



## Cultivando o Oceano

Perry Raso

Rhode Island

Quando Perry Raso era menino, seu pai costumava falar sobre o sonho de ser pescador. Depois que se aposentou da polícia, ele mudou sua família dos subúrbios de Nova York para Rhode Island, para poder perseguir esse sonho. Era um sonho ambicioso para alguém que nunca havia trabalhado nessa área. Infelizmente, ele logo percebeu que se tornar um pescador de sucesso durante a aposentadoria era bastante difícil. Após muitas lutas e fracassos, decidiu que seria mais sensato voltar à vida que conhecia – o trabalho policial. Mas essa não foi o fim da história...

Com o tempo, os Raso realizariam esse sonho por meio de Perry, que desde cedo cresceu coletando mariscos nas águas cristalinas da lagoa de **Point Judith Pond**.

“De muitas maneiras, a visão do meu pai me inspirou,” ele diz. “Felizmente, consegui continuar o sonho de onde ele parou.”

Perry começou a coletar moluscos por volta dos 12 anos, com um pescador comercial que conhecia.

“Ainda me lembro da primeira vez que saí para colher mariscos,” ele conta. “Quando puxei meu ancinho da água, não acreditei. Pensei: são uns 7 ou 8 dólares em mariscos! Percebi que quanto mais eu puxasse o ancinho e quanto mais tempo fizesse isso, mais dinheiro eu ganharia. Gostei de poder determinar quanto ganhava pelo esforço que colocava.”

E ele trabalharia muito. A coleta de mariscos é um trabalho fisicamente muito exigente; os coletores trabalham em todas as estações, até mesmo entrando nas águas geladas da Nova Inglaterra no meio do inverno. Não é para os fracos.

Quando começou, o ancinho especializado que Perry usava para dragar a lagoa devia ser maior que ele. Em sua palestra no TEDx, ele levou um desses ancinhos ao palco e mostrou ao público como se arrasta o ancinho pela lama para capturar mariscos.

“Lá estava eu, só um garoto, em água até o peito, puxando o cabo,” ele explicou. “A cada poucos minutos, eu levantava o ancinho e sacudia o sedimento.”

E repetia essa ação o dia inteiro, faça chuva ou sol. Mas, por mais duro que fosse o trabalho, foi o que lhe deu a base necessária para a pesca comercial.

Perry estava com um começo promissor. Ainda assim, sabia que precisava de uma formação adequada se quisesse se tornar o empresário de sucesso que acreditava poder ser. Assim, estudou aquicultura e tecnologia pesqueira na **Universidade de Rhode Island**. Após se formar, em 2002, com a ajuda de uma bolsa do programa Reed Aquaculture, ele tinha as ferramentas e a experiência necessárias para iniciar

seu primeiro empreendimento sustentável — a fazenda de ostras **Matunuck Oyster Farm**, com apenas um hectare. Foi um sucesso imediato.

“Quando comecei a vender ostras em feiras agrícolas locais, a reação foi fantástica,” diz ele. “Não esperava que todos dissessem que as ostras que eu oferecia tinham um sabor melhor do que as que estavam acostumados. Isso me fez sentir muito bem. Mas, mais importante ainda, percebi que havia um enorme mercado inexplorado para frutos do mar sustentáveis e locais. Muito maior do que minha pequena operação podia sustentar.”

Logo ele já cultivava dois hectares. Depois três. Depois sete. Localmente, seu produto orgânico fez tanto sucesso que ele eventualmente expandiu suas operações para nível nacional. De fato, cresceu tão rápido que comprou o único imóvel comercial disponível em **East Matunuck**, na lagoa — uma velha barraca de mariscos abandonada.

“Quando abri o Matunuck Oyster Bar, há 10 anos, não esperava muito,” diz ele. “Comprei o lugar porque precisava do cais. Mas, para minha surpresa, funcionou muito bem como bar de ostras. E então vi uma oportunidade de tornar meu restaurante ainda mais sustentável. Comecei a cultivar vegetais orgânicos para complementar as ostras. Antes que eu percebesse, tinha um viveiro de moluscos do outro lado da rua. E, finalmente, criei um sistema totalmente sustentável.”

Pioneiro, Perry tornou-se uma lenda no mundo da **aquicultura sustentável**. Sua abordagem combinada de *da fazenda à mesa* e *da lagoa à mesa* é um modelo de sucesso. E essa diversidade na produção de alimentos é crítica. É uma proteção contra a incerteza econômica. É uma abordagem alternativa que pode ajudar agricultores em dificuldades. E os dados mostram que há uma grande oportunidade para empreendedores que queiram deixar sua marca.

Segundo a **Administração Nacional Oceânica e Atmosférica (NOAA)**, os Estados Unidos são o maior importador de peixes e produtos pesqueiros do mundo: 90% dos frutos do mar consumidos no país vêm do exterior — e mais da metade disso é proveniente da aquicultura. Isso representa um **déficit comercial de US\$ 14 bilhões em frutos do mar**, que pode ser resolvido localmente, nas águas cristalinas da Nova Inglaterra.

No entanto, a ameaça da **mudança climática** gera preocupação. Muitos dos moluscos cultivados — como mexilhões, ostras e mariscos — são especialmente vulneráveis a condições climáticas extremas.

“Se as águas aumentam de temperatura, a temporada de crescimento se prolonga,” explica Perry. “Isso significa que o tempo em que as ostras ficam estressadas também aumenta, já que a maior parte do estresse ocorre no verão. Então, quanto mais eventos climáticos extremos, maior a ocorrência de doenças, e, no fim, de mortalidade. Estar um pouco mais para o interior, em uma lagoa, ajuda, pois é mais protegido. Mas a mudança climática traz riscos onde quer que você esteja.”

Hoje, com um negócio de **200 mil dólares por ano**, Perry emprega mais de **200 pessoas** em seu restaurante extremamente popular — muitos deles começaram como abridores de ostras (*shuckers*). Mas ele é muito mais do que um empresário.

Nas manhãs de verão, leva jovens locais em seu barco para que observem de perto a vida de um ostreicultor. No outono, atua como mentor no programa **Coastal Fellows** da Universidade de Rhode

Island. E, há 11 anos, toda primavera, seu restaurante realiza um **mutirão de limpeza de praia no Dia da Terra**, na praia **East Matunuck State Beach**.

“Desde antes do restaurante começar, levamos voluntários à praia, aos pântanos salgados e à lagoa Succotash,” ele conta. “Recolhemos todo o lixo da nossa costa. A quantidade de resíduos que limpamos é impressionante. Ao longo dos anos, somou muito. Virou uma tradição da comunidade. É algo que sempre faremos.”

Perry acredita que é muito importante que jovens interessados em sustentabilidade se envolvam de qualquer forma que puderem:

“Se quiser saber como algo funciona, faça perguntas,” ele diz. “Procure pessoas que estão fazendo o que você quer fazer e aprenda com elas. Ache uma fazenda, e trabalhe ou seja voluntário. Participe de feiras do setor. Leia sobre o assunto. E procure oportunidades com financiamento. Sempre há bolsas e estágios como forma de entrar. Aquicultura não é um campo fácil; é agricultura. Mas é muito gratificante.”

Sobre sua própria trajetória, Perry credita aos muitos mentores que o orientaram para se tornar um líder na aquicultura sustentável:

“Em cada etapa, eu mesmo fiz muitas perguntas,” diz ele. “Fui a muitas conferências. Estudei e colaborei com ótimos professores da Universidade de Rhode Island – Dr. Michael Rice, Dr. Dave Bengston, e claro, Dra. Marta Gomez-Chiarri, com quem ainda trabalho hoje. Todos fizeram muito por mim – mas eu estive disposto a me humilhar e a trabalhar duro para aprender. Você não pode ter um sem o outro e esperar ser um sucesso da noite para o dia.”

Dito isso, Perry sente que é importante que as pessoas conheçam a aquicultura tão bem quanto conhecem outros tipos de agricultura.

“Precisamos fazer com que mais pessoas saibam que a aquicultura é um bom uso dos nossos corpos d’água. É também um ótimo uso de um bem público. Nossas águas pertencem a todos os cidadãos de Rhode Island. Por enquanto, acho que ainda é vista como uma indústria de nicho. Mas quero mudar isso. A aquicultura deveria ser vista da mesma forma que a agricultura sustentável. Aí sim poderemos causar um verdadeiro impacto.”

Se há alguém capaz de levar a aquicultura para o centro das atenções, com certeza é Perry. É uma missão ambiciosa. Mas não há razão para pensar que ele já terminou de inovar. Ele já fez muito pelo movimento de sustentabilidade – e devolveu à sua comunidade mais do que jamais saberá.

Incluindo ao seu pai, que certamente viu seu sonho realizado através de Perry. E não há como saber quais outros grandes sonhos e pessoas ele ainda vai inspirar.

**“Sem pescadores, sem peixes.”**

– Lailah Gifty Akita

#### **Chamada para Ação:**

Visite Perry no **Matunuck Oyster Bar**: <https://www.rhodyoysters.com>

**Stone Soup Leadership Institute**

[www.stonesoupleadership.org](http://www.stonesoupleadership.org)