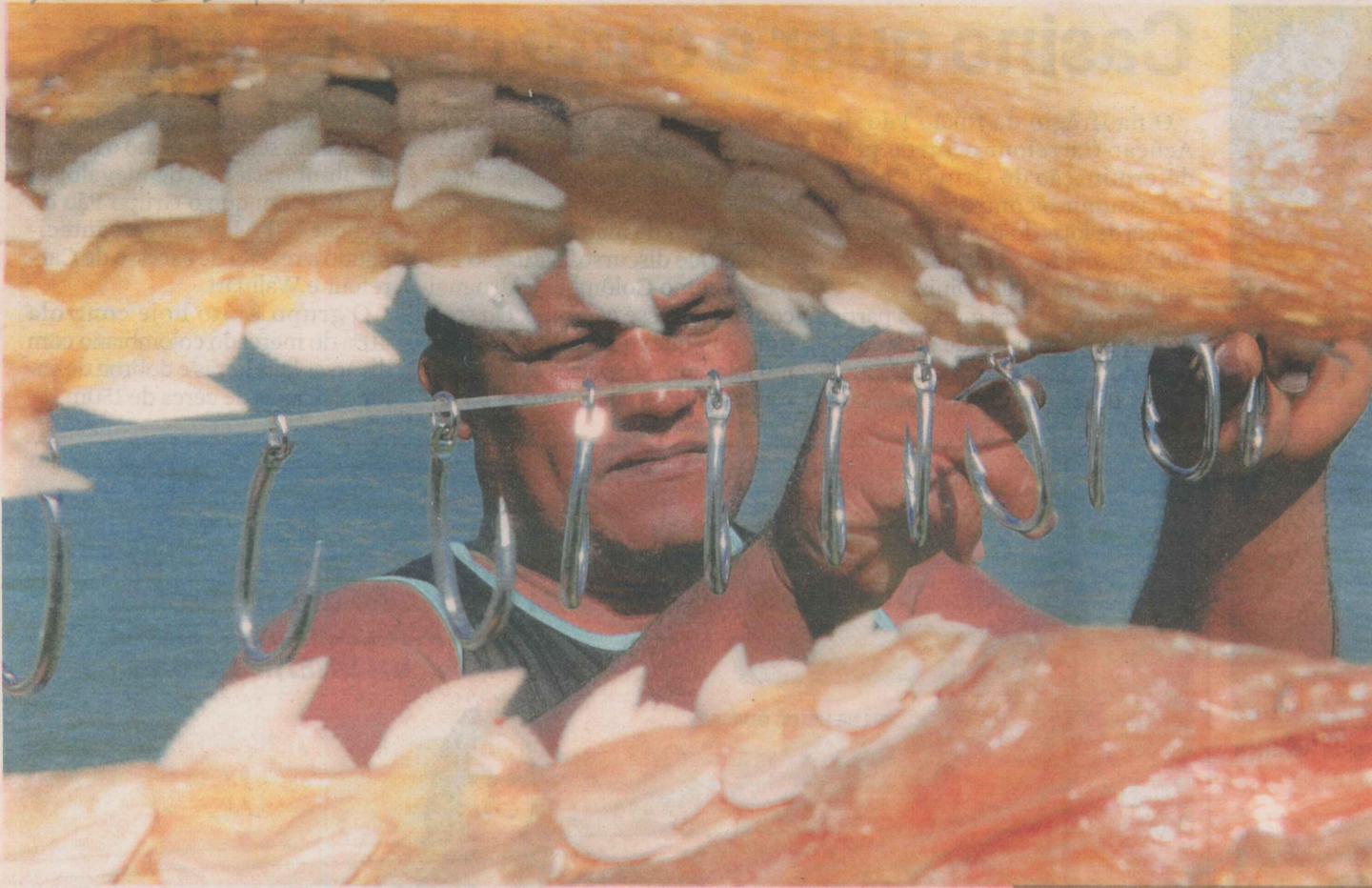


AS 23 249-1

ADRIANO HORTA/AT



MANOEL JESUS se arrisca no mar para garantir o sustento da família com a pesca de tubarões

MERCADO DA PESCA

Mistérios do pescador de tubarões

Manoel Jesus dos Santos é de Vila Velha e passa quase um mês no mar para fisgar mais de 80 tubarões para vender no Estado

Joyce Meriguetti

É da captura de tubarões que habitam as profundezas dos mares que Manoel Jesus dos Santos, de 45 anos, tira o sustento da família.

Nos seis primeiros meses do ano — o período da pesca — o pescador de tubarões, que mora em Vila Velha, se despede da mulher e da filha e deixa a terra firme para embarcar numa aventura em alto-mar, cercada de surpresas e mistérios.

A viagem até o pesqueiro — como é chamado o local da pesca — dura de quatro a cinco dias. E, por quase um mês, o barco se transforma no seu lar e no da tripulação de seis homens que o acompanham.

Para se certificar que o lugar está propício à pescaria do tubarão, o desbravador dos mares usa a intuição e a experiência acumulada em 33 anos de profissão.

Tímido e reservado, ele conta que observa as fases da lua e toca a água para sentir a temperatura, porém, faz questão de manter em

segredo detalhes sobre a técnica. “Pescar é um dom. Tem que estar conectado com a natureza”, diz.

Por dia, cerca de cinco tubarões de dois a três metros, com, em média, 60 quilos, fisgam os anzóis submersos na água.

Ao final de aproximadamente 28 dias, quando volta para a terra, o barco está carregado com 80 a 100 cações — como são conhecidos os tubarões de menor porte — para comercialização.

“As espécies ameaçadas de extinção devolvemos para o mar”, garante o pescador.

Além dos peixes temidos por muitos, ele traz também histórias de angústia em tempestades e encontros com animais desconhecidos. “O mar é cheio de mistérios e surpresas”, afirma Manoel.

Entre idas e vindas, ele lamenta por só conseguir ficar em casa com a família cerca de 70 dias durante todo o ano.

Desde 2007, com a queda das exportações de peixes que pescava, Manoel resolveu investir na caçada aos tubarões. “A carne barata vende bastante e garante o sustento”, explica.

O presidente da Colônia de Pescadores da Enseada do Suá, Álvaro Martins, diz que o cação é um dos peixes mais consumidos no mercado capixaba. “O tubarão representa, hoje, 20% das espécies vendidas nas peixarias”, aponta.

AVENTURAS NO MAR

Tubarão com duas cabeças

A experiência de 33 anos como pescador não impede que Manoel se surpreenda em suas “excursões pelos mares”.

Em uma de suas viagens à Ilha de Trindade (ES), há dois anos, o seu anzol fisgou um tubarão fêmea com cerca de 50 quilos.

A surpresa veio quando o animal foi aberto para a limpeza: dentro estava um filhote de tubarão de duas cabeças, que nasceu morto.

OS NÚMEROS

20%
DOS PEIXES
VENDIDOS NAS
PEIXARIAS
CAPIXABAS
SÃO CAÇÃO

70
DIAS NO ANO
É O TEMPO QUE O
PESCADOR FICA
COM A FAMÍLIA

28
DIAS NO MAR
SÃO GASTOS EM
CADA VIAGEM

Considerado morto

O que era para ser um passeio romântico se transformou num grande susto.

Há mais de 24 anos, quando Manoel estava de casamento marcado, ele propôs à noiva, Meire dos Santos, hoje sua mulher, uma viagem pelo litoral.

Mas o barco quebrou entre a Bahia e o Espírito Santo e o retorno à costa, que deveria ser em 16 dias, se estendeu por 29.

“Ficamos 12 dias à deriva até que uma embarcação que estava indo para Porto Seguro nos resgatou. Quando retornamos para casa, nossas famílias estavam chorando e já tinham nos dado como mortos”, contou Manoel.

Duas horas para pegar o peixe

Pescar o grande predador dos mares não é tarefa das mais fáceis, e, dependendo do tamanho do tubarão, a “batalha” pode durar horas.

Foi o que aconteceu, há três anos, quando um tubarão de três metros e 226 quilos mordeu a isca da linha de Manoel.

“Foi preciso toda a tripulação do barco para tirar o bicho de dentro da água e só conseguimos depois de tentar por duas horas”, lembrou o pescador.

Passo a passo da pesca

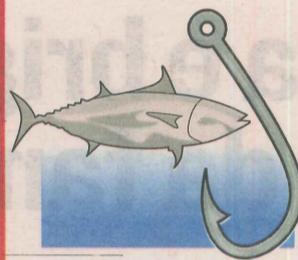


1 O BARCO

Os preparativos para a caçada aos tubarões começam quatro dias antes da saída para o mar com o abastecimento da embarcação com combustível e comida, além da limpeza e manutenção. Afinal, este será o lar da tripulação por quase um mês.

2 PELAS ÁGUAS

O barco navega até cinco dias até chegar à área da pesca, chamada de pesqueiro. O local é definido pelo pescador, considerando o clima, fases da lua e a temperatura da água.



3 ISCA

Para a pesca, os anzóis são presos ao espinhel — fio longo de náilon grosso, de 3,2 mm, com aproximadamente 50 quilômetros. Uma das iscas utilizadas para atrair o tubarão é o peixe bonito, por ter muito sangue.



4 FORÇA

Tirar os tubarões da água é uma das partes mais trabalhosas e arriscadas e que exige muita força. Dependendo do tamanho do animal, pelo menos cinco homens são envolvidos na operação. Se o mar estiver agitado, pode levar até 15 minutos para colocar o animal dentro do barco.

5 ROTINA

Depois da captura, os pescadores cortam a cabeça do animal para ele sangrar e parar de se mexer. Só então o peixe é limpo e conservado congelado. A rotina da tripulação é intensa: começa às 5 horas e só termina às 23 horas.



6 VOLTA

Depois de 15 a 18 dias embarcado e longe de casa, chega a hora da tripulação voltar à terra firme para reencontrar família e comercializar o pescado. A carne do cação é vendida em média, por R\$ 3,50 o quilo.

7 DISTÂNCIA

As embarcações saem do Espírito Santo e navegam cerca de 800 quilômetros até pesqueiros Rio de Janeiro para a pesca do cação. Entre os locais onde mais se pesca tubarão, estão, ainda, Pernambuco no Nordeste, e Santa Catarina, no Sul do País.

Predador que virou caça

De predador temido dos oceanos, o tubarão virou caça. A popularização do consumo da carne do peixe e a valorização da barbatana como produto afrodisíaco no mercado asiático são os principais responsáveis por estimular a pesca do animal.

Por ano, estima-se que sejam mortos 70 milhões de tubarões no mundo e a comercialização do pescado e seus subprodutos movimentam a economia de pelo menos 120 países, incluindo o Brasil.

A pele do tubarão é utilizada na confecção de artigos de couro. Do óleo de fígado são fabricados suplementos alimentares.

Já os resíduos transformam-se principalmente em farinha de peixe para ração de cães e gatos.

Partes de espécies raras também são muito cobiçadas. A mandíbula do tubarão branco, por exemplo, pode chegar a custar US\$ 10 mil (R\$ 15,700) nos Estados Unidos.

O biólogo marinho, diretor do Instituto Aqualong e autor de cinco livros sobre peixes e tubarões, Marcelo Szpilman, conta que, apesar de várias partes do animal serem aproveitadas, a barbatana é o negócio mais lucrativo.

“Enquanto o quilo da carne é vendido no Brasil por R\$ 3,50, o quilo da barbatana chega a custar US\$ 100 (R\$ 15,70), no mercado internacional”, compara.

Szpilman explica que a pesca do tubarão é praticada há séculos e sempre foi uma atividade lícita, porém, a partir da década de 90, as nadadeiras passaram a ser o único objetivo da pesca em vários lugares do mundo.

“A caça para obtenção exclusiva das nadadeiras, denominada *finning*, é cruel e ilegal”, afirma.

Para evitar a crueldade com o animal, a legislação brasileira estabeleceu que o peso total das barbatanas não pode ser superior a 5% do peso total das carcaças.

OS NÚMEROS

120 países

movimentam a economia com a venda de tubarão

70 milhões

de tubarões são mortos por ano



AROUND/AT

PESCA DE TUBARÃO: peixe é valorizado no mercado

O tubarão

Parte mais valorizada do animal é a barbatana

CARNE

A carne de tubarão vale aproximadamente **R\$ 3,50 o quilo** no mercado nacional, sendo uma das mais consumidas

RESÍDUOS

São transformados principalmente em **farinha de peixe** para a ração de cães e gatos

PELE

É utilizada na confecção de **artigos de couro**

MANDÍBULA

A mandíbula do tubarão branco pode custar até **US\$ 10 mil** nos Estados Unidos



FÍGADO

Rico em **vitaminas A e D**, o óleo de fígado de tubarão é utilizado como suplemento alimentar para reforçar as defesas do organismo

BARBATANA

A barbatana do tubarão seca é vendida por **R\$ 300 o quilo** no Brasil, mas o principal destino é a exportação. No mercado internacional, a barbatana alcança o preço de **US\$ 100 por quilo**. Já a sopa de barbatana de tubarão é vendida nos restaurantes finos da China por até **US\$ 150 o prato**.



CURIOSIDADES

Tubarão ou cação?

Não existe diferença entre um e outro. Usualmente, o termo tubarão é utilizado para espécies de grande porte, pouco comuns no litoral brasileiro.

Já os peixes de pequeno porte mais comuns na costa são chamados de cação. A sa-

bedoria popular diz que “cação é o que você come. Tubarão é o que come você.”

Captura

São mortos por ano nos oceanos cerca de 70 milhões de tubarões. Sua comercialização movimentará a economia de pelo menos 120

países, incluindo o Brasil.

Ataque

Para cada ataque de tubarão nos EUA, há 37 mortes por ataque de cobras. As chances de alguém morrer por ataque de tubarão é de uma em 95 milhões, menor que acertar na Mega-Sena.

A barbatana é considerada um afrodisíaco na Ásia, onde é consumida em forma de sopa e demonstra status social. Em alguns lugares, a barbatana é mais consumida que a própria carne. Por isso, a nadadeira é retirada e a carcaça é jogada fora, o que é um crime.

Espécies perigosas

Aproximadamente **400** espécies de tubarão

vivem nos oceanos. Dessas, **80** estão presentes no litoral brasileiro. Embora tenha fama de animal perigoso, os registros mostram que somente três espécies realmente podem atacar se não forem provocadas: tubarão-branco, tubarão-tigre e tubarão-cabeça-chata.



TUBARÃO-BRANCO



TUBARÃO-TIGRE



TUBARÃO-CABEÇA-CHATA

Tubarões mais pescados no Brasil

Cação-galhudo

É um pequeno tubarão que vive em águas temperadas.

Embora seja naturalmente abundante, é uma das espécies de tubarões mais vulneráveis em resultado da sobrepesca, devido à sua maturidade tardia e à baixa capacidade reprodutiva.



Galha-preta O tubarão-galha-preta vive em águas temperadas tropicais. Alimenta-se de peixes, incluindo os jovens de outras espécies de tubarão e pode medir até 2,5 metros. A espécie cosmopolita é muito comum no Norte e no Nordeste do Brasil.



Fidalgo Há ocorrência de fidalgos em toda a costa brasileira. Medem até 3,6 metros, chegando a pesar 170 quilos. A pesca é voltada para o consumo da carne.



Mangona Chegando a medir 2,5 metros de comprimento e a pesar 110 quilos, o tubarão-mangona habita águas rasas com fundo de areia ou recifes de coral e estão presentes em todo o litoral brasileiro.



Azul Também conhecido como tintureira, o tubarão azul é alvo de pescadores por causa das barbatanas. Ele vive em águas tropicais e temperadas do mundo inteiro, principalmente em mar aberto e tem o tamanho máximo de 3,8 metros.



Mako O tubarão-mako de barbatana pequena é mais conhecido pela sua surpreendente velocidade, que pode chegar aos 32 quilômetros por hora. É também famoso pelos seus saltos, havendo até casos em que chegaram a pular para dentro do barco enquanto eram fisgados, deixando pescadores aleijados.