

Promovendo a pesca artesanal no semiárido baiano

Bahia – Brasil



REGIONE del VENETO



Fundação Slow Food
para Biodiversidade



Fondazione di Venezia

Organização e elaboração de textos:

Reveca Cazenave-Tapie – *Facilitadora Slow Food Brasil região Nordeste*

Valentina Bianco – *Coordenadora Slow Food América do Sul*

Colaboração editorial e revisão:

Serena Alaimo, Martina Dotta, Marco Marangoni, Serena Milano – *Slow Food Internacional*

Fotografie:

Reveca Cazenave-Tapie, Iêda Lúcia Marques de Almeida

Design e diagramação:

Alessia Paschetta, Claudia Saglietti

Parceiro institucional:

Superintendência de Agricultura Familiar (SUAF),
Estado da Bahia, Brasil
www.sdr.ba.gov.br

Receitas:

Associação dos Pescadores e Pescadoras de Remanso

Chiquinho da Piranha

Cooperativa de produção e comercialização dos derivados
de peixe de Sobradinho

Eliete Cunha Damião

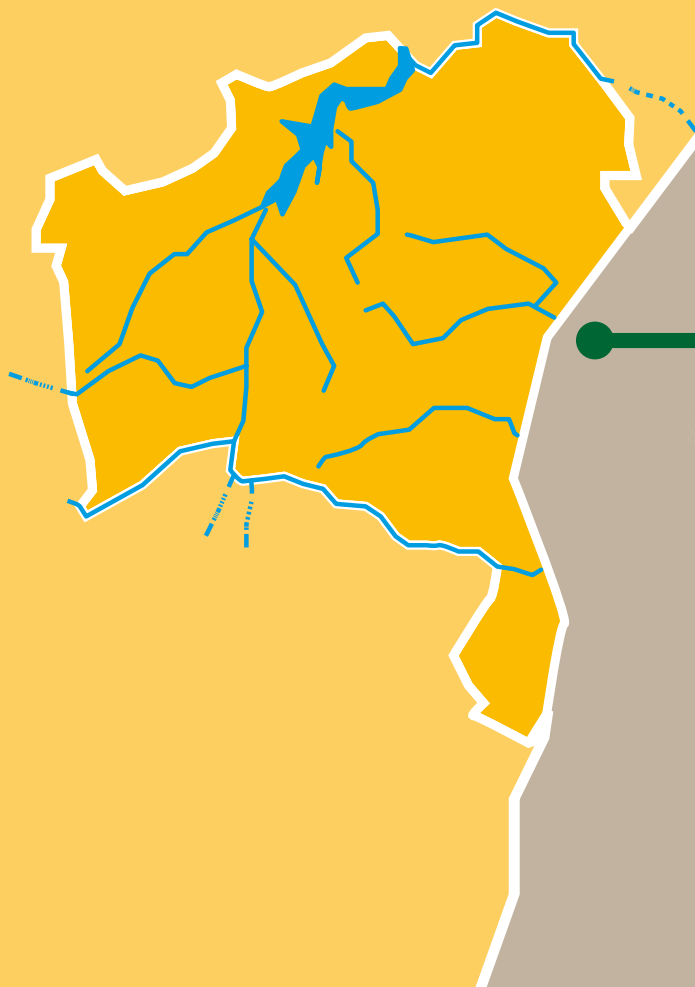
Maria Aparecida Mendes



índice

- 5 O projeto G.Lo.B.
- 6 Introdução
- 8 A filosofia do movimento Slow Food
- 10 Campanha internacional Slow Fish
- 11 Comendo um peixe bom, limpo e justo
- 12 Slow Fish Brasil
- 14 Embarcando com a Arca do Gosto no Velho Chico
- 16 Peixes populares nas comunidades do Sertão São Francisco
- 23 Receitas tradicionais
- 30 Sou um consumidor, como posso ajudar na conservação dos peixes e do ecossistema local?
- 32 Sou um chefe/cozinheiro, como posso ajudar na conservação dos peixes e dos ecossistemas?
- 34 Adquira informações de onde pode comprar seu peixe local
- 36 Iniciativas de conservação a pesca artesanal e ao rio São Francisco
- 37 Fontes de pesquisa

BRASIL - ESTADO DA BAHIA



O rio São Francisco
Velho Chico
Território Sertão
do São Francisco





O PROJETO G.Lo.B. GOVERNANÇA LOCAL PARA A BIODIVERSIDADE

Esta publicação é resultado do trabalho da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, no âmbito do projeto Governança Local para a Biodiversidade (G.Lo.B.), realizada no território Sertão do São Francisco, no estado da Bahia – Brasil.

O projeto G.Lo.B. é cofinanciado pela Comissão Europeia e tem como objetivo apoiar as autoridades locais de países de língua portuguesa - Brasil, Angola e Moçambique. Esta cooperação fomenta a definição e adoção de políticas públicas para promover a conservação e o desenvolvimento da agrobiodiversidade, melhorando a qualidade de vida da população, reduzindo a vulnerabilidade econômica e social da agricultura familiar nestes países.

No **Brasil**, o projeto é realizado por meio de uma parceria entre o Governo da Bahia, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), em articulação com os atores locais - Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA) e organizações parceiras da Itália: Cooperação para o Desenvolvimento dos Países Emergentes (COSPE), Regione Veneto e Fondazione di Venezia.



INTRODUÇÃO

A pesca artesanal é uma das atividades mais antigas do mundo que, ao longo dos séculos, vem representando o modo de vida e cultura alimentar local, contribuindo com a manutenção do ecossistema/bioma de uma região, promovendo a dinâmica sociocultural e a economia de um território. No Brasil, esta atividade possui numerosas características que se definem de acordo com os recursos hídricos (costa marinha, mangues, rios, lagoas) e a diversidade cultural na região (matriz indígena e afrobrasileira). Cerca de 70% do pescado produzido no Brasil vem da pesca artesanal e este modelo de produção utiliza, para a captura, a mão de obra familiar, técnicas e conhecimentos tradicionais, sendo petrechos e embarcações construídos pelos próprios pescadores.

O Rio São Francisco é um dos mais importantes cursos d'água do Brasil e da América do Sul, atravessa 05 estados e 521 municípios, levando água para as terras semiáridas do nordeste brasileiro. O Sertão do São Francisco está localizado no extremo norte da Bahia, onde o bioma Caatinga predomina nos 10 municípios que compõem o território. O rio São Francisco é a principal fonte de água doce do território e muitos povoados de Remanso, Sobradinho, Casa Nova, Sento Sé e Pilão Arcado, tem a pesca artesanal como uma das principais fontes de renda familiar. As comunidades ribeirinhas, pescadores e pescadoras tradicionais, se organizam através de



associações, colônias de pescadores ou cooperativas, para fortalecer a atividade local e desenvolver iniciativas de conservação das espécies nativas do rio São Francisco através de práticas tradicionais e a gestão sustentável dos recursos naturais.

Ainda hoje, a pesca artesanal no rio São Francisco é feita com pequenos barcos de madeira a motor ou a remo, adotando utensílios e técnicas tradicionais como a pesca de rede de emalhar ou rede de espera, onde os peixes ficam presos nas malhas devido ao seu próprio movimento nas águas; a pesca de tarrafa confeccionada de forma cônica, que permite a descida rápida do aparelho e em forma de círculo, para aprisionar os peixes; e a pesca de linha. Porém, a pesca artesanal e a ictiofauna do Território Sertão do São Francisco são ameaçadas pela exaustão dos estoques pesqueiros, provocada pelas atividades antrópicas, resultando no decréscimo anual das espécies nativas, e na consequente introdução de espécies exóticas ou busca de espécies jovens e menores dos peixes.

Esta publicação tem como objetivo promover a sociobiodiversidade e a culinária das comunidades tradicionais do Sertão do São Francisco, assim como sensibilizar os leitores sobre as fragilidades e ameaças que esse patrimônio vive, convidando-os a adotar práticas boas, limpas e justas ao consumir os peixes do rio São Francisco.

Desejamos uma boa leitura e boas descobertas dos saberes e sabores locais.

Rebecca Cazenave-Tapie, Facilitadora Slow Food Brasil região Nordeste



A FILOSOFIA DO MOVIMENTO SLOW FOOD

O Slow Food é um movimento internacional fundado em 1989 na cidade de Bra – Itália e atualmente presente em 160 países, com mais de 1300 Convívios, 2000 Comunidades do Alimento e milhões de ativistas. A filosofia do Slow Food é baseada no direito ao prazer ecogastronômico para todos, e caminha de mãos dadas com a recuperação dos vínculos que mantêm unidos o planeta, as pessoas e os alimentos.

O movimento tem como objetivo principal a promoção do acesso a uma **alimentação boa, limpa e justa para todos**: boa, no sentido de vinculada à esfera sensorial e cultural do alimento; limpa, ou seja resultado de uma produção e consumo que não prejudica o meio ambiente e a saúde dos produtores e consumidores; justa, na medida em que garante dignidade e rentabilidade aos produtores, permitindo o acesso a preços acessíveis para os consumidores.

O movimento Slow Food visa estimular uma mudança nos hábitos alimentares, promovendo modelos de produção e consumo de alimentos baseados na valorização das tradições gastronômicas, na agrobiodiversidade local, na promoção da soberania alimentar e na inclusão social. O movimento atua através de uma rede de Convívios e Comunidades do Alimento.



O movimento Slow Food começou a se difundir no **Brasil** no ano de 2000, a partir das regiões Sudeste e Sul do país. Ao longo dos anos, o Slow Food passou a considerar o Brasil uma das realidades mais interessantes e ricas do mundo, pela diversidade socioambiental e pelas culturas alimentares, favorecendo o desenvolvimento de novas ações, campanhas e projetos de defesa da agrobiodiversidade local e valorização da cultura alimentar.

Desde então, a rede Slow Food Brasil vem realizando importantes ações, visando defender a biodiversidade e o sistema produtivo alimentar, difundir a educação do gosto, aproximar os produtores dos consumidores através de campanhas e iniciativas locais, como, por exemplo: a inserção de novos produtos na Arca do Gosto; a criação de Fortalezas Slow Food; a criação de redes de compras que tornam o consumidor um co-produtor; a organização de Disco Xepa, eventos que visam sensibilizar sobre o desperdício alimentar; a organização de Grupos de Trabalhos temáticos (GT) para a defesa dos queijos artesanais de leite cru, das abelhas nativas sem ferrão, e da pesca artesanal.



Slow[®]
fish

CAMPANHA INTERNACIONAL SLOW FISH

A campanha Slow Fish apoia e divulga as ações das Comunidades do Alimento da rede Slow Food - Terra Madre, que compartilham ideais, interesses e problemas comuns ligados à pesca artesanal. Essas comunidades estão engajadas na proteção de espécies nativas, de técnicas e conhecimentos tradicionais de pesca, do equilíbrio do ecossistema, na adoção de modelos de gestão coletiva e sustentável dos recursos naturais. A campanha Slow Fish vive e se desenvolve através da rede de pescadores, comerciantes, consumidores, cozinheiros, biólogos, pesquisadores, estudantes, jornalistas e ativistas. O objetivo da campanha Slow Fish é favorecer encontros e intercâmbios, comunicando princípios e valores, e orientando os co-produtores (consumidores conscientes) sobre a importância de consumir peixe local, da época, de qualidade, pescado de forma limpa, sem impactos socioambientais e culturais, estreitando laços com as comunidades de pescadores. Tudo isso é possível quando a escolha é o consumo de um alimento bom, limpo e justo.




COMENDO UM PEIXE BOM, LIMPO E JUSTO

O que é um peixe BOM? É um peixe fresco, saboroso, que satisfaz os sentidos e está associado à nossa cultura e à identidade local!

O que é um peixe LIMPO? É um peixe pescado e preparado com métodos e técnicas que respeitam o meio ambiente e a saúde humana. Pescado na época certa!

O que é um peixe JUSTO? É um peixe que tem um preço acessível para os consumidores e rentável para os pescadores artesanais, garantindo melhores condições de trabalho e de vida.

Comendo e escolhendo peixes bons, limpos e justos, cada um de nós pode desfrutar dos prazeres da biodiversidade local e, ao mesmo tempo, orientar o mercado na direção de uma gestão responsável dos recursos dos rios e do mar.



Atualmente 90% da mão de obra do setor de captura provém da pesca artesanal. As mulheres representam 50% do total dos trabalhadores no setor. Juntos, esses milhares de pescadores artesanais, produzem aproximadamente a metade de todas as capturas globais.

Dados FAO

SLOW FISH BRASIL

Estamos redescobrimo o diferente, os sabores antigos, as espécies locais, que tendem a ser esquecidas devido ao mercado globalizado e massificado. Estamos recuperando receitas antigas, promovendo a sabedoria tradicional de comunidades e pescadores artesanais, que pouco mudaram suas práticas de pesca ancestrais, adquiridas nos mangues, rios, lagos e mares do Brasil.

Neste espírito, a campanha Slow Fish Brasil lança desafios e compartilha materiais de consulta para promover a pesca artesanal, as espécies negligenciadas, o consumo consciente e responsável, e para inspirar uma reflexão sobre as condições e a gestão dos recursos marinhos e continentais. Para ter alguma chance de sucesso, conseguindo harmonizar os movimentos da natureza e as necessidades do homem, esta reflexão deve começar em nível local. Propomos que você se junte às campanhas, participando de uma ação local que, unida a muitas outras pequenas ações, poderá surtir efeito positivo sobre nossa biodiversidade!

Conheça nossa campanha Desafio Slow Fish Day: <http://slowfoodbrasil.com/slowfish/desafio-slow-fish-day>

Nos acompanhe no Facebook: www.facebook.com/slowfishbrasil

Instagram: [#desafioslowfish](#) [#pescaartesanal](#) [#consumoresponsavel](#) [#ecogastronomia](#) [#biodiversidade](#) [#segurancaalimentar](#)



«A pesca artesanal é uma atividade que é saudável para o rio, e o pescador não inventa nada para exercê-la, pois tudo é tirado da própria natureza e depois devolvido para ela»

Maria do Carmem Mendes, ribeirinha e única pescadora da barragem de Sobradinho – Bahia, Brasil

A pesca artesanal é uma atividade praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte. *Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca no Brasil.*

De modo geral, a pesca artesanal (ou de pequena escala), é universalmente definida como tal, quando as embarcações utilizadas não excedem os 12 metros de comprimento.

Além disso, com essa pesca opera-se geralmente em zonas costeiras; não concentrando-se sobre uma única espécie. Com a pesca artesanal diversifica-se o pescado; sendo mais seletiva, evitam-se capturas indiscriminadas pois está limitada a algumas espécies com determinadas dimensões (graças ao uso de meios tradicionais). Em virtude dessas características, a pesca artesanal produz um impacto menor sobre o meio ambiente. Considerada frequentemente uma forma antiquada e pouco produtiva, a pesca de pequena escala é vital para muitas comunidades litorâneas, e garante há anos - se não há milênios - a sobrevivência de mais de 1 bilhão de pessoas no mundo inteiro.

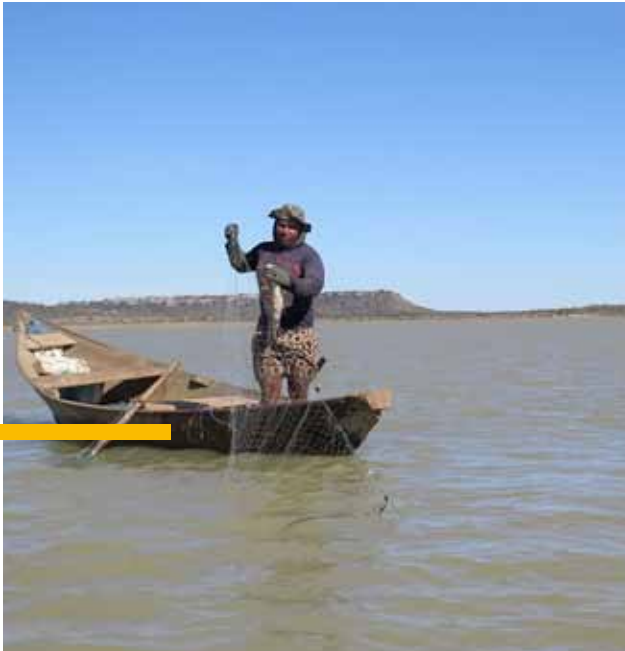


EMBARCANDO COM A ARCA DO GOSTO NO VELHO CHICO

A **Arca do Gosto** é um catálogo de produtos em risco de desaparecer, que fazem parte da cultura e das tradições do mundo inteiro. Na Arca embarcam espécies vegetais e animais, mas também produtos beneficiados, que são a expressão de saberes e conhecimentos tradicionais, que permitem que a cultura local viva e seja transmitida de geração a geração.

A Arca foi criada para chamar a atenção para os produtos artesanais e técnicas de produção, para denunciar o seu risco de extinção e convidar todos a agir para conservá-los:

Como agir para conservar os produtos tradicionais? Buscá-los, comprá-los, comê-los, divulgá-los. Apoiar os produtores e, em alguns casos (quando os produtos são espécies selvagens em risco de extinção), promover a sua conservação e reprodução. O objetivo da Arca não é criar um banco das sementes, uma coleção de material genético ou um museu para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar estes recursos, para apoiar as economias locais.



"A luta para salvar a biodiversidade não é uma luta qualquer. É a luta pelo futuro do planeta. Todos podemos fazer alguma coisa no nosso território, diariamente. Não devemos nos concentrar naquilo que já perdemos, mas no que ainda podemos salvar.

**Carlo Petrini, Fundador
do movimento Slow Food**

Conheça os peixes do rio São Francisco catalogados
na Arca do Gosto:
www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto

Seja um guardião da biodiversidade, Indique um produto
na Arca do Gosto!
www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/indique-um-produto



PEIXES POPULARES NAS COMUNIDADES DO SERTÃO SÃO FRANCISCO

Grande parte do rio São Francisco atravessa o semiárido nordestino, trazendo variações hídricas em seu percurso, devido à alta taxa de evaporação e aos períodos de estiagem. Essas mudanças naturais geraram estratégias de sobrevivências e comportamentos específicos na ictiofauna do rio São Francisco, refletindo e gerando novos conhecimentos e técnicas tradicionais para os pescadores artesanais e as comunidades ribeirinhas da região.

O rio São Francisco comporta uma variedade de aproximadamente de 150 espécies de peixes nativos. Porém, ainda hoje, esses dados não são definitivos, devido à dificuldade de realizar um estudo mais preciso considerados os 2.700 km de extensão do rio.

Os pescadores artesanais do Território Sertão do São Francisco têm um conhecimento próprio dos peixes locais e, a partir de diálogos e entrevistas com as colônias de pescadores, associações, comunidades ribeirinhas, cooperativas de pescadores e pescadoras artesanais, foi realizado um trabalho de mapeamento da agrobiodiversidade local, identificando as espécies mais conhecidas e as espécies ameaçadas no território.

Você sabia que...

A *piracema* é o período em que os peixes de água doce formam cardumes e migram grandes distâncias para atingir as áreas de reprodução? Durante esse processo natural, a pesca de espécies nativas não é permitida, por uma resolução do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), para assegurar a renovação dos estoques pesqueiros. Na maior parte do Brasil o defeso da piracema começa a partir do dia 01 de novembro e se estende até 01 de março do ano seguinte.

Ao consumir/comprar peixes no período do defeso, solicite a declaração de estoque - documento que comprova quantidade de peixes armazenados que foram capturados antes da proibição - expedida pelo Ibama.

Não se envergonhe de exigir o documento - é seu direito consumir um produto limpo!



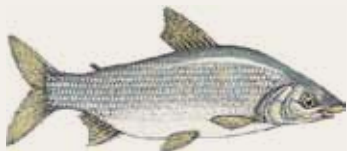
Peixe Surubim

Nome Científico: *Pseudoplatystoma corruscans*

Nome Popular: pintado, surubim-capari, brutelo ou loango

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco e Pantanal

É considerado o “Peixe Rei” por muitos pescadores, por ser o maior peixe da Bacia do rio São Francisco. A espécie habita em calhas do rio, tem cabeça grande e achatada com três pares de barbilhões sensoriais, corpo alongado com manchas pretas, e é desprovido de escamas. A carne do surubim tem textura firme, baixo teor de gordura e ausência de espinhas, sendo muito procurado pelos consumidores e mercados locais. O surubim é um peixe de piracema e o auge da desova acontece no período de maior índice pluviométrico. **Os pescadores artesanais qualificaram o peixe surubim como uma espécie em risco de extinção no TSSF.** Esta espécie está indicada na Arca do Gosto.



Peixe Curimatã-Pacu

Nome Científico: *Prochilodus argenteus*

Nome Popular: curimatã, curimatã, curimatá, curimba, papa-terra

Distribuição geográfica: região Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste do Brasil

O curimatã-pacu é um peixe de escama muito conhecido na pesca artesanal que habita tanto no fundo dos lagos que nas margens do rio. A espécie pertence à família *Prochilodontidae* e, em 1980, chegou a representar 20% de todo o pescado capturado nas águas interiores do Brasil. A sua principal característica é a boca em forma de ventosa, com lábios carnosos, providos de denticulos, que o ajuda a se alimentar de matéria orgânica e micro-organismos do fundo do rio. Esse hábito alimentar tem papel fundamental no ciclo de nutrientes de um rio, e os pesquisadores chamam esse peixe de “engenheiro” do ecossistema aquático. As fêmeas crescem, geralmente, mais que os machos, podendo ultrapassar os 10 kg. A reprodução do curimatã ocorre no período de chuvas mais intensas, e é uma espécie de piracema.

Peixe Dourado

Nome Científico: *Salminus franciscanus*

Nome Popular: dourado, doirado, piraju, pirajuba e saijé, dourado do São Francisco

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco



É considerado o maior peixe de escama do rio São Francisco, podendo atingir 1 metro de comprimento e pesar 30 kg de peso. Essa espécie tem coloração amarelo-laranja e pequenas manchas escuras, e atrai particularmente a pesca esportiva pela bravura e resistência do peixe, uma vez fígado. Sua carne é muito apreciada pelos consumidores e pescadores locais por haver poucas espinhas. O dourado é um peixe reofiloco, ou seja, precisa nadar contra a correnteza dos rios para amadurecer e procriar. Segundo relatos das pescadoras, a construção de barragens ao longo do rio São Francisco teve um impacto negativo para o desenvolvimento da espécie, provocando a redução dos estoques pesqueiros, devido à obstrução das rotas migratórias.

Cascudo Preto

Nome Científico: *Rhinelepis aspera*

Nome Popular: cascudo, acari, cari

Distribuição geográfica: Bacias dos rios São Francisco e Paraná



Espécie nativa do São Francisco tem características peculiares: o corpo é revestido de placas ósseas, com uma cor de cinza uniforme, os olhos são pequenos e pode chegar a pesar mais de 04 kg. O cari vive principalmente em locais de fundo de pedras e águas correntes. Sua carne é muito procurada por ser firme, saborosa e praticamente livre de gordura e espinhos. **Para os pescadores artesanais essa espécie encontra-se em risco de extinção devido a destruição de habitats, poluição e sobrepesca.**

Matrinchã

Nome Científico: *Brycon lundii*

Nome Popular: matrinchã, matrixã, matrichã do São Francisco

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco

O matrinchã é um peixe de piracema, tem o corpo coberto de escamas, coloração ligeiramente alaranjada e é apreciado pelos pescadores artesanais pela carne saborosa que geralmente é comida assada na brasa. A espécie pode alcançar os 07 kg de peso corporal. Os pescadores artesanais classificaram a **espécie como em risco de extinção no TSSF**, e um dos motivos é a redução das matas ciliares, uma vez que esse peixe se alimenta principalmente de frutos, sementes e insetos que constantemente caem nas águas.



Pacu

Nome Científico: *Myleus micans*

Nome Popular: pacu prata, pacu azul, pacu do São Francisco

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco

O pacu é um peixe endêmico do rio São Francisco, vive em rios, lagos e floresta inundadas e tem hábitos alimentares herbívoros, chamado de comedor de sementes. A espécie tem corpo alto e comprido, coberto de escamas prateadas, com barbatanas de tons avermelhados, podendo atingir porte acima de 03 kg de peso corporal. Os pais não apresentam cuidados parentais. O pacu é muito conhecido na pesca artesanal e **os pescadores o classificaram como uma espécie em risco de extinção no TSSF**.



Pirá

Nome Científico: *Conostome conirostris*

Nome Popular: pirá, pirá tamanduá

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco



O pirá é um peixe endêmico do rio São Francisco e destaca-se pela sua cor azul brilhante, focinho cônico que lembra o do tamanduá. Pode alcançar 01 metro de comprimento e total de 13 kg de peso corporal. Sua carne branca e sem espinhos é muito procurada pelos consumidores e mercados locais. O Pirá é um peixe de piracema e os **pescadores artesanais entrevistados o classificaram como uma espécie em extinção no TSSF**. Um dos motivos é a contaminação da água por defensivos agrícolas e fertilizantes químicos utilizados na agricultura de grande escala.

Piau-verdadeiro

Nome Científico: *Leporinus obtusidens*

Nome Popular: piau, piau-verdadeiro, piapara

Distribuição geográfica: Bacias dos rios São Francisco, Amazonas e Paraguai



O piau é um peixe de escamas, tem corpo alongado prateado com três pintas escuras, que podem desaparecer na fase adulta. É um peixe de piracema, fazendo longas migrações rio acima para se reproduzir e habita nas margens dos rios com vegetação, e em lagoas. O piau pode atingir porte acima de 08 kg de peso corporal, sendo o peixe de maior tamanho dentre as espécies de piau na bacia do Rio São Francisco. A espécie atrai a pesca esportiva pela sua carne branca, macia e saborosa. **Os pescadores artesanais entrevistados classificaram a espécie como em risco de extinção no TSSF e sua captura tem sido cada vez mais rara.**



Pacamã

Nome Científico: *Lophiosilurus alexandri*

Nome Popular: pacamã, linguado do são francisco, niqum ou pacman catfish

Distribuição geográfica: Bacia do rio São Francisco

O pacamã é um peixe endêmico da Bacia do rio São Francisco que desperta grande interesse nos consumidores pelo sabor agradável da sua carne e pela ausência de espinhos intramusculares. É um peixe de couro, tem cabeça achatada, olhos pequenos e mandíbula grande expondo os dentes. Passa boa parte do tempo enterrado no fundo do rio, onde desova formando ninhos. Pode ultrapassar 65 cm de comprimento e alcançar até 04 kg de peso corporal. Essa espécie também é muito procurada como peixe ornamental. **A espécie foi classificada pelos pescadores locais como em risco de extinção e foi indicada na Arca do Gosto.**



Piranha-vermelha

Nome Científico: *Pygocentrus nattereri*

Nome Popular: piranha

Distribuição geográfica: Bacias dos rios São Francisco, Amazonas e Paraná

A piranha é um peixe de escamas, tem coloração cinza e avermelhada e mandíbulas salientes com dentes afiados, podendo alcançar 33 cm de comprimento e 03 kg de peso. A piranha é muito popular na culinária dos pescadores, sobretudo pelo famoso caldo de piranha servido com pirão, muito apreciado pelos consumidores.



Receitas tradicionais

As receitas dos pescadores artesanais são simples e tradicionais, desenvolvidas de maneira espontânea e com os ingredientes que os pescadores encontravam no retorno da lida da pesca. O preparo da refeição podia ser feito em casa com a família, ou nos ranchos, as barracas construídas na beira do rio para descansar, guardar equipamentos, utensílios, que também são símbolo de um espaço social ou de prosa dos pescadores. Muito desses ranchos se tornaram casas dos pescadores, e as tradições alimentares permaneceram ao longo do tempo.

Salientamos que, sublinhando a forte identidade cultural, as receitas indicadas pelas pescadoras resgataram espécie de peixes nativos, hoje ameaçadas pela redução dos estoques pesqueiros no TSSF. Consequentemente, recomendamos, em alguns casos, outras espécies. Use sua criatividade para produzir as receitas com outras espécies de peixes do Velho Chico!

Muqueca de peixe com creme de leite

Ingredientes

- 01 quilo de peixe dourado
- 01 tomate grande
- 01 pimentão grande
- 01 cebola grande
- 250 ml de creme de leite
- Sal a gosto
- Coentro a gosto

Modo de preparo

Limpe e corte o peixe em pedaços bem pequenos, e corte todos os temperos em rondelas.

Em uma panela coloque o peixe dourado, adicione uma camada de cebola, tomate e pimentão. Coloque mais uma camada de peixe e outra camada dos temperos. Por último, coloque uma camada de peixe e cubra com coentro e creme de leite de vaca. Leve ao fogo por 30 minutos e aos poucos, acrescente meio litro de água até o caldo ficar grosso. Sirva com pirão e arroz.

Receita de Eliete, pescadora artesanal de Remanso

Peixe curimatã assado na Brasa

Utensílios

Uma grelha grande .

Ingredientes

- 02 quilos de peixe curimatã ou, em alternativa, traíra
- Sal a gosto

Modo de preparo

Pique todo o peixe (faça leves cortes ao longo do seu corpo para quebrar as espinhas) e passe o sal.

Coloque-o numa grelha para assar por uma hora, conforme a brasa, virando até ficar assado. Sirva com arroz branco, farofa de mandioca e vinagrete (salada de tomate, cebola e pimentão cortados bem pequenos, e temperada com suco de limão). Fica uma delícia.

Essa receita é nossa
e desde pequena eu comia
ela nos ranchos.

*Receita da Associação dos pescadores e pescadoras
de Remanso*

Peixe Piau a moda do pescador

Utensílios

Panela média, uma trempe de madeira e lenha para o cozimento.

Ingredientes

- 02 quilos de peixe pescado do dia
- 1/2 quilo de farinha de mandioca
- Sementes de coentro a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Limpe o peixe e corte em pedaços. Coloque todos os temperos em uma vasilha e macere (machuque). Adicione o peixe cortado. Em uma panela, coloque 2 litros de água e leve ao fogo no trempe até ferver. Adicione o peixe temperado e deixe cozinhar em fogo brando. Após cozido retire o peixe da panela e acrescente a farinha para fazer o escaldado (pirão).

Esta receita é feita quando o pescador chega da lida do rio. A trempe é um utensílio de madeira com três pés, usado como suporte as panelas, pelas comunidades ribeirinhas e povos tradicionais.

Peixe Matrinchã Assado

Utensílios

Panela média, uma trempe de madeira e lenha para o cozimento.

Ingredientes

- 02 quilos de Matrinchã – recomenda-se o uso do peixe traíra
- 1/2 quilo de macaxeira ou abóbora
- Sal a gosto

Modo de preparo

Após o peixe tratado e limpo, adicione o sal e coloque no espeto. Cave um buraco raso no chão, coloque a macaxeira com casca e cubra com a terra. Coloque a trempe, e a brasa no local onde a macaxeira foi enterrada, acenda o fogo para assar o peixe. Uma vez assado o peixe, remova a trempe, o carvão e desenterre a macaxeira, já cozida. Descasque a macaxeira e sirva com o peixe matrinchã assado.

Receita de Maria Aparecida, pescadora artesanal que aprendeu com sua avó de descendência indígena

Piranha vermelha cozida

Utensílios

Uma gamela grande (panela) e uma colher de pau.

Ingredientes

- 02 kg quilo de piranha vermelha
- 300 ml de leite de coco natural
- 1 pitada de alho pisado
- 1 pitada de corante (urucum)
- 1 pitada de açafraão
- 1 pimenta-de-cheiro
- Cheiro verde a gosto (tomate, coentro, cebolinha, pimentão, cebola)

Modo de preparo

Trate a piranha e corte em postas. Coloque em uma panela junto com os temperos cortados em rodela e deixe refogar por 10 minutos em fogo brando. Adicione o leite de coco e deixe cozinhar aproximadamente por 30 minutos. Se necessário adicione um copo de água. Separe o caldo em uma panela, leve ao fogo e adicione a farinha aos poucos, sempre mexendo, até chegar o to do pirão. Sirva com feijão verde, abóbora e arroz.

Receita do Chiquinho da Piranha

O Chiquinho da Piranha é um restaurante familiar, localizado no município de Remanso. Desde 1980, o Chiquinho oferece receitas caseiras com as espécies nativas do Rio São Francisco.





SOU UM CONSUMIDOR, COMO POSSO AJUDAR NA CONSERVAÇÃO DOS PEIXES E DO ECOSISTEMA LOCAL?

Nosso último alimento vivo de vida livre é o peixe. Os peixes são parte de um ecossistema frágil e as comunidades de pescadores artesanais também. Juntos compartilhamos a responsabilidade de conservar os oceanos, os lagos e os rios. Na mesa, o peixe nos aparece só como um alimento saudável e gostoso. Porém quem ama o peixe tem que saber que:

- A pesca industrial é predatória ao ecossistema, gera impactos negativos para a pesca artesanal e comunidades tradicionais que dependem da atividade. Os avanços tecnológicos da indústria pesqueira não têm limites geográficos e mantém práticas insustentáveis, tanto na captura do pescado, quando na distribuição, originando desequilíbrio socioeconômico e ambiental nas regiões onde intervêm.
- A aquicultura intensiva ameaça o equilíbrio social pois implica, em muitos casos, a privatização das águas e leva a conflitos sociais e à perda de soberania alimentar entre as comunidades de pescadores artesanais. .
- A aquicultura intensiva compromete o bem-estar animal pois, além de reduzir os habitats, utiliza farinhas de peixe na alimentação dos animais (agravando, em vez de reduzir, a pressão sobre a pesca).



- A ictiofauna é sensível e não é ilimitada. Muitas espécies estão sendo afetadas por uma combinação dos fatores: da mudança climática à poluição e sobrepesca.
- O mercado sempre direciona o consumidor a optar pelas mesmas escolhas de pescado, aumentando a pressão dos estoques pesqueiros.
- O peixe é um dos produtos que percorre mais quilômetros para chegar aos consumidores.

O que posso fazer como consumidor?

- Consuma de preferência peixe pescado localmente
- Escolha peixe que não vem de sistemas intensivos de aquicultura
- Conheça e respeite o período de defeso
- Conheça o seu fornecedor e o próprio pescador!
- Experimente espécies de peixes pouco conhecidas
- Conheça as redes de compra, cooperativas, associações, sindicatos de pescadores da sua região
- Participe das campanhas Slow Fish Brasil



SOU UM CHEFE/COZINHEIRO, COMO POSSO AJUDAR NA CONSERVAÇÃO DOS PEIXES E DOS ECOSISTEMAS?

Em muitos países, os pescados se consomem sobretudo nos restaurantes, e a demanda está em contínuo aumento, devido ao crescente consumo de peixe e frutos do mar.

O peixe é um alimento extraordinário, fonte de inspiração para muitos cozinheiros apaixonados. O peixe está ligado a uma região, com a sua cultura alimentar local.

Infelizmente, as tendências atuais do mercado fomentam uma pesca insustentável: algumas espécies são excessivamente exploradas. A pesca industrial afeta a saúde de mares e rios, e das comunidades. A pesca predatória acidental provoca milhões de toneladas de peixes mortos que são devolvidos ao mar.

Devido à demanda dos consumidores, os chefs oferecem sempre as mesmas espécies de peixes em seu cardápio.

O papel dos cozinheiros é fundamental para orientar os hábitos dos consumidores e contribuir para a defesa da ictiofauna de uma região de uma forma boa, limpa e justa.



O que posso fazer como chef/cozinheiro?

- Ofereça peixe local
- Evite utilizar peixe proveniente da aquicultura intensiva
- Valorize os peixes de menor valor comercial no mercado
- Proponha receitas utilizando ingredientes vegetais
- Compre seu peixe de comunidades de pescadores artesanais
- Comunique, em seu cardápio, de forma transparente com o consumidor, informando sobre o que você oferece e de onde vem!
- Conheça as cooperativas, associações de pescadores artesanais da sua região
- Participe das campanhas Slow Fish Brasil



ADQUIRA INFORMAÇÕES DE ONDE PODE COMPRAR SEU PEIXE LOCAL:

Conforme informações levantadas durante o trabalho de mapeamento, existem aproximadamente 12.000 pescadores e pescadoras artesanais no Território Sertão do São Francisco, e muitos deles estão vinculados a uma cooperativa, associação, unidade de beneficiamento, colônia de pescadores ou grupos informais. A comercialização dos peixes acontece normalmente na beira do rio, ocasionalmente por encomenda e também nas feiras municipais. Conhecer esses espaços e se aproximar dos fornecedores é uma maneira de promover as cadeias curtas de comercialização, valorizar as práticas e tradições da pesca artesanal. Utilizar os peixes de época nos preparos contribui com o desenvolvimento e à preservação do território.

Para maiores informações, a seguir alguns contatos:

Casa Nova: Grupo de mulheres de Casa Nova

Telefone: (74) 988 026 844 - Lêda



Conselho Pastoral dos Pescadores – Juazeiro

Telefone: (74) 3611 1913

Email: cppjuazeiro2016@gmail.com

Remanso: Associação dos Pescadores e Pescadoras de Remanso

Telefone: (74) 981 274 197 / (74) 991 080 068 - Lucília

Sobradinho: Cooperativa de produção e Comercialização dos Derivados de Peixe de Sobradinho (COOPES)

Telefone: (74)988 264 508 – Ana Célia

Telefone: (74) 999 506 881 – Maria Aparecida



INICIATIVAS DE CONSERVAÇÃO A PESCA ARTESANAL E AO RIO SÃO FRANCISCO:

- **Campanha Nacional pela regularização do território das comunidades tradicionais pesqueiras:**
<http://campanhaterritorio.blogspot.com.br>
- **Eu viro carranca para defender o Velho Chico:**
<http://cbhsaofrancisco.org.br/virecarranca/?gclid=CMBVurTKgMOCFQYHkQodF-cJTww>
- **FAO Diretrizes sustentáveis da pesca:**
www.fao.org/3/a-i4356s.pdf
- **Listas de peixes do rio São Francisco:**
www2.codevasf.gov.br/osvales/vale-do-sao-francisco/ictiofauna

FONTES DE PESQUISA

Arca do Gosto: <http://www.slowfoodbrasil.com>

Biologia reprodutiva do Pira: <http://www.sfrancisco.bio.br/arquivos/RibeiroD001.pdf>

Campanha Internacional Slow Fish: <http://www.slowfood.com>

Características seminais do Cascudo preto: <http://www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/v35n3/pag357-362.pdf>

Diversidade e Conservação dos peixes da Caatinga:

<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18278/1/Caatinga3.pdf>

Ficha do território Sertão do São Francisco: Slow Food Brasil

Guia de peixes, espécies exóticas encontradas na Bacia do Rio São Francisco:

https://issuu.com/biologia1/docs/cartilha_1__f04c4a99fb33a9

Mapeamento da sociobiodiversidade local do território do Sertão São Francisco: Slow Food Brasil

Pesca artesanal brasileira: aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos:

<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108691/1/bpd3.pdf>

Período de defeso:

<http://www.ibama.gov.br/noticias-2009/defeso-da-piracema-no-rio-sao-francisco-esta-em-vigor-pesca-tem-regras-mais-rigidadas>

<http://www.brasil.gov.br/meio-ambiente/2014/10/tambaqui-entra-no-periodo-de-defeso-ate-marco-de-2015>

Peixes e Pescas no rio São Francisco: <http://www.sfrancisco.bio.br/publicacoes.html>

Peixes do rio São Francisco adaptados para cultivos:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/916922/1/SDC244.pdf>

Rio São Francisco: <http://www.sfrancisco.bio.br/aspbio/pimport.html>

Foto Piau: <http://newpescaalternativa.blogspot.com.br/2012/05/piapara-piau.html>

Foto Surubim: <http://www.circuitodotucunare.com/2012/03/saiba-mais-surubim-pintado.html>

Foto Curimatã: http://montealegre.xpg.uol.com.br/peixes/peixe_07.htm?tpl=home

Foto Cascudo e Matrinhã: http://blogdofioti.blogspot.com.br/2007_09_01_archive.html





Governance Local para a Biodiversidade



Os conteúdos desta publicação são responsabilidade exclusiva do Slow Food não podendo, de forma alguma, ser utilizados para refletir as opiniões da União Europeia.