



Caiçara da gema



Horácio Xavier dirige o Restaurante Caiçara na praia de Perequê, Guarujá. Págs. 4 e 5



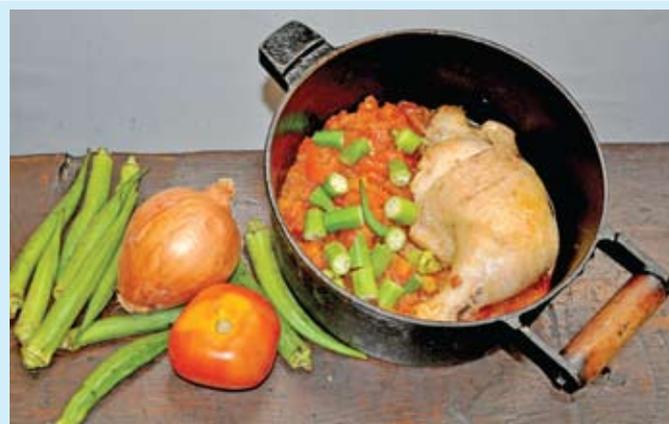
Os irmãos Américo e Marcos de Souza falam da homenagem a seu pai, o pescador e construtor de canoas Antônio Rafael. Pág. 2



Tartaruga verde é devolvida ao mar pelas equipes dos projetos Gremar e Petrechos de Pesca Perdidos no Mar. Pág. 3



Eric da Escola Santa Cruz dos Navegantes, em Guarujá, é o vencedor do Concurso Lixo no Mar Não Combina! Págs. 4 e 5



Frango com quiabo é uma deliciosa receita mineira que pode alegrar sua ceia. Pág. 7



A prefeita Maria Antonieta e secretários comemoram a renovação da bandeira azul na praia do Tombo, em Guarujá. Pág. 3

APAS MARINHAS

Três áreas de proteção ambiental (APAS) marinhas foram criadas em outubro de 2008 a partir de decretos assinados pelo governador José Serra (PSDB). O objetivo é disciplinar o uso de recursos ambientais, ordenar a pesca, o turismo recreativo e as atividades de pesquisa. Cada uma das três unidades de conservação tem seu próprio conselho

gestor, composto por 12 representantes do governo e 12 da sociedade civil. Desde sua criação em março, as reuniões têm sido mensais para debater temas relacionados a ordenamento pesqueiro, programas de educação ambiental, pesquisa, proteção e fiscalização. Além dos conselhos foram criadas Câmaras Temáticas nas áreas de Pesca, Planeja-

mento & Pesquisa, e Educação & Comunicação.

As APAS pertencem ao grupo de Unidades de Uso Sustentável do Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza-SNUC. Além das três APAS Marinhas também foi criado o Mosaico das Ilhas e Áreas Protegidas que reúne as três novas unidades de conservação e outras já existentes.

Conselho Gestor se reúne em dezembro

Dia 6 de dezembro aconteceu a 21ª reunião do conselho gestor da Apa Marinha Litoral Centro (APA-MLC). Os principais assuntos discutidos foram o Programa Onda Limpa para a Baixada Santista da Sabesp, o Atlas Ambiental Socioeconômico da Baixada Santista e a implantação do Centro Portuário Industrial Naval Offshore de Santos, o Complexo Bagres.

Luiz Alberto Neves Alário, engenheiro da Sabesp, explicou que a meta do programa é elevar o índice de coleta de esgoto nos nove municípios da Baixada Santista de 53% para 95%. A primeira etapa do programa aconteceu de 2007 a 2012, e a segunda etapa irá de 2013 a 2019. Segundo Alário até fevereiro de 2010 foram concluídas sete estações de tratamento de esgoto, duas estações de condicionamento e dois emissários submarinos. Também 80% das obras lineares (redes coletoras) já estão concluídas. O secretário de Meio Ambiente de Guarujá, Élio Lopes, argumentou que na realidade ainda não há estação de tratamento de esgoto operando na Baixada, e sim estações de condicionamento,

com gradeamento, peneiramento e decantação. Alário afirmou que será construída uma estação de tratamento em São Vicente. O professor Denis Abessa da Unesp, observou que a União Europeia criou regras rígidas para o lançamento de esgoto, exigindo o tratamento secundário. O representante da Sabesp afirmou que os emissários terão tratamento secundário a partir de 2012. Outro problema discutido foi a baixa adesão do morador em se articular com a rede instalada de esgoto. Na opinião de um morador da Baixada Santista as empresas terceirizadas da Sabesp colocam o ponto de ligação sem consultar a população sobre o local ideal, desta maneira dificultam a ligação e encarecem o custo para o município. Também foi argumentado que muitos moradores não querem arcar com o custo de adesão. Além dos custos da ligação, o morador deve passar a pagar o tratamento de esgoto, equivalente ao volume de água consumido. O gestor da APAMLC, Marcos Campolim, sugeriu que a Sabesp deveria prever financiamento de recursos para o município se ligar a rede.

A bióloga Silvia Sartor, da Universidade de São Paulo, apresentou o Atlas Ambiental Socioeconômico da Baixada Santista, feito sob sua coordenação, com apoio da Fapesp. O projeto produziu um mapa associado a um banco de dados georreferenciado (SIG), contendo informações sobre meio ambiente, usos culturais e socioeconômicos, em escala 1:50.000, para a área litorânea da Baixada Santista (SP). O documento cartográfico permite localizar fenômenos físicos, humanos, econômicos e estabelecer as relações que existem entre eles, auxiliando decisões de planejamento, monitoramento, controle, atendimento emergencial, entre outros. Na ocasião foram feitas várias sugestões para que o Atlas fique no futuro disponível para consulta na internet.

A Câmara Temática de Planejamento e Pesquisa da APAMLC formatou alguns questionamentos sobre o empreendimento Complexo Bagres, identificados através de incongruências encontradas no EIA-RIMA. A Câmara Técnica de Licenciamento da Fundação Florestal irá analisar qual encami-



Luiz Alário da Sabesp fala sobre o programa Onda Limpa

nhamento será dado nesta questão. Acrescentou que iriam solicitar que o prazo para manifestações, permitidas até 15 dias úteis após a audiência pública, que aconteceu dia 26 de outubro, fosse estendido. Também na ocasião, questionou o fato da APAMLC estar tecnicamente fora da área de influência dos empreendimentos portuários. Explicou que, embora algumas dessas obras estejam fora da área da APAMLC, a área de descarte da dragagem está dentro. Assim, sugeriu que os novos empreendimentos que irão usar a área de descarte da Codesp sejam considerados dentro da área de influência, com direito à compensação ambiental. A sugestão foi aceita pelos representantes

da Codesp presentes.

Campolim também informou que as sugestões aprovadas pelo conselho gestor sobre o zoneamento Costeiro da Baixada Santista foram encaminhadas ao Grupo Setorial do Gerenciamento Costeiro da Baixada Santista sendo que as sugestões formuladas foram atendidas quase na íntegra. As seguintes propostas irão para votação no conselho: criação de três diferentes áreas de pesca na Baixada Santista. A primeira zona (Z2ME) a 800 metros de distância da costa, terá proibição de arrasto motorizado, a segunda (Z2M) até a isómeta de 15 metros, cerca de 7 quilômetros da costa, será destinada a barcos pesqueiros

de até 12 metros, a terceira seria Z3M, destinada à pesca industrial e também para barcos menores. O ZEEM-BS será analisado na próxima reunião do CONSEMA, dia 13 de dezembro. Na reunião também foi oficializada a saída do Projeto Albatroz do conselho gestor, em virtude da exigüidade de tempo para atender a agenda. A vaga, que corresponde à suplência da Colônia de Pescadores Z-1, em Santos, passa para o Sindicato dos Pescadores e Trabalhadores Assemelhados do Estado de São Paulo.

A próxima reunião do conselho gestor deverá acontecer no mês de fevereiro, em data a ser agendada.

Prefeitura homenageia pescador

O pescador e construtor de canoas, Antônio Rafael, permanece vivo na lembrança do povo de Ilhabela. O Centro Municipal de Apoio ao Pescador Artesanal inaugurado em maio, na praia de Santa Tereza foi batizado com seu nome, numa merecida homenagem póstuma. Antônio Rafael, falecido há cerca de dois anos, com 90 anos de idade, nasceu na Praia Mansa, ao lado de Castelhanos. Dez filhos nasceram de seu casamento com Benedita Emília Tereza de Jesus Souza.

“Meu pai pescava com rede de ema-

lhe, rede de fundo, picaré, e também fazia arrasto para camarão”, lembra-se Américo Rafael de Souza, que continua a tradição da pesca. “Eu sou a terceira geração nascida na praia Mansa”, afirma. Explica ainda que as habilidades manuais do pai, além de construtor de canoas, incluíam a produção de prensa de fuso, balaio, tipiti e peneira, entre outros. O filho Américo também dedicou sua vida à pesca e hoje é presidente do Conselho Fiscal da Associação de Pescadores Artesanais de Ilhabela – Apari. Américo e o

irmão Marcos contam que a família saiu da Praia Mansa e se mudou para a cidade, deixando para trás o hábito de cultivar a roça plantada no morro próximo à casa. Hoje eles lembram com saudades da vida com um contato estreito com a natureza que lá tiveram. A homenagem ao pai sensibilizou todos os filhos e demais parentes, pois Antônio Rafael era a imagem verdadeira do caiçara de nosso litoral, que unia as artes da pesca, do cultivo da roça e das artes manuais de construção de canoas e apetrechos variados.

Câmara de pesca começa estudo de malhões

Na Câmara Temática de Pesca da APA marinha Litoral Centro, o pesquisador do Instituto de Pesca, Jocemar Mendonça, falou sobre o processo de regulamentação das redes de emalhe (malhões) na APA Marinha Litoral Sul. Também foi discutida a regularização das atividades pesqueiras com o uso de redes nas praias e a definição da distância da desembocadura dos rios. Os assuntos voltam a ser tratados na próxima reunião da CT Pesca em 2012, em data a ser agendada.

EXPEDIENTE

MARTIM-PESCADOR

www.jornalmartimpescador.com.br

Órgão Oficial da Federação de Pescadores do Estado de São Paulo
Presidente Tsuneo Okida

Av. Dino Bueno, 114
Santos - SP
CEP: 11030-350
Fone: (013) 3261-2992

Jornalista responsável: Christina Amorim MTb: 10.678/SP christinamorim@gmail.com

Fotos e ilustração: Christina Amorim; Diagramação: cassiobueno.com.br; Projeto gráfico: Isabela Carrari - belacarrari@hotmail.com

Impressão: Diário do Litoral: Fone.: (013) 3226-2051

Os artigos e reportagens assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal ou da colônia



Fotos: Raimundo Nogueira/PMG

Praia do Tombo renova bandeira azul

Praia em Guarujá é a única a ostentar a certificação internacional na América do Sul

A praia do Tombo, em Guarujá, continua linda... e limpa. Mas não é apenas a beleza e os cuidados no local que fazem o ponto um lugar de excelência. Para conseguir renovar, dia 3 de dezembro, a Bandeira Azul, certificação ambiental concedida pelo instituto dinamarquês FEE (Foundation for Environmental Education – Fundação para Educação Ambiental) foram cumpridos 33 requisitos. Dentre eles, qualidade ambiental, segurança, bem-estar, infraestrutura, informação aos usuários e sensibilização ambiental.

A cerimônia de hasteamento da bandeira azul contou com a presença da prefeita do Guarujá, Maria Antonieta de Brito, o secretariado da cidade, o comandante do Núcleo da Base Aérea de Santos, major aviador Alexandre Jannuzi Peçanha; a coordenadora técnica da ONG Greinar – Resgate e Reabilitação de Animais Marinhos, Andrea Maranhão; e o presidente da Associação dos Quiosqueiros da Praia do Tombo, Aldo Hugo Gonçalves. A coordenadora do programa Bandeira Azul no

Brasil, Leana Bernardi, disse que turistas do mundo inteiro são atraídos pelo controle de qualidade conferido pelo selo internacional. “A conquista do segundo ano de certificação não seria possível sem a combinação de esforços de vários setores públicos e privados. O selo garante o marketing internacional e o desenvolvimento turístico e ambiental da nossa Cidade e do nosso País”, concluiu a prefeita de Guarujá. No futuro a intenção é buscar o certificado para a praia de Guaiuba e um trecho da Enseada.

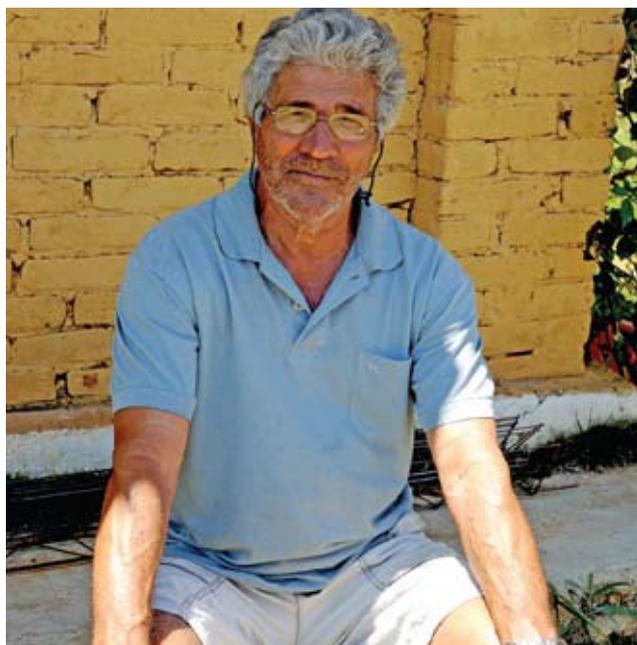


Prefeita do Guarujá, Maria Antonieta de Brito e secretariado presentes ao hasteamento da bandeira azul

Salvo do naufrágio

Numa madrugada do mês de maio, há 25 anos, o pescador Arnaldo Bárbara de Jesus, de repente se viu nas frias águas do oceano. O barco sardinheiro Pietro Politano onde trabalhava afundou, às 4h30 na altura da Laje de Santos, após enfrentar vento, tempestade e altas ondas de um mar revoltoso. Nascido em 1943 na praia do Veloso, em Ilhabela, Arnaldo começou a vida como pescador artesanal e depois se tornou contramestre na pesca comercial de sardinha sediada em Santos.

Naquela madrugada de 30 de maio de 1986, confessa que estava confiante em sair vivo do acidente. “Eu e mais dois colegas nos amarramos numa tampa do porão que estava flutuando e ali ficamos”, explica. Os outros 12 companheiros se agarraram na outra tampa. Depois de quatro horas à deriva, numa profundidade de cerca de 50 metros, o barco Cigano do Mar, da Cooperativa Nipo-brasileira chegou para resgatá-los. Todos foram trazidos com vida em terra. “Deus mandou esse barco para nos salvar”, afirma Arnaldo, que na época era católico, e hoje é evangélico. “A turma fez promessa”, lembra-se. A esposa, Emília, grávida de oito meses da filha Milene, terceira de quatro, só ficou sabendo depois que ele já estava são e salvo. O susto não intimidou Arnaldo. Depois de um mês já estava de volta ao mar, no barco Califórnia. Hoje, aposentado, lembra-se do episódio como parte de sua dura vida no mar.



Após 25 anos, seu Arnaldo se lembra de um naufrágio próximo à Laje de Santos

A felicidade pode estar ao lado

O que é ser feliz? Se você já se perguntou isso muitas vezes, saiba que talvez ser feliz seja olhar o mundo com prazer, generosidade e curiosidade. O jornalista Tom Simões discute a questão em seu blog (www.tomsimoes.com), entre outros assuntos que sintetizam questões vitais para o aprimoramento pessoal. Tom relata história do poeta-monge Ryokan como um grande exemplo de alguém que descobriu a alegria estar satisfeito. Ele viveu de 1758 a 1831 e passou grande parte de sua vida adulta nas altas montanhas do Japão, meditando solitariamente, brincando com as crianças da aldeia e esmolando comida. Deixou um legado da maravilhosa poesia que iluminava sua compreensão cotidiana. Sua casa era uma pequena choupana, com apenas poucos pertences essenciais. Ao voltar certo dia para sua morada descobriu que até seus poucos utensílios de cozinha haviam sido roubados. Olhou em torno de sua sala vazia e depois escreveu este haikai: O ladrão não a levou/A lua/Na janela. De forma simples ele mostrou que certos bens não podem ser tirados, nem pelo maior ladrão.

O jornalista Tom Simões, além de abordar temas que buscam alcançar a paz interior é especializado em divulgação científica e editor do site: www.pesca.sp.gov.br.

Coluna **EMBRAPORT**

Embraport conclui 35% de suas obras

A Embraport termina 2011 com 35% de suas obras concluídas. A execução das obras tem sido continuamente respaldada por medidas de proteção ambiental tanto na área do empreendimento como no seu entorno. Estas medidas incluem cuidados com a flora, a fauna, água, o ar, entre outros; condicionantes ambientais estabelecidos na Licença de Instalação (LI 387/2006 – renovação), emitida pelo IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis.

Durante o ano, a fase de aterro foi finalizada com sucesso. “A atividade foi um dos grandes desafios do período por conta das condições climáticas e do tipo de terreno da região”, afirma Giorgio Bullaty, o gerente de produção da Odebrecht Infraestrutura, responsável pela construção do terminal.

O início da dragagem foi um dos marcos da obra. A utilização de grandes sacos de geotextil chamados de geotubos foi a solução utilizada para confinamento dos sedimentos contaminados localizados na frente do cais. Enquanto estes geotubos enchem, a água é drenada pelos poros do saco, direcionada para estação de tratamento, e devolvida ao estuário em conformidade com a legislação.

Outro destaque da construção do terminal foi a montagem do canteiro industrial, local onde são fabricadas estacas e peças pré-moldadas. Para isso, foi instalada infraestrutura com 12 pórticos de 35 toneladas para produzir cerca de 2 mil estacas e 7.500 peças pré-moldadas. As estacas têm, em média, 50 metros de comprimento e 45 toneladas de peso. Algumas peças pré-moldadas chegam a pesar 35 toneladas.

As primeiras estacas de concreto foram cravadas em meados de setembro para dar sustentação ao futuro cais do Terminal Embraport. Desde então, cerca de 150 estacas foram cravadas. A opera-



Evolução da obra - janeiro de 2011 e novembro de 2011

ção é executada graças à utilização de um equipamento diferenciado, chamado cantitraveller, uma plataforma metálica sobre rodas capaz de transportar um guindaste de 275 toneladas e um martelo hidráulico de 16 toneladas.

“Este ano foi muito produtivo. Alcançamos as metas e cumprimos com o planejamento. Mas, 2012 será ainda melhor. Teremos mais estrutura para enfrentar

os próximos desafios”, conclui Giorgio Bullaty.

O terminal portuário inicia sua operação no último trimestre de 2012 e finaliza a primeira fase do empreendimento em meados de 2013, quando terá capacidade de movimentar 1,2 milhão de TEUs (unidade equivalente a um contêiner de 20 pés) e 2 bilhões de litros de grãos líquidos.

Caiçara

Restaurante na praia do Perequê, em Guarujá

Quando Benedicto Xavier e a esposa Alaíde abriram uma baraca na praia do Perequê na década de 50, não poderiam imaginar que o local iria se transformar num restaurante. Hoje dirigido pelo filho Horácio e a esposa Ana Lúcia mantém as receitas antigas de família. A família de Benedicto, descendente de índios e portugueses chegou ao Perequê em 1925, vinda de São Sebastião. Os pais de Alaíde vieram da praia da Armação, em Santa Catarina. “Quando a estrada passou tivemos que sair da areia e viemos para o lado de cá”, explica Horácio, se referindo à beira da estrada Guarujá-Bertioga, no km 7. Nessa época a casa era de madeira, coberta de sapé”, lembra-se. “Meus pais serviam espetinho de camarão, ostra, marisco, peixes e muita lagosta pega no mergulho”, diz com saudade. “Vinha muito gringo aqui. Eles ficavam tomando caipirinha enquanto meu pai saía para pegar garoupa ou lagosta que ia fresquinha para a panela”, conta. O estabelecimento ficou alguns anos fechado, depois que Benedicto e Alaíde faleceram, e há doze anos reabriu com o nome de Restaurante Caiçara. Dos 10 filhos do casal, apenas Horácio se interessou mais tarde em dar continuidade ao negócio. Ele e os irmãos André e Mirão seguiram a profissão de pescador. Mirão se mudou para Santa Catarina, mas André também fornece peixe ao restaurante. “Fora da temporada abrimos sexta, sábado e domingo. Nos outros dias pescamos”, complementa Horácio. “Mas na temporada, depois do Natal até o carnaval, abrimos todo o dia”, acrescenta. Horácio conta que é adepto da linha de mão para pegar garoupa, badejo, marimbá, peixe-galo, paru, entre outros. “Vamos no ‘mano a mano’ com o peixe, numa batera de oito metros”, afirma, explicando sua filosofia de sustentabilidade. Seus filhos, Helen, 29, Horácio, 28, Heloisa, 20 não seguiram na carreira de pesca, mas o caçula Bryan, 9, já acompanha o pai nas saídas ao mar.

Seu Benedicto fazia a pesca de espia, ou vigia, para pegar tainha, na década de 50 e 60. A boa época ia de julho a agosto. Apoiado nas pedras do sopé do Morro da Bica, com um apito de madeira, feito à moda indígena, avisava os moradores do Perequê

Lixo no

Concurso de



Ketelyn da 4ª Série ficou em segundo lugar

A Embraport deseja a todos os leitores do jornal Martim-Pescador um excelente Natal e um 2012 repleto de realizações.

da gema

á, continua tradição dos anos 50



Praia do Perequê

quando avistava um cardume. Aí os pescadores passavam a rede no local indicado, fazendo o arrastão. O resultado da pesca era depois dividido entre todos. A quantidade de peixe era tanta que às vezes o excesso tinha que ser enterrado na areia. Ainda assim muito peixe era salgado e pendurado para secar no varal, o jeito de conservar o produto numa época em que não possuíam geladeira. Hoje, com eletricidade e conforto do mundo moderno, o problema é a escassez de peixe. Isso não afastou Horácio do mar, sua grande paixão. No restaurante são servidas receitas com frutos do mar que vêm de várias gerações, risoto de marisco, panelada com pirão, bolinho de



O irmão Mirão com 70 corvinas pegas na linha de mão



Ana Lúcia e Horácio dirigem o Restaurante Caiçara

camarão. Algumas são feitas apenas sob encomenda, como o peixe azul-marinho, pois a banana tem que estar bem verde. De sexta a domingo, Horácio comanda o restaurante, descansando um pouco da faina no mar. "Mas quando posso vou para as águas", diz o pescador, confirmando sua raiz caiçara, de profunda ligação com a natureza.

O restaurante Caiçara fica na Estrada Guarujá-Bertioga, 1595, km 7. Telefone: (13) 3353.5616. Funciona sextas, sábados e domingos do meio dia às 20h. Durante a alta temporada, de 26 de dezembro até o carnaval, abre diariamente.



Benedito e Alaíde na praia do Perequê na década de 60



Benedito Xavier dirigiu a Barraca do Buda no Perequê



Alaíde recebia muitos turistas estrangeiros

Culinária caiçara: preservando a tradição

De tanto pescar e preparar o peixe, algumas famílias de pescadores resolveram dividir suas receitas com o público, abrindo restaurantes nas comunidades pesqueiras. Para quem quiser conhecer estes tradicionais lugares, aqui vão alguns endereços na Baixada Santista. Alguns mantêm a simplicidade dos tempos antigos, outros se sofisticaram com o tempo. Muitos fazem pratos típicos caiçaras, como o peixe azul-marinho, sob encomenda. Assim é só agendar com antecedência. No Guarujá, a Praia do Perequê, além de restaurantes, tem ainda como atrativo barracas que vendem pescado trazido pelos pescadores locais, principalmente o camarão-sete-barbas, o camarão-rosa e o camarão-branco.

Ilha Diana (área continental de Santos). Acesso pela barca da CET na praça da Alfândega, no centro de Santos. Checar horários da travessia por telefone. Trajeto de 20 minutos. O horário das barcas varia conforme o dia da semana.

Bar e Restaurante da Ilha – Dirigido por Hélio e Terezinha. Agendar visita nos telefones: (13) 3019.5418/8122.0681.

Bar do Chilico – Dirigido por Chilico e Patrícia dos Santos– Aberto dias de semana, sábados e domingos a partir das 9h. Agendar visita de grupos. Telefone: (13) 3024.5509/3025.1971.

Guarujá

Buteco do Pássaro – Sítio Praia Branca- Dirigido por Silvano Ledo, o Passarinho, poeta e escultor nascido na Prainha Branca. Estrada Guarujá-Bertioga, ao lado do ferry-boat que faz a travessia para Bertioga. O acesso à Prainha Branca é feito por trilha em caminhada de cerca de 30 minutos. Funciona sábados, domingos e feriados. Agendar visitas pelos telefones: (13) 3305.6146/3305.6118.

Restaurante Caiçara-Dirigido por Horácio Xavier e sua esposa Ana Lúcia. Praia do Perequê, Estrada Guarujá-Bertioga, 1595, km 7. Horário: sextas, sábados e domingos do meio-dia às 20h. Na temporada (26 de dezembro até o carnaval) abre diariamente. Fone: (13) 3353.5616.

Rancho Alegria- Dirigido por Ricardo e Robson Itano. Estrada Guarujá-Bertioga, 315, Km 7. Telefones: 3353.2825. Horário: 10h30 às 22h (sextas, sábados e domingos até 0h).

São Vicente

Restaurante Wander- Dirigido por Wanderley Gáiru Santos- rua Japão, 195, Parque Bitaru, São Vicente. Aberto das 10h às 17h dias de semana, e das 10h às 20h sábados e domingos. Fone: (13) 3468.9024.

mar não combina!

arte em Santa Cruz dos Navegantes ensina educação ambiental



Kauê da 4ª Série ficou em terceiro lugar

Centenas de alunos de 7 a 13 anos usaram pincéis e tinta para expressar seu amor à natureza, no concurso Lixo no mar não combina! A iniciativa é do artista plástico ambiental Alexandre Huber, em parceria com a Escola da Família e a Escola Estadual Nossa Senhora dos Navegantes, em Guarujá. Segundo a educadora do Programa Escola da Família Ruth Passos, "o concurso é uma maneira de resgatarmos valores, conscientizando os jovens de que nós podemos mudar e preservar o meio ambiente". Os finalistas durante as atividades da Escola da Família ganharão um kit completo de arte contendo tela, pincéis e tinta onde, com o

auxílio de Huber, farão a sua arte na tela. Ao término, as obras participaram da exposição da escola e foram a voto popular pela internet. O campeão recebeu um ano de materiais artísticos para desenvolver sua arte, além do convite do artista plástico Alexandre Huber na participação em ações em favor do meio ambiente ao seu lado. O artista Alexandre Huber conta com o apoio das tintas Eucatex, Gato Preto, Souza telas e acessórios e pincéis Tigre, que acreditam que a arte é a maior ferramenta na educação social e ambiental das nossas crianças.

Saiba mais: <http://www.facebook.com/Huber.Arte.Marinha>

Caruara oferece cursos para jovens



Sérgio Etchbehere, Wagner e Rafael Mem de Sá, Larissa Duarte e Rita Maria dos Santos no Centro Comunitário



O grupo de Dança ID animou o evento

Em novembro o Centro Comunitário de Caruara, na área continental de Santos, abriu suas portas para receber moradores do bairro interessados em cursos de capacitação. Em parceria com a Renovatec, foram abertas inscrições para cursos de capacitação para jovens, visando sustentabilidade e inclusão social. Há dois projetos. No Renovatec, adolescentes de 12 a 17 anos desenvolvem suas habilidades de forma individualizada. O curso, com duração de seis meses, teve início em 5 de dezembro, com duração de seis meses. No projeto Jovem Profissional, para jovens de 18 a 29 anos, além da capacitação, o instituto procura oportunidades de emprego e encaminha os estudantes às vagas. O tema do curso iniciado a 6 de dezembro, é de artesanato em bambu. O artesão João Nunes, da empresa Nunes Bambu, irá ministrar as oficinas. Em parceria com a Braskem também serão oferecidos cursos para produzir mobiliário urbano, como tutores de árvores, lixeiras, bancos e placas de ruas feitos com plástico reciclado. Sérgio Etchbehere, presidente do Instituto Renovatec, explica que além de proporcionar as aulas, a instituição também compra o material que for produzido. “Queremos trabalhar com a comunidade, oferecendo as oficinas”, explica. Para Rita Maria dos Santos, presidente do Centro Comunitário há oito anos, é importante para os jovens da comunidade realizar cursos de capacitação para conseguir o primeiro emprego.



Sérgio Etchbehere mostra placa de rua feita com plástico reciclado



Lixeira feita em madeira plástica

Durante o evento de apresentação dos projetos vários artistas locais expuseram suas obras de artesanato. Sandra Assumpção levou diferentes modelos de espelhos, Ricardo Santos esteve presente com esculturas em madeira, e o Grupo Caruara, com Lygia Mesquita, Vanda Goes e Edviges Cerqueira mostraram luminárias feitas de folhas de palmeira, e peças em bambu. O Grupo de Dança e Arte ID veio de São Paulo especialmente para animar o evento.

O Centro Comunitário de Caruara fica na rua Xavantes, 505. Fone: (13) 3268.1196.

Comunidades participam de diagnóstico

Um diagnóstico participativo das comunidades da Baixada Santista que sofrem os impactos da atividade de petróleo e gás desenvolvida pela Petrobras está sendo elaborado pela empresa Walm Ambiental. Com o diagnóstico será elaborado um programa de educação ambiental da Petrobras do Estado de SP (PEA-SP). Este programa é uma experiência do Ibama no processo de licenciamento ambiental da cadeia produtiva de petróleo e gás relativo ao Polo Mexilhão e Polo Merluza. Segundo estudos de impacto ambiental, estas plataformas

exercem influências sobre municípios do litoral do Estado de São Paulo e todos eles devem receber o Programa de Educação Ambiental (PEA-SP) que será executado enquanto persistirem as atividades deste empreendimento. Nas reuniões com as comunidades afetadas serão avaliadas suas características de vida e os impactos da atividade de petróleo e gás.

Dentro do processo de diagnóstico participativo, os moradores poderão apresentar as boas ações por meio da educação que poderão melhorar seu modo de vida atual. Os temas

ambientais selecionados serão transformados em projetos de educação ambiental autorizados pelo Ibama e desenvolvidos pela Petrobras. Além das comunidades de pescadores artesanais, estão incluídos no programa quilombolas e agricultores familiares, ou seja, grupos que possuem um modo de vida mais dependente dos recursos naturais, principalmente da pesca, que sofre impacto com o empreendimento. Na região do litoral centro, as cidades que realizam o diagnóstico participativo são: Bertioga, Guarujá, Santos, São Vicente, Praia Grande e Cubatão.



Moradores da Vila dos Pescadores, em Cubatão

Telefones e Sites Úteis

Acidentes de Trânsito (Resgate) 193
Ambulância (SAMU) 192
Bombeiros 193
Polícia Militar 190
Polícia Militar Ambiental
(4º Pelotão Marítimo) (13) 3341-6145
Previdência Social 135
Central de Atendimento
à Mulher(24h) 180
Petrobras/Transpetro-Telefone verde: 0800-128121(emergências com vazamento de petróleo e derivados em terra ou mar)
IBAMA-Linha Verde: 0800-618080 (sugestões, reclamações, informações e denúncias sobre agressões ao meio ambiente)
Escritório Regional de Santos: (13) 3227-5775

Copaem (Comitê de Prevenção e Atendimento a Emergências Ambientais do IBAMA):
(11)3066-2648/3227-5756
Telefones de escritórios regionais no site: www.ibama.gov.br
Secretaria Estadual do Meio Ambiente:
0800-11-3560 (denúncias de poluição industrial, ameaças à fauna silvestre, desmatamentos em áreas de preservação, fumaça preta de veículos a diesel, etc)
Informações sobre multas e legislação de pesca
CBRN-(13)3219.9199
APA Marinha Litoral Centro – 3261.8323
Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA)- 3261.3278

Pescador artesanal:

Procure a Colônia de Pescadores mais próxima para ter sempre sua documentação atualizada. Além de representar e defender os direitos e interesses dos pescadores artesanais relativo ao setor da pesca, as colônias podem:

- Requerer ou renovar a licença de pescador profissional (RGP)
- Requerer ou renovar a licença e registro de seu barco
- Requerer benefícios sociais como: aposentadoria rural, auxílio-natalidade, auxílio-enfermidade, auxílio-reclusão, seguro-defeso

Defesos

Cheme-poveiro (*Polyprion americanus*) - 6/10/2005 a 6/10/2015
Mero (*Epinephelus itajara*) - 23/09/2007 a 23/09/2012
Mexilhão (*Perna perna*) - 1/09 a 31/12
Caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) - 1/10 a 30/11 (machos e fêmeas) 1/12 a 31/12 (fêmeas)
Caranguejo-guaiaumum (*Cardisoma ganhum*) - 1/10 a 31/03

Atenção

A renovação da carteira de Pescador (RGP) deve ser requerida 60 dias antes de seu vencimento. Durante esse tempo, o pescador pode usar uma xerox autenticada. A informação é do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA).

Natal brasileiro

Cardápio mineiro ou caixara? Duas sugestões bem brasileiras para um Natal nem tanto ao mar, nem tanto à terra

Pescada recheada com camarão



Ingredientes

1 pescada (ou tainha, anchova, corvina) limpa de cerca de 2 kg aberta pelo dorso
100 g de camarão-sete-barbas ou branco limpo
½ xícara (chá) de farinha de mandioca
1 tomate picado
½ cebola e 4 dentes de alho picados
½ xícara (chá) de coentro picado
Sal
Óleo de soja
Agulha e linha de costura

Preparo:

Temperar o peixe com 3 dentes de alho picado e sal. Reservar. Refogar alho e cebola no óleo e acrescentar camarões. Cozinhar por cerca de cinco minutos, salgar e acrescentar o tomate. Deixar cozinhar até o tomate amolecer. Misturar a farinha de mandioca. Depois de pronto,

acrescentar o coentro. Besuntar o peixe com óleo de soja e recheá-lo com essa mistura, costurando, ou amarrando-o com linha de costura. Ajeitar o peixe numa forma besuntada com óleo e levá-lo ao forno por cerca de uma hora. Regar o peixe a cada 10 minutos, se ficar muito seco, pingar um pouco de água. O peixe limpo pelas costas é uma maneira típica de preparo dos pescadores artesanais. Corta-se o dorso do peixe, do final da cabeça ao início do rabo. Através deste buraco retira-se toda a espinha dorsal e vísceras. Fica um bom espaço para colocar o recheio. A técnica exige uma faca bem afiada e destreza. No entanto é possível em muitas peixarias pedir para que o peixe seja limpo desta forma.

Fonte: Café com Peixe- Frutos do mar na culinária dos pescadores artesanais paulistas e fluminenses- Christina Amorim - Edição do Autor- 2010.

Paulo conta os segredos da cozinha mineira

Nascido em Itutinga, Minas Gerais, Paulo Marcos Tavares aprecia a boa comida mineira. Depois de uma semana agitada trabalhando como coordenador pedagógico das unidades municipais de ensino de Ilha Diana e Monte Cabirão, na área continental de Santos, sua diversão nos fins de semana é reunir os amigos para preparar os pratos típicos de sua cidade natal, como manda o figurino. Muitas são as receitas, frango com quiabo, lingüiça mineira com mandioca, doces de goiabada, biscoitos de polvilho e assim por diante. Hoje vamos falar do frango com quiabo, e o segredo começa escolha dos ingredientes. Nada como um bom frango caipira que, segundo



Panela de pedra mineira



Goiabada cascão com sorvete de creme

Paulo, tem a carne mais consistente. Já o quiabo deve ser bem escolhido, o melhor deve ter a ponta mais fina e quebradiça, senão é muito fibroso. Um importante apetrecho é a panela de pedra sabão mineira. “Ela esquenta bastante, por isso tem que ter cuidado para não queimar a comida”, explica Paulo. Mas quem não tiver e quiser usar de ferro, está desculpado...

Frango com quiabo e angu

Ingredientes:

1 frango caipira inteiro cortado em pedaços
1 cebola picada
1 tomate picado
Cheiro-verde picado
Quiabo
Molho de pimenta malagueta
Limão

Sal

Preparo:

Temperar o frango com sal, limão, tomate e cebola. Levar ao fogo por cerca de 25 minutos. Pingar um pouco de água para não queimar. Acrescentar o quiabo picado, e deixar por mais três minutos. Jogar o cheiro-verde, abafar e deixar os ingredientes “conversar” um pouco, explica Paulo. Temperar com molho de pimenta malagueta, servir com arroz e angu de milho. O angu é preparado com 1 litro de água com sal a gosto, onde vai se despejando 1 ½ xícara (chá) de farinha de milho, mexendo sem parar com a colher de pau. Jogar num prato, dar formato e cortar para servir. A sobremesa rápida é um belo pedaço de goiabada cascão com uma bola de sorvete de creme no topo. Melhor, só lá em Minas...

Tartarugas resgatadas são devolvidas ao mar

Uma tartaruga verde vítima de petrecho de pesca abandonado foi solta na Laje de Santos dia 30 de novembro. No mesmo dia outras duas tartarugas verdes também foram liberadas, uma capturada em rede de espera e outra vítima de ingestão de lixo.

No dia 14 de setembro uma pequena tartaruga verde foi resgatada na Praia Grande pela equipe do Projeto “Petrechos de Pesca Perdidos no Mar – Blue Line System”, uma

parceria realizada entre o Instituto de Pesca, Fundação para a Conservação e a Produção Florestal e o Instituto GREMAR. Ela estava toda enroscada em restos de rede e cabos jogados no mar. Já quase desfalecida foi encaminhada para o Centro de Reabilitação de Animais Marinhos CRAM REVIVA, no Guarujá onde passou por tratamento intensivo e depois de recuperada foi liberada pela mesma equipe que a resgatou.

Segundo a FAO, estima-se que,

no mundo todo, cerca de 640 mil toneladas de petrechos de pesca são perdidas anualmente pela pesca amadora e industrial. Pedacos de redes continuam prendendo animais marinhos e levando-os à morte, na chamada “pesca fantasma”. Por isso é importante alertar que esse material deve ser descartado corretamente, evitando gerar poluição marinha e consequente ameaça aos animais. Mais informações: Instituto GREMAR (13) 78070948 82*12389.



Macaezinho para sempre no coração das crianças

O lobo-marinho que durante 15 anos alegrou as crianças no Aquário de Santos está exposto desde outubro no Museu de Pesca de Santos. O animal, que morreu em abril, foi taxidermizado por Nelson Dreux, num trabalho que durou 45 dias, e contou com a ajuda do médico veterinário Theo Miranda dos Reis e da estagiária Carla Gargiulo.

A taxidermia é uma técnica que compreende o tratamento da pele, após a retirada de carne e vísceras, com produtos químicos, que depois é preenchida para dar a forma do animal vivo. Dreux, que desde 1989 atua no museu, inova usando plástico bolha no preenchimento, substituindo a serragem ou palha. “Meus maiores desafios foram o preparo da raia-manta de 4,40 metros e da lula gigante com 5,40 metros”, explica Dreux. Com o Macaezinho, a maior dificuldade foi a retirada de gordura, que totalizou mais de 20 quilos. O lobo-marinho taxidermizado entrou em exposição dia 12 de outubro, com diversas atrações para as crianças. Segundo Monica Doll, assessora da di-

retoria do Museu, cerca de 400 crianças estiveram presentes nas atividades. “O Macaezinho mantém viva a lembrança dos momentos de alegria que as crianças viveram quando o visitaram no Aquário”, explica. “Todos, crianças e adultos, chegam com a expectativa de ver de perto aquele animal “fofo” que lhes proporcionou e ainda proporciona muita emoção” concluiu Mônica. As atividades do dia da criança incluíram palestras sobre lobos e leões marinhos, com o professor e biólogo André Fabiano de Castro Vicente, uma oficina de Nós de Marinharia, ministrada pelo professor Rocha e uma oficina de Origami, ministrada por João Paulo Ferreira.

Macaezinho está em exposição no 1º andar do Museu, ao lado de seu antecessor, o leão-marinho Macaé, que morreu em 1995, após viver 22 anos no Aquário de Santos. O Museu de Pesca fica na av. Bartolomeu de Gusmão, 192- Ponta da Praia. Fica aberto de quarta a domingo, das 10h às 18h. Mais informações: (13) 3261. 5260.



Nelson Dreux e Macaezinho no Museu de Pesca

Novo leão-marinho chega ao Aquário

Rogério Bomfim/PMS



O Aquário de Santos recebeu dia 10 de dezembro um hóspede peso pesado. É um leão-marinho macho de 270 quilos, com cerca de sete anos de idade. O animal foi cedido pelo Zoológico de São Paulo e irá ocupar um espaço de 80 metros quadrados, que abrange o tanque de exposição, uma área de cambiamento e maternidade. O leão-marinho entrará no tanque em exposição dia 21 de dezembro.

Fatores que influenciam a qualidade do pescado fresco

Para o pescado manter a carne com a consistência firme, odor e sabor agradável e não trazer risco ao consumidor é necessário que vários fatores sejam respeitados e fiscalizados pelos serviços oficiais competentes. Assim, os locais de pesca devem ser adequados, e a captura, a limpeza da embarcação, a manutenção do pescado a bordo, o asseio dos embarcados, a escolha de água e gelo de boa qualidade, o transporte e toda manipulação feita em terra devem ser feitos de forma correta.

O pescador deve respeitar as áreas demarcadas como impróprias para a pesca, pois, o pescado retirado deste local pode estar contaminado com resíduos de indústrias ou de esgotos domésticos. Tanto um quanto o outro podem trazer riscos para quem consumir, pois estes contaminantes, muitas vezes passam despercebidos devido à ausência de odores ou algum outro sinal que denote que o alimento não está adequado, principalmente quando falamos de metais pesados, agrotóxicos, dioxinas, resíduos de medicamentos. Porém, as consequências do consumo nem sempre são tão rápidas e às vezes dependem da quantidade ingerida de pescado e da constância com que se come, podendo ainda o organismo desenvolver tumores e problemas neurológicos. Por outro lado, a contaminação do pescado por esgoto doméstico tem um efeito mais rápido no organismo humano, por estarem envolvidos patógenos provenientes do trato intestinal de mamíferos e aves, que podem levar o consumidor a apresentar náuseas, vômitos, diarreia e até mesmo morrer dependendo da quantidade ingerida de pescado e do estado físico da pessoa.

Na próxima edição vamos abordar boas práticas durante captura, armazenamento e transporte do pescado, que garantem qualidade ao produto.



Augusto Pérez Montano - Médico Veterinário, membro da Comissão de Aquicultura do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo.

