



ПОШЕХОНЬЕ – РЫБНАЯ СТОЛИЦА

АКВАКУЛЬТУРА

Ярославский предприниматель Михаил Атаманов планирует разводить сиговых рыб для Пошехонского рыбозавода.

Реализация данного проекта станет важным этапом программы комплексного развития Пошехонского рыбозавода и развития аквакультуры нашей области в целом.

– Аквакультура является одним из приоритетных направлений АПК Ярославской области в рамках комплексной социально-экономической программы развития региона «10 точек роста», представленной главой региона Дмитрием Мироновым, – подчеркнул заместитель председателя правительства Ярославской области Валерий ХОЛДОВ. – Для реализации



запланированного проекта по взаимодействию Пошехонского рыбозавода и фермерского хозяйства Атаманова будут оказаны все формы господдержки, предусмотренные действующим законодательством.

Сиговые являются ценным видом рыб семейства лососевых. По вкусовым качествам напоминают норвеж-

КСТАТИ

В ближайшее время планируется заключение соглашения КФХ «М.Ю.Атаманов» с брендом «Выбор Кремля» о поставках форели. Под этим брендом формируется пул добросовестных поставщиков, предлагающих на российский рынок товары высокого качества.

скую семгу и форель, только стоят дешевле. Специалисты Пошехонского рыбозавода разработали уникальные рецептуры копчения сиговых, планируется филетирование и вяление рыбы. В настоящее время на предприятии устанавливают специальное оборудование для выпуска новой продукции.

– Мы готовы взять на переработку и реализацию всю сиговую рыбу, выращенную на производстве Михаила Атаманова, – заявил **председатель совета директоров ОАО «Пошехонский рыбозавод» Олег КУЗЬМИНЦЕВ.** – Сегодня мы уже имеем договоренности о ряде поставок в розничные сети Ярославской и Московской областей.

По словам Михаила Атаманова, объем производства сиговых рыб в первый год реализации проекта составит около 5 тонн.

– Сиговые являются северной рыбой, предпочитают холодную и чистую воду, – рассказал Михаил АТАМАНОВ. – У нас есть все условия для их

разведения – чистый и прохладный водный источник глубиной 14 метров; специалисты, которые подберут правильный рацион питания, и другие сопутствующие условия для выращивания качественной и вкусной рыбы.

КФХ «М.Ю. Атаманов» занимается производством рыбы уже 5 лет. В 2013 году предприниматель получил грант на реализацию проекта по садковому выращиванию радужной форели и рыб осетровых пород по программе «Поддержка начинающих фермеров». В настоящее время в хозяйстве 15 садков: в одном – маточное поголовье форели, в другом – товарная стерлядь, в остальных – мальки и товарная форель. Кроме того, предприниматель планирует увеличить производство форели с 10 до 30 тонн в год.

Кстати, Пошехонский аграрно-технический техникум вводит новую специальность – «рыбный технолог», что позволит растить собственные кадры на месте. Несмотря на то, что ее открытие ожидается только в 2018 году, Пошехонский рыбозавод и КФХ «М.Ю. Атаманов» уже выступили с предложением о принятии будущих студентов на производственную практику.

Мария ШМЕЛЕВА.
 Фото Сергея БЕЛЯКОВА