



Cultura Indígena

Páginas 4,5 e 6



Índias Kayapó preparam o tradicional peixe na folha de bananeira durante o Festival Nacional da Cultura Indígena em Bertiooga



Duas deliciosas receitas de doce de coco da praia de Corumbau, na Bahia



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.

Pesca de emalhe será regulamentada

A regulamentação da pesca com rede de emalhe foi o assunto principal na reunião de 10 de maio da Câmara Temática de Pesca da Apa Marinha Litoral Centro- APAMLC. O primeiro passo dos trabalhos é a nivelção do conhecimento dos participantes desse fórum, trazendo especialistas para falar do assunto. A chefe do escritório do Ibama em Santos, Ingrid Oberg, fez um resumo das características dessa modalidade de pesca e da legislação incidente. Ingrid explicou que a pesca de emalhe é um dos métodos mais antigos de pesca. Além de capturar uma grande variedade de peixes, não envolve petrechos caros. Está bem difundida no Brasil, com cerca de 25 mil embarcações operantes. Até 1989 era principalmente composta

por barcos de pequena escala, tipo artesanal. Com o início de restrições a outras modalidades de pesca, um grande número de barcos se voltou para essa atividade, principalmente na região sul e sudeste, ocasionando um crescimento descontrolado da frota. Um dos fatores negativos da rede de emalhe é a captura de animais como toninhas e tubarões, tornando-os suscetíveis de extinção.

Ingrid falou sobre a legislação incidente na rede de emalhe, citando, entre outras a Portaria 121/1998, que limita o comprimento da rede em 2,5 quilômetros. A Instrução Normativa 166/2007 limita concessão de novas licenças, entre outras decisões. Em 2008 foi criado o Grupo Técnico de Trabalho para tratar da regulamentação da rede de emalhe. O

GTT encerrou seus trabalhos sem um consenso em várias áreas, como por exemplo o comprimento máximo das redes. Assim continuam em vigor a Portaria 121/1998 e a IN 166/2007. Na próxima reunião da CT de Pesca terá continuidade a discussão sobre a legislação, com a apresentação do que já foi detalhado no GTT. Outro assunto em pauta foi a realização de uma moção do Conselho Gestor da APAMLC para as prefeituras de Santos e São Vicente para a regulamentação do arrastão de praia na Baía de Santos. O gestor da APAMLC, Marcos Campolim, explicou que o estudo da gestão da Baía de Santos poderá ser feito após a publicação da Resolução da Secretaria do Meio Ambiente sobre as redes a partir das praias, que está em



Ingrid Oberg, do Ibama, falou sobre redes-de-emalhe

andamento. A próxima reunião do Conselho Gestor da APAMLC será dia 12 de junho às 9h no auditório do Museu de Pesca em Santos.



O pesquisador do Instituto de Pesca, Roberto da Graça Lopes, coordenou a CT Pesca

David contra Golias na pesca

Como na história bíblica da luta do gigante Golias contra David, os pescadores artesanais enfrentam a mesma contenda. As queixas vem do secretário da Colônia Z-5 de Peruíbe, Antônio Alves, que relata a presença de grandes barcos de pesca operando muito próximo à praia com redes de cerca de 10 milhas. Além de não permitir que a pescada entre para desovar, estas grandes embarcações competem de maneira desleal com os pequenos barcos de pesca artesanal. Nessa luta desigual, a regulamentação e fiscalização desse tipo de atividade são necessárias para defesa do meio ambiente e do pescador artesanal. Para isso é necessária a criação de regulamentação da pesca com redes, para que o direito compartilhado dos mares seja respeitado.

Carta do Leitor

Como ficamos felizes em nossa ONG em receber mensalmente e distribuímos e divulgamos este precioso jornal que alerta, informa e presta relevantes serviços a toda a comunidade. Amamos a conservação dos albatrozes, os direitos dos trabalhadores do mar, a Laje de Santos, a destinação do lixo e a preservação das aves marinhas. Parabéns a todos deste precioso jornal e a jornalista Cristina Amorim nosso louvor.

ONG DOS AMIGOS DE SANTOS

Câmara Municipal parabeniza Martim-Pescador

A Câmara Municipal de Santos, em sessão realizada dia 26 de abril, aprovou requerimento de autoria do vereador Braz Antunes Mattos, com votos de congratulações pela centésima edição do Jornal Martim-Pescador. O jornal, órgão oficial da Federação dos Pescadores do Estado de São Paulo, foi fundado em outubro de 2003 e completa nove anos em 2012.

Beleza por todo o lado

Conheça a beleza da cidade de Santos visitando o site <http://www.turismosantos.com.br/sites/all/themes/setur/htmls/santos.html>. Ali é possível a visão de vários locais turísticos em 360 graus.

Defesos

Camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), camarão-branco (*Litopenaeus schmitti*), camarão-sete-barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*), camarão-santana ou vermelho (*Pleoticus muelleri*), camarão-barba-ruça (*Artemesia longinaris*) 01/03/12 a 31/05/12
Cherne-poveiro (*Polyprion americanus*) 06/10/2005 a 6/10/2015
Mero (*Epinephelus itajara*) 23/09/2007 a 23/09/2012
Lagosta-vermelha (*Panulirus argus*), lagosta-verde (*Panulirus laevicauda*) 01/12/11 a 31/05/12

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



Estado e Federação devem legislar em harmonia

Parecer jurídico sobre aplicação de norma estadual em águas da União, emitido em março de 2012, traz um completo estudo sobre a questão. A consultoria jurídica junto ao Ministério da Pesca e Aquicultura foi feita por solicitação da Colônia de Pescadores Z-24 Jorge Tibiriçá, de Presidente Epitácio. A principal dúvida é gerada pela aplicação do decreto do Estado de São Paulo no 56.031/2010, que trata das espécies ameaçadas da fauna silvestre. No caso a legislação é estadual, e o rio Paraná é considerado bem da União. O decreto causou muito polêmica por proibir a pesca de espécies pescadas tanto para comércio como para o sustento de pescadores artesanais, entre elas, lambaris e pacus. Após a criação de um Grupo de Trabalho envolvendo três secretarias estaduais, Meio Ambiente, Agricultura e Segurança Pública, o pacu, por ser espécie usada em repovoamento, passou a ter sua pesca permitida. O trabalho do Grupo tem continuidade, e os pescadores de águas interiores ainda se ressentem da proibição da pesca do lambari, muito usado na alimentação.

Nas considerações da Consultoria Geral da União, o rio Paraná, por ser um rio que banha mais de um estado, serve de limite com outros países, e se estende a territórios estrangeiros, é um bem de domínio da União. O relatório afirma que a norma estadual não pode ser aplicada à bacia hidrográfica do rio Paraná, por ser bem de domínio da União, cuja pesca já foi devidamente regulamentada pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente-Ibama. As regulamentações do Ibama citadas são a Instrução Normativa Conjunta das Gerências Executivas do Ibama no Estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul nº 3, de 28/09/2004, Instruções Normativas Ibama nº 25, de 01/09/2009, e nº 26, de 02/09/2009. As recomendações finais do trabalho são de enviar o parecer ao Ministério do Meio Ambiente e Ibama. O parecer também sugere que o Ministério da Pesca e Aquicultura discuta o tema com o Estado de São Paulo, com o objetivo de rever a posição adotada pelo Estado. A Federação dos Pescadores do estado de São Paulo já fez os devidos encaminhamentos e aguarda conversações sobre o assunto com os diversos órgãos governamentais envolvidos na questão.

Caruartes, a arte da natureza

O cuidado de escolher descartes da natureza, como folhas de palmeiras caídas no chão, sementes, pedaços de madeira, fazem a beleza e a delicadeza do artesanato do Grupo Caruartes. Lygia Mesquita, Vanda Goes e Edviges Cerqueira trabalham juntas há cerca de quatro anos produzindo luminárias, enfeites vasos e também tapetes e almofadas com crochê, fuxico e amarradinho. O Grupo tem sede em Caruara, na área continental de Santos, mas faz exposições itinerantes. Com o apoio da Prefeitura de Santos, início de maio estiveram mostrando sua arte no Mendes Convention Center, e de 1 de abril a 31 de maio estão na rua Euclides da Cunha, 28, no bairro do Gonzaga. Ali dividem o espaço com as artesãs do Ideart's, que produzem bandejas, caixas em mosaico e madeira, e ainda utensílios de cozinha como panos de pratos, aventais, luvas e porta-pratos. Vale a pena conferir. Saiba mais no www.caruartes.blogspot.com.br.



Lygia Mesquita mostra luminárias feitas em bambu e folhas de palmeiras

As formas da natureza



O jacaré é uma de suas maiores peças



Dafne, Fernanda, Rafael Martins e Ricardo Santos

Ricardo esculpindo um tubarão



Quando o escultor Ricardo Santos se depara com um pedaço de madeira caído nas matas de Caruara, na área continental de Santos, logo acha no formato inspiração para esculpir animais silvestres. “A forma já está lá, é só tirar o excesso de madeira”, explica o artesão. Assim ele produz onças, saíras, tucanos e também peixes

como traíras, tubarões e garoupas. Todas essas belas obras estão em exposição de 20 a 30 de abril, na Casa da Cultura de Bertioga, das 10 às 17h, de segunda a domingo. O artista também aceita encomendas no telefone: (13)9799.9392. A Casa da Cultura de Bertioga fica na av. Tomé de Souza, 130. Telefone: (13)3317.4060.

Ministérios de olho na qualidade do pescado

Dois novos programas têm como meta a melhoria da sanidade do pescado no Brasil. Para isso o ministro da Pesca e Aquicultura, Marcelo Crivella e o ministro Mendes Ribeiro Filho, da Agricultura e Pecuária, assinaram dia 8 de maio instrução normativa criando o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB) e a Rede Nacional de Laboratórios do Ministério da Pesca e Aquicultura (Renaqua).

Com o maior controle sanitário, os consumidores de pescado terão a garantia de produtos mais saudáveis e de melhor qualidade, tanto produzidos no Brasil quanto importados. Toda a cadeia produtiva da pesca será beneficiada com o controle mais rígido, que permitirá a produção de alimentos mais seguros e certificados por padrões aceitos mundialmente.

Curso de Aquicultura

De 14 a 25 de maio acontece curso de Sanidade em Aquicultura, na sede do Conselho Regional de Medicina Veterinária-CRMV, em São Paulo. O evento é patrocinado pelo próprio conselho e coordenado pela Comissão de Aquicultura e tem o apoio do presidente do CRMV-SP, dr. Francisco Cavalcanti de Almeida. As 80 vagas foram disponibilizadas a médicos veterinários e acadêmicos. As aulas abordam temas como qualidade da água, doenças infecciosas e parasitárias de peixes, camarões, moluscos e anfíbios, medidas preventivas, epidemiologia, responsabilidade técnica e legislação sanitária pertinente à sanidade aquícola.



Os médicos veterinários Arsênio, Augusto Pérez, Maurício Lehmann, Ana Paula de Araújo, Agar Pérez, Roberto Ishikawa e Andrea Zabo

Coluna **EMBRAPORT**

Todo o

Projeto da CATI vem de encontro ao anseio dos indígenas e quilombolas de ampliar oportunidades de emprego e renda com desenvolvimento sustentável

Criação de peixes, plantio de pupunha, turismo rural, aperfeiçoamento da produção de artesanato

são algumas atividades que podem trazer às comunidades indígenas boas opções de geração de renda. Para tornar esse sonho e muitos outros em realidade, um projeto está sendo executado por integrantes da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral - CATI, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e a Coordenadoria da Biodiversidade e Recursos Naturais - CBRN, da Secretaria do Meio Ambiente. O Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável – Microbacias II - Acesso ao Mercado (PDRS), foi criado através de um empréstimo do Banco Mundial e recursos do governo estadual, com prazo de cinco anos para implementação, que finaliza em 2015. Segundo o engenheiro agrônomo Abelardo Pinto Gonçalves, coordenador estadual do componente do projeto referente ao assessoramento de comunidades tradicionais, o principal objetivo é promover o desenvolvimento rural sustentável no Estado de São Paulo, ampliando as oportunidades de emprego e renda, a inclusão social, a preservação dos recursos naturais e o bem-estar das comunidades rurais. Outra importante meta do PDRS é prestar serviços permanentes de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) às comunidades tradicionais.

Ele acrescenta que serão beneficiadas 46 aldeias indígenas e 52 quilombos no estado de São Paulo, que abrigam uma população de cerca de cinco mil indígenas e oito mil quilombolas. O plano engloba a Baixada Santista, com 12 aldeias indígenas, em seis municípios, o Litoral Norte com três aldeias indígenas e cinco quilombos, em dois municípios, e o Litoral Sul com 10 aldeias e dois quilombos, em dois municípios. Cada aldeia ou quilombo integrante do projeto terá um plano de etnodesenvolvimento. Na etapa de sua elaboração, está sendo feito um



Este jornal pode ser reciclado. Descarte corretamente após ler e compartilhar com seus familiares e amigos.

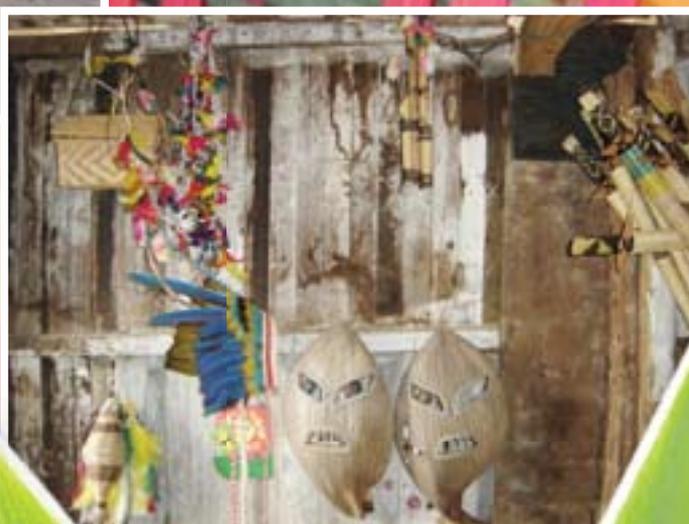
O dia é dia de índio



Casa de Reza
da aldeia
Guarani
Itaóca -
Mongaguá



Índigenas das etnias Tupi e Guarani da Terra Indígena Itaóca, acompanhados de técnicos do Instituto de Cooperativismo e Associativismo e (ICA) e CATI, no cartório para legalizar as associações



Artesanato da Aldeia
Itaoca - Mongaguá

diagnóstico sócio-econômico-ambiental-cultural das comunidades, destacando necessidades e potencialidades. Uma das principais demandas é a regularização fundiária, pois 54% das comunidades indígenas do estado de São Paulo encontram-se em terras ainda não declaradas como Terras Indígenas. “Isto impede a realização de investimentos financeiros de caráter patrimonial nessas comunidades, tanto por parte do Projeto Microbacias II como por outras secretarias estaduais”, explica Abelardo. Outra necessidade apontada é o saneamento básico, devido à falta de tratamento de água e de esgotos na maioria das comunidades já visitadas. Existe também alto grau de insegurança alimentar, gerada em parte pela insuficiência de áreas agricultáveis para atender às necessidades de todas as famílias. “A perda das variedades tradicionais de milho, batata doce, mandioca e outros cultivos indígenas, afeta as comunidades tanto em termos nutricionais como no empobrecimento do universo cultural e espiritual”, explica Abelardo. “A melhoria nos sistemas de produção de alimentos, artesanato e turismo rural podem trazer oportunidades de geração de emprego e renda”, acrescenta. Para uma boa infraestrutura também é preciso melhorar as estradas de acesso às comunidades, em situação precária na maioria dos casos. Isso dificulta o acesso dos indígenas aos serviços públicos de saúde e a comercialização de artesanato.

Por outro lado, há pontos positivos, como uma rede de escolas estaduais nas aldeias indígenas, com um quadro de professores indígenas moradores das próprias aldeias. Também a Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano-CDHU possui uma estratégia específica para comunidades tradicionais, e recentemente entregou, em parceria com a Prefeitura de Mongaguá e Funai, 23 unidades habitacionais na Aldeia Aguapeú.

Alguns planos de etnodesenvolvimento já foram concluídos e deverão ser analisados pelos colegiados gestores quilombola e indígena em junho e julho. Eles englobam a Aldeia Itaóca, no município de Mongaguá, a Aldeia Rio Branco, município de Itanhaém; e a Aldeia Bananal, no município de Peruibe.

Segundo um dos executores do projeto, Newton José Rodrigues da Silva, zootecnista da CATI, a parceria tem sido o ponto forte do trabalho. “Contamos com uma rede de profissionais trabalhando em sintonia para um bom resultado”, explica Rodrigues. A rede, além de Rodrigues e o coordenador Gonçalves, inclui o diretor técnico do Escritório de Desenvolvimento Rural de São Paulo da CATI, o médico veterinário João Carlos de Campos Pimentel e outros extensionistas desse órgão: Claudimir Jorge, Maurício Rúbio, Osmani

Rodrigues e Luís Gustavo Valério. Integram ainda a rede, Guilherme Gonsales do Instituto de Cooperativismo e Associativismo (ICA), Cristiano Hutter e Eduardo Costa da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) e profissionais da Prefeitura de Itanhaém, como Odil Vaques Jr. (diretor do Departamento de Agricultura) e o extensionista Alisson Nóbrega, assim como da Prefeitura de Mongaguá, Fernando Gonçalves (diretor do Departamento de Agricultura, Abastecimento e Pesca) e o extensionista Ubiraci Loureiro”, explica Rodrigues. Para que uma comunidade indígena acesse os recursos do projeto, é necessário que tenha uma associação legalizada. “Estamos nos propondo a fazer um assessoramento contínuo, de formação, onde o extensionista Guilherme Gonsales, especializado em associativismo e cooperativismo, tem essa função”. Com esse apoio foi criada em Mongaguá a Associação Indígena Guarani Tenonderã e a Associação Indígena Tupi Tape Porá ponto de partida para execução de projetos de geração de renda. Outras associações estão em fase de fundação, como a associação da aldeia Aguapeú, em Mongaguá, e a da aldeia Rio Branco, em Itanhaém, ambas da etnia Guarani. Quanto às aspirações dos indígenas das aldeias de Mongaguá, por exemplo, há o fortalecimento do turismo e um local estratégico na cidade para venda de artesanato, assim como participação em feiras e eventos. Na área de plantio, pedem fortalecimento das culturas tradicionais de mandioca, hortas, pomares e também de espécies novas como a palmeira do palmito pupunha, com cursos e assistência técnica permanente. Nessa área ainda deve ser criada uma farmácia viva, com o cultivo de ervas medicinais mais utilizadas pelos indígenas. Também há pedidos para o desenvolvimento de piscicultura. Nas melhorias estruturais solicitam construção de moradias, e reformas em banheiros. Em 2015, com o término da implantação do projeto, quilombolas e indígenas deverão ter melhores condições de vida e de geração de renda, mantendo ainda seus valores culturais preservados.

Danilo, um índio do nosso século

O artesanato, a religião e muitos dos hábitos culinários cultivados na aldeia Itaoca, em Mongaguá, onde vive o índio guarani Danilo Benites, 25 anos, são pontos de resistência de uma cultura nascida há séculos. Porém desde a época do descobrimento muito mudou. A aldeia abriga comunidades tupi e guarani, num total de 90 pessoas. Há casas cobertas de sapé e outras de pau-a-pique, com telhas de Eternit. Alguns conservam o hábito de dormir no chão, e outros em cama. Muitos ainda usam fogueira para cozinhar. Na Casa de Reza resiste a tradição religiosa, e a medicina tradicional indígena também se mantém viva.

Danilo, casado com Clarice, 26, com uma filha, Marcela de dois meses, além de artesão, trabalha como professor da Escola Sol Nascente de Educação Infantil, que pertence à Secretaria Estadual de Educação. Outros membros da aldeia exercem profissões como agentes de saúde, que permite um crescimento profissional e a oportunidade de passar importantes conhecimentos à comunidade onde vivem. Esses são os índios de hoje, que mantêm as atividades tradicionais de sua cultura, engajados no século em que vivem. Danilo recebe turistas na aldeia, escolas, universidades, ou grupos interessados em conhecer a cultura indígena. Ali ele faz palestras, e um grupo de indígenas mostra sua dança e canto. Outro meio de geração de renda é a plantação de palmito juçara, feito com o apoio da Fundação Nacional do Índio-FUNAI. Outro projeto, em fase de elaboração, é a plantação de pupunha, coordenada pela CATI, que também planeja desenvolver o projeto de turismo rural, apenas uma pequena parte de um abrangente projeto que inclui geração de renda e melhoria da infraestrutura nas aldeias. Visitas para conhecer a aldeia, sua cultura e arte podem ser feitas com Danilo no telefone: (13) 9729.0390/9166.4012.



Danilo e Clarice

Festival da Cultura Indígena em Bertioga

Indígenas discutem propostas para o Fórum da ONU Rio + 20 durante o evento



Festival discutiu o futuro dos povos indígenas



A feira de artesanato aconteceu no Parque dos Tupinambás



O prefeito de Bertioga, Mauro Orlandini, (à direita) esteve presente ao evento

De 19 a 21 de abril, em Bertioga, cerca de 200 índios de cinco etnias mostraram suas danças, jogos, cantos, artes e culinária, e também discutiram os principais problemas que afetam suas comunidades. No Festival Nacional da Cultura Indígena, estiveram presentes quatro etnias vindas do Norte e Centro-Oeste do país: Kayapó, Xambioá, Kîsêdejê e Mamaindê, além da Guarani – anfitriã do encontro e originária da Reserva Rio Silveira, de Boracéia.

Ao final do evento foi assinada a Carta de Bertioga, que será levada ao Fórum da ONU Rio + 20, conferência sobre desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU), que acontece em junho. Hoje há cerca de 800 mil índios no país, 3 mil apenas na Baixada Santista, com uma preocupação, a demarcação de terras, que deveria ter sido

finalizada em 1993. Segundo a proposta de Emenda Constitucional 215, feita em 2010, a responsabilidade passa do Poder Executivo para o Legislativo, fato que não agradou os indígenas. Outros problemas elencados foram a segurança alimentar, desenvolvimento com sustentabilidade. Também foi questionada a ética do uso de créditos de carbono, mecanismo a que os países desenvolvidos podem recorrer para cumprir suas metas de sustentabilidade, comprando os chamados créditos de carbono de países que diminuíram suas emissões. Para Marcos Terena, articulador indígena para a Rio+20, o objetivo da Carta de Bertioga é mostrar que os indígenas discutiram a agenda da ONU, principalmente a questão do desenvolvimento, que não transforme a natureza em mercado e que também não seja um campo fértil para as mono culturas.”

Jogadores aguardam torneio

Alunos do Instituto Brasil Júnior, em Conceiçãozinha, Guarujá, aguardam ansiosos a realização de seu II Torneio de Futebol. A competição seria realizada em março, mas foi adiada devido à chuva. Segundo o treinador José Nilton Sena Santos, 38 anos, o Instituto, fundado em 2009, reúne 120 crianças de 8 a 20 anos, que treinam três vezes por semana apenas por diversão ou sonhando em ser craques da bola. Rafael Fernandes, 10 anos, e Luan Figueiredo estão na turma dos que gostariam de transformar o esporte em profissão.

Ambos se espelham no ídolo Neymar, que tem despertado o sonho da carreira em muitos jovens. 5 anos, ponta direita torcedor do Santos, Neymar e Robinho quer ser profissional. Para aperfeiçoar a técnica da meninada, além de José Nilton, o Instituto conta com a cooperação dos técnicos Iranilde da Silva Gomes e Manoel da Silva Santos. O curso é gratuito, feito com muito idealismo e garra. A Cargill, empresa instalada no local, apoia a iniciativa doando uniformes e bolas, entre outros. “Precisamos de outras parcerias”,

complementa Nilton, pois ainda há um longo caminho a percorrer. Hoje os alunos treinam num campo aberto, mas seria necessária a construção de uma área coberta, vestiários, e também apoio para o transporte e alimentação do time durante as competições. O instituto fica na rua do Estradão 301, em Conceiçãozinha, Guarujá. As empresas interessadas em apoiar este projeto, que além de ensinar o esporte, orienta para a vida, podem entrar em contacto com José Nilton pelo telefone: (13) 8838.8047.



O técnico José Nilton (centro) com seus alunos

Jorge, uma vida no mar

O presidente do Sindicato dos Pescadores (Sinpescatraesp) lembra seus 35 anos de pesca profissional

Como muitos outros pescadores, Jorge Machado da Silva, diz que foi “criado na maré”. Embora nascido em São Bernardo do Campo em 1956, com um ano de idade já morava em Santos. Com dois anos de idade mudou-se com a família para Vicente de Carvalho, em Guarujá, onde mora até hoje. Pois foi nessas águas que começou a pescar na adolescência. Com 13 anos já catava siri, caranguejo, mariscos e vendia na rampa do Mercado de Santos. Outras artes mais elaboradas, praticava com parceiros. Desde cerco para pegar tainha e outros peixes, até um criativo equipamento chamado jererê, que consistia numa estrutura feita com sarrafos que cercavam uma tela fininha, colocada no fundo do estuário com comedio para atrair camarão-sete-barbas. “Tudo isso no tempo das vacas gordas, quando se amarrava cachorro com linguiça”, brinca Jorge, contando que a água do estuário era muito limpa e cheia de peixes. A pesca afinal estava no sangue, pois o avô materno, José Gregório e seu tio Olímpio já praticavam a profissão.

Pois foi a prática da pesca em sua juventude que Jorge ganhou conhecimentos para mais tarde entrar na vida profissional. Em 1974, aos 18 anos, começou a pescar em barcos de pare-

lha da Cia. Taiyo, incentivado pelo irmão Sérgio, também pescador. “Entre na pesca por necessidade”, lembra-se. “O ganho da pesca me atraiu, também não tinha muita opção de emprego na época”, acrescenta. A maioria das ofertas de emprego na Baixada vinha do porto, da pesca ou das indústrias de Cubatão. “A gente trabalhava muito e ganhava de acordo”, comenta. Eram cerca de 18 horas de trabalho em parrelhas que faziam 4 a 5 dias de viagem e tempo igual arrastando, a cerca de 20 metros da costa de Santa Marta (SC) a Rio Grande (RS). O barco chegava com cerca de 100 toneladas de peixe, principalmente pescada-cambucu. Na primeira viagem, com salário ainda em cruzeiros (anterior ao real), o ganho foi um salário mínimo profissional mais a divisão de ganho por partes que somava 12 vezes o valor do piso. “Pensei comigo mesmo, daqui não saio mais”, conta Jorge. Só saiu para entrar na pesca de barcos atuneiros em 1977. Entrou estimulado por um colega, o finado Correinha, motorista de pesca, no barco Itau-ninha, do armador Katutoshi Ono. A embarcação de 18 metros era comandada pelo mestre Cordeiro. “A gente trabalhava mais, ganhava mais”, conclui. A tripulação com cerca de 20 homens ficava de cerca de 17 dias no mar, viajando a mais de 100 milhas da costa. Pegavam peixes grandes, atuns, tubarões, mecas, entre outros. “Com 400 peixes, cerca de 20 toneladas, já dava para voltar para casa”. Com 25 anos Jorge enfrentou um vento sudoeste de través que

quase o fez desistir da profissão. “Eu era novo, tinha 25 anos, nunca tinha visto aquilo”, comenta. Apesar dos riscos o ganho na época era muito bom, e o estimulou a continuar. A experiência foi se acumulando na profissão, e mais tarde no cargo de mestre do barco, ao enfrentar vento de força 8 já sabia como agir com tranquilidade, amarrando tudo e blindando o porão com borracha, pois se a água invadissem uma abertura o barco poderia afundar. A maior parte de seu conhecimento veio na prática. Os japoneses que chegaram a Santos passaram seus ensinamentos tanto na pesca de parrelha como de atuneiros. Encarregados de pesca como Nakamura, Irakitã, Funatsu, Irata, Nakinha comandavam barcos atuneiros usando as tradicionais artes de pesca. Jorge lamenta que em sua época havia poucos cursos para capacitar o pescador. “Tinha pouca tecnologia, usávamos um sextante, termômetro, sonda, prumo era de mão, e o resto era na sorte”, recorda.

Casou-se aos 26 anos e teve quatro filhos, Elizabeth, 28 anos, Thiago, 26, Elizandra, 20 e Elizaneth, 16. Os dois mais velhos se formaram em Engenharia da Telecomunicação. Nenhum seguiu a carreira de pescador. “A vida no mar é maravilhosa, gosto até hoje, mas não é atrativa em termos financeiros”, explica. Por isso após se aposentar em 2010 procura se manter ativo na profissão. Em abril completa sete meses no cargo de presidente do Sindicato dos Pescadores e Trabalhadores Assemelhados do Estado de São Paulo (Sinpescatraesp), que



Mestre do barco Oceano Brasil



Jorge com os filhos Thiago e Elizandra

congrega os pescadores profissionais que trabalham contratados em barcos de pesca. Sua ideia é ampliar as discussões com vários setores da pesca, para fortalecimento da atividade que é geradora de renda. “A pesca perdeu espaço na cidade, por falta de estímulo do governo muitos barcos migraram para Santa Catarina”, explica. Muitos profissionais, diante da desvalorização da profissão migram para atividades offshore. “O pesca-

dor industrial está há mais de dois anos sem dissídio coletivo, e não possui seguro-defeso”, acrescenta. “A batalha é longa, mas o primeiro passo já foi dado”, complementa referindo-se ao seminário realizado dia 5 de abril no Terminal Pesqueiro Público de Santos. O evento reuniu representantes de diversos segmentos da pesca e do poder público, sendo um marco para o início das negociações da categoria.

Ministro recebe sindicato dos pescadores

Jorge Machado, presidente do Sindicato dos Pescadores e Trabalhadores Assemelhados do Estado de São Paulo-Sinpescatraesp, e seu secretário Edgar Paixão, se reuniram

com o ministro da Pesca e Aquicultura, Marcelo Crivella, no início de maio para fazer reivindicações para o setor.

Segundo Paixão, na reunião



Edgar Paixão, Jorge Machado, secretário Américo e ministro Crivella

foram abordadas as difíceis condições de vida e trabalho dos pescadores industriais, entre elas a jornada de 18 horas de trabalho diária em períodos que podem ir de 15 até 60 dias. Foram citadas ainda a falta de licença para pesca e falta de licença para os pescadores e a dificuldade de renovação da carteira de pesca, além da necessidade de criação de seguro-defeso aos pescadores profissionais industriais. Paixão acrescentou que após a exposição destes problemas, o ministro assegurou os seguintes pontos:

- pagamento de um seguro-desemprego específico para pescadores industriais vinculados, e para isso ficou acordado que o Sindicato,

Ministério da Pesca e a comissão Parlamentar de Pesca através do seu Presidente Cleber Verde, trabalharão juntos para alcançar este objetivo.

- será feito estudo da possibilidade de mudar a forma de emissão de carteira de pesca e também tornar permanente a carteira dos pescadores industriais.

- serão tomadas providências para atender ao pedido do sindicato de aumentar a capacidade da fábrica de gelo e construção de dois sopradores para melhorar a produtividade.

- em relação à falta de cursos de qualificação profissional, de ensino fundamental e novos cursos de formação de pescadores ficou acertada a formulação de um convênio com o

Sindicato dos Pescadores que terá a responsabilidade de apresentar uma proposta de projeto para esta área em conjunto com as Universidades da região.

- será feito pedido à Marinha para a volta dos cursos para pescadores que dão direito à carteira marítima (CIR).

- estudo para cessão de uma sala no Terminal de Pesqueiro Público de Santos (TPPS) e no Terminal de Pesca de Cananeia (TPPC) para Sinpescatraesp.

Segundo Paixão, na reunião, o ministro solicitou a ajuda do sindicato para fiscalizar a presença de embarcações estrangeiras que vêm sem autorização operar dentro das 200 milhas brasileiras.

Saboreando a Bahia, sem pressa...

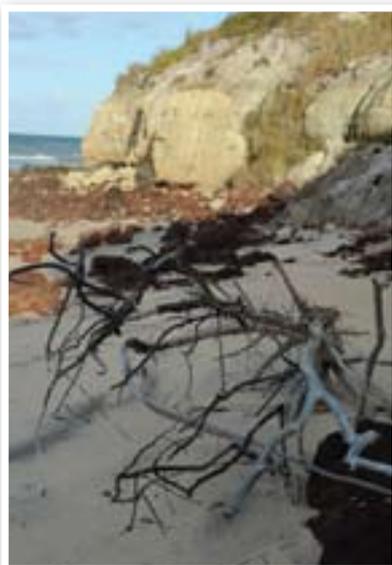
Há 12 anos vivendo na paradisíaca praia de Corumbau, a 220 km de Porto Seguro, na Bahia, a paulistana Olga Amorim pegou o gosto pela beleza e simplicidade do lugar. Corumbau, que significa “lugar distante” na língua dos índios pataxó, mantém a beleza de uma vegetação quase intocada, com coqueirais e coloridas falésias.

A curiosidade a fez experimentar de tudo que a culinária baiana oferece, principalmente os frutos

do mar e uma variedade grande de frutas. Com a fruta pão criou um nhoque mais consistente que o convencional feito com batata. O doce de coco ela gosta mesmo daquele molinho, para comer de colher. Todas essas delícias, como o doce de caju, de coco, peixes variados, ela serve na sua Pousada, Tocca do Veludo (toccadoveludo@hotmail.com). Aqui vai a receita do doce de coco, do jeitinho que o baiano gosta. Saiba mais sobre Corumbau em corumbaunet.com.br



Em Corumbau o bom é andar na praia deserta



As falésias têm múltiplas cores



A pousada se mistura com o verde do lugar

DOCE de coco



Ingredientes

1 coco seco ralado (cerca de 300g de polpa)
500 g de açúcar
1 canela em casca e 4 cravos
4 copos de água

Misturar o açúcar ao coco ralado e mexer bem. Ligar o fogo em temperatura baixa. Mexer de vez em quando até ficar bem homogêneo. Acrescentar a água, a canela e os cravos. Mexer de vez em quando para não grudar no fundo da panela. Fica cerca de uma hora em fogo bem baixo.

Se quiser que o doce fique escuro comece fazendo uma calda com 4 xícaras (chá) de açúcar e 2 xícaras (chá) de água. Deixe escurecer. Acrescente o coco, a canela e os cravos. Mexer bem. Ir colocando mais um pouco de água e mexendo até o coco amolecer.

Furar o coco e reservar a água. Quebrar e ralar.

A embalagem é primordial para a conservação do pescado

A embalagem é um envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio do pescado. É um dos itens mais importante na comercialização de produtos. Sua apresentação deve despertar o consumidor a escolher um determinado produto, ressaltando sua beleza, mas em hipótese alguma a simplicidade e a sua objetividade podem ser descartadas.

A finalidade da embalagem é evitar o contato direto do produto com o oxigênio para não ocorrer a desidratação, a rancificação, a contaminação do produto, e também facilitar a manipulação e o armazenamento, tornando o produto mais atrativo ao consumidor.

Se por um lado agrega valor, por outro apresenta desvantagens como aumento do custo de produção, aumento no volume do produto durante o transporte e armazenamento. Pode ainda ser usada de forma inconveniente, para mascarar odores ou mau aspecto. Outro lado negativo é a geração diária de lixo, que pode se acumular principalmente nos lugares que não disponham de sistemas de destruição ou reciclagem.

As caixas plásticas substituíram as de madeira e de metal e são utilizadas para o transporte de pescado fresco nas embarcações ou nos estabelecimentos de processamento em terra. A apresentação dessas caixas varia com

a finalidade e incluem qualidade dos materiais, tamanho, forma e cor. O que não pode faltar é um sistema de drenagem de água gerada do derretimento do gelo. Deve-se dar preferência às cores claras, para que sujidades não fiquem acumuladas ao serem submetidas à lavagem e desinfecção.

O pescado pode ser ainda embalado em poliestireno expandido, que é um tipo de polímero, que apresenta a vantagem de ser inócuo, sem odor, sabor e ainda não propicia o crescimento de bactérias e de fungos que provocam a decomposição orgânica. Tem ainda a vantagem de atuar como um isolante térmico, mantendo a temperatura por

longos períodos.

Outros polímeros podem ser utilizados, como o polietileno e o polipropileno, que são materiais de custo menor, de fácil uso e resistentes ao calor.

O polímero mais conhecido é o policloreto de vinila (PVC), que apresenta como característica funcionar como uma barreira para gases e ser muito eficiente em baixas temperaturas. Porém, tem a desvantagem de deixar passar sabor e odor. Para tanto o uso deve ser feito utilizando um laminado entre o pescado e a embalagem, para que estes elementos desagradáveis não alcancem o produto.



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