaraú nesse período não teve um aumento expressivo.

O maior beneficiário são as empresas associadas, que têm aporte financeiro para produzir o camarão da Costa Negra e beneficiá-lo, vendendo-o a valores maiores. O pequeno produtor pouco se beneficia, visto que normalmente vende seu produto “in natura” e sem o beneficiamento, porém usufrui indiretamente da fama do camarão da Costa Negra.

Em virtude de divergências na Associação e da crise econômica pela qual o país passa atualmente, houve uma redução no consumo e uma queda nos preços do camarão no mercado interno. Esses fatores contribuíram para a não realização do evento em 2015, e, provavelmente, em 2016 também não acontecerá.

Segundo os organizadores, os custos são muito altos, e os patrocínios não chegam a cobri-los, o que tornou inviável sua sétima edição. Esses números não podem ser informados, pois o acesso ao custo de produção e ao valor de venda dos produtos não foi obtido.

Atualmente, o Festival tem sua continuação indefinida. O antigo presidente deixou o cargo e não pretende gerir esforços para a retomada do evento. Em conversa com o coordenador dos encontros dos APLs, a expectativa é que pelo menos o encontro técnico-científico aconteça em 2017, visando torná-lo efetivo perante os órgãos fomentadores.

Caso volte a acontecer, o Festival precisa implementar mudanças, como: incluir o evento no calendário turístico da região, fazendo uma parceria com as empresas turísticas e a prefeitura local, que ajudariam na sua divulgação, trazendo turistas à cidade; e o município teria que se envolver efetivamente no evento, pois a cidade de Acaraú tem muito a ganhar com sua divulgação.

Além disso, formar parceria com Jijoca de Jericoacoara, visto ser um polo turístico próximo e conhecido internacionalmente. Alterar o calendário do evento para coincidir com a alta estação das férias também traria benefícios.

Essencial também sensibilizar os investidores privados e as instituições sobre sua importância para a gastronomia e para a economia não só de Acaraú, mas do estado inteiro, visto ser a criação de camarão uma opção de desenvolvimento dessas regiões de solo pobre e que sofrem com as oscilações climáticas.

Apesar do estágio exploratório do presente artigo, identificamos problemas a serem estudados para encontrarmos soluções que consolidem o desenvolvimento humano da região da Costa Negra e de Acaraú, especificamente. A produção de camarão e sua penetração nos mercados globais, além do fortalecimento da gastronomia local utilizando esse alimento, podem modificar os fluxos em direção à região. O turismo tecnológico e educacional, além do gastronômico, estão na mira dos estudiosos no assunto. Acontecendo ou não o Festival anual do Camarão da Costa Negra, vislumbram-se alternativas na promoção do destino turístico, tendo como apelo (atrativo) o sol, a praia e a boa gastronomia baseada em pratos típicos do camarão local.

Referências

- Associação Brasileira dos Criadores de Camarão. (2014). *Website oficial*.
http://issuu.com/marineumarocho/docs/revista_abcc
- [Associação Brasileira dos Criadores de Camarão. \(2015\). Website oficial.](http://www.abccam.com.br/site/)
<http://www.abccam.com.br/site/>
- Bezerra, E. (2011). *Costa Negra*. Fortaleza, CE: Author.
- Brasil, H. (2007). *Turismo, saúde e desenvolvimento humano*. São Paulo, CE: Eca/USP.
- Bueno, S. L. S. (1990). Maturation and spawning of the white shrimp *Penaeus schmitti* Burkenroad, 1936, under large scale rearing conditions. *Journal of the World Aquaculture Society*, 21(3), 170-179.
- Coriolano, L. (2012). *Turismo, território e conflitos imobiliários*. Fortaleza, CE: EdUECE.
- Igarashi, M. (2002). *Situação atual da carcinicultura e o status econômico-social da atividade no Nordeste*, 33(2), 277-287. Fortaleza, CE: [s.n.].
- Milagres, V., Costa, R., & Gomes, S. (2015). *Planejamento operacional da gastronomia como fator de valorização da identidade regional no Brasil*, 2-14. Fortaleza, CE: [s.n.].
- Moura, C. A. F. (2005). *Dumping na carcinicultura brasileira: Uma análise dos impactos socioeconômicos da acusação norte americana*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE.
- Rocha, I. de P. (2011). *Carcinicultura brasileira: Processos tecnológicos, impactos socioeconômicos, sustentabilidade ambiental, entraves e oportunidades*, 1-10. http://issuu.com/panaceaia6/docs/revista_abcc_janeiro_de_2011_9dfa31a64c09d7.
- Sampaio, y., Costa, E. F., Albuquerque, E., & Sampaio, B. R. (2003). *Impactos sócio-econômicos do cultivo do camarão marinho em municípios selecionados do nordeste brasileiro*. <http://www.abccam.com.br/site/>.
- Saraiva, A., Porto, C., & Brasil, E. (2015). *Festas como bens culturais e turísticos: Festivais de Música Nativista e Rodeios Crioulos*, 2-13. Fortaleza, CE: [s.n.].
- Serviço de Apoio a Pequena e Média Empresa. (2014). *Website oficial*.
<http://segmentos.sebrae2014.com.br/ideiasdenegocios/criacao-de-camarao/?id=5959&t=4/wp-admin/install.php>
- Tribe, J. (2003). *A economia do lazer e do turismo*. São Paulo, SP: Manole.
- VI Festival Internacional do Camarão da Costa Negra. (2014).
<http://www.festivaldocamaraoaccn.com.br/festival/>
- Ximenes, L., Vidal, M., & Feitosa, R. (2015). *Informe Rural Etene. Ano Recuperação da Carcinicultura Nordestina Pós-crise*, 1-7. Fortaleza, CE: [s.n.].



Fonte: Associação dos Criadores de Camarão da Costa Negra – ACCN.

Figura 1. Costa Negra.

Número:	IG200907	
Requerente	Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – http://accnportal.com.br/index/	
Nº de páginas	1157 páginas	
Nome Geográfico:	Costa Negra	
Pais/UF:	BR/CE	
Produto/Serviço:	Camarões	
Espécie:	Denominação de Origem	
Data do registro	16/08/2011	
Delimitação:	Área aproximada de 428,74 km ² , na região do Baixo Acaraú, englobando o território dos municípios de Acaraú, Cruz e Itarema, no Estado do Ceará.	

Fonte: http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/arquivos/lista_com_as_indicacoes_geograficas_concedidas_-_10-03-2015.pdf

Figura 2. Registro de indicação geográfica.

Quadro 1

Estatísticas de cadastro central de empresas 2013.

Número de empresas atuantes.....	495 Unidades
Número de unidades locais	510 Unidades
Pessoal ocupado assalariado.....	4.109 Pessoas
Pessoal ocupado total.....	4.633 Pessoas
Salário médio mensal	1,8 Salários mínimos
Salários e outras remunerações.....	61.065 Reais

Fonte: IBGE Censo Demográfico 2010.