

Mercado de Peixes espera aumento de 60% nas vendas

OPÇÕES. Tainha e corvina, os mais populares entre a clientela, podem ser encontrados com preço médio de R\$ 28

Mercado de Peixes espera aumento de 60% nas vendas

» Com preços atrativos e uma ampla variedade de peixes e frutos do mar, o Mercado de Peixes de Santos espera registrar, nesta semana, aumento de 60% no movimento por conta da Semana Santa.

Opções para o consumo de peixe não faltam. Tainha e corvina, os mais populares entre a clientela, podem ser encontrados com preço médio de R\$ 28 o quilo, enquanto o cação, outro líder de vendas, custa em torno de R\$ 32 o quilo. Na mesma faixa de preço também há tilápia (R\$ 20), pescada amarela (R\$ 28) e anchova (R\$ 32). Já entre os frutos do mar, o favorito do público é o camarão, com quilo a partir de R\$ 38.

Moradores do Morro da Penha, o casal Gerinaldo Araújo e Tamires Bispo visitaram o Mercado já nesta segunda-feira (11), a fim de evitar filas e garantir o melhor preço. "Viemos com uns dias de antecedência para passear com calma, não pegar muita fila

e pesquisar todos os valores", contou Gerinaldo que, após passear pelos 20 boxes, levou tainha e camarões para consumir com a família no feriado.

A aposentada Rose Ane da Silva, da Ponta da Praia, é fã de pescada amarela. Comprou para consumir no início da semana, mas irá retornar na quinta-feira (14) para comprar mais. "Como moro próximo, venho ao Mercado com muita frequência. Gosto de comer o peixe fresco e adoro pescada amarela. E minha mãe, curiosamente, só gosta desse tipo. Então esse será o menu da sexta-feira também", contou a munícipe.

Quem quiser investir um pouco mais no almoço do feriado, também encontra outros tipos de peixe, como filé de panga (R\$ 40 o quilo), salmão (R\$ 65) e lombo de badejo (R\$ 68). Um desses é o policial militar Sérgio Bispo, que veio de Praia Grande para visitar o Mercado pela primeira vez e, de quebra, comprar o peixe



O Mercado de Peixes de Santos espera registrar aumento de 60%

para a ceia de sexta-feira.

"Sempre quis conhecer o Mercado e confesso que adorei a estrutura, pois tem bastante opção. Acabamos comprando salmão e tainha para o almoço em família", declarou ele, que esteve acompanhado da esposa Silene da Silva e do

filho Samuel.

Para o proprietário do box do Santista, Otávio Vieira, o movimento deve ficar ainda mais intenso a partir de quarta-feira (13). Segundo ele, preços e promoções não vão faltar para atrair o público. "Estamos com uma grande expectativa

de vendas nesta semana, com aumento significativo do movimento a partir da quarta-feira, pois alguns clientes preferem pegar o peixe mais fresco. Nessa época do ano, o movimento do Mercado aumenta cerca de 60%. E quero deixar registrado que temos preços e promoções para agradecer todos os bolsos", prometeu.

COMO ESCOLHER O PESCADO IDEAL.

Em relação ao peixe, sempre observe os seus olhos. Quanto mais brilhantes e transparentes, mais fresco está.

As guelras dos peixes, ao serem abertas devem estar em um tom rosa avermelhado. Já o corpo do peixe precisa estar firme e com escamas bem aderidas.

Quanto aos camarões, eles devem possuir coloração transparente e cinza.

Para mariscos e ostras, é recomendado que sejam de locais com inspeção do Ministério da Agricultura. (DL)

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Litoral - Baixada Santista/SP

Seção: Cidades **Caderno:** A **Página:** 4