



### Escargot: vai encarar?

Recebemos vários e-mails e telefonemas para o quadro 'Nunca vi, nem comi, eu só ouço falar'.

Uma delas foi Acácio Albuquerque Silva, que tem muita vontade de experimentar escargot. Convidamos o Acácio para participar do programa e realizar esse sonho.

Muita gente não sabe, mas o escargot é usado como alimento desde a Roma antiga.

Ana Maria conversou também com o engenheiro agrônomo Carlos Alberto da Fonseca Funcia, que cria escargots.

Ele foi o pioneiro da criação comercial de escargots no Brasil. Ele dá cursos para formar novos criadores de escargots.

O escargot pode ser vendido das seguintes maneiras:

- Para venda de escargots vivos;
- Carne congelada;
- Venda de pratos prontos (congelados ou não);
- Indústria de conservas;
- Conchas para artesanato;
- Conchas como base para ração animal;
- Iscas vivas para pescaria.

O mercado consumidor de escargots é formado por restaurantes, hotéis, gourmet shops, supermercados, famílias, indústria de conservas, exportadores, decoradores, arquitetos, boutiques, indústria de ração e pescueiros tipo 'pescue e pague'.

No Brasil, a criação comercial de escargots teve início no final dos anos 70.

Existe um caramujo que é motivo de preocupação no Brasil. É um africano, gigante (pesa por volta de 400 g, que foi trazido por criadores para o nosso país e depois abandonado.

Virou praga no país inteiro.

Fizemos uma reportagem sobre o assunto em Bauru, interior de São Paulo.

**Carlos Alberto da Fonseca Funcia - engenheiro agrônomo, criador de escargots**

**Fones: (11) 3667-5907 / 9603-8720**

**Site: [www.escargots.com.br](http://www.escargots.com.br)**