

Instituto Mamirauá comemora aumento do estoque de pirarucu

Após 15 anos de fundação, o Programa de Manejo de Pesca do [Instituto Mamirauá](#) conseguiu aumentar em aproximadamente 447% o estoque natural de **pirarucu** em áreas manejadas. No período, a atividade gerou cerca de R\$ 10 milhões, beneficiando mais de mil pescadores.

O programa tem o objetivo de promover a **conservação** de recursos pesqueiros nas reservas, estimular a exploração sustentável, gerar renda e melhorar a qualidade de vida das comunidades. A ação envolve os comunitários em todas as etapas do processo de **manejo**. Segundo o Instituto, em 2012, os ganhos dos pescadores envolvidos na iniciativa variaram entre R\$ 126,40 e R\$ 6.130,00.

A coordenadora do programa, Ana Cláudia Torres, afirmou que a exploração do pirarucu no sistema de manejo é considerada **sustentável**. "A cota de pesca é definida a partir dos dados obtidos no levantamento do estoque (censo/contagem), de, no máximo 30% dos pirarucus adultos contados, deixando os 70% restantes para assegurar a reprodução da espécie. E não capturando indivíduos juvenis".

Durante o acompanhamento da pesca, os técnicos do programa monitoram as **gônadas** (órgão onde são produzidas as células sexuais), medindo, pesando e identificando o estágio gonadal em que se encontram (imaturo, em maturação, maduro e desovado). "Os dados são analisados com a finalidade de determinar se o estoque continua apresentando parâmetros de recrutamento similares aqueles observados em anos anteriores, visando identificar quaisquer sinais de impacto negativo do manejo sobre o estoque", afirmou Torres.

COMUNIDADES

Atualmente, o Instituto assessora 27 comunidades e três colônias de pescadores dos municípios de Tefé, Alvarães e Maraã, que já fazem pesca de pirarucu (1.063 pescadores entre homens e mulheres). Outras 13 comunidades e um sindicato de pescadores da cidade de Maraã (615 pescadores entre homens e mulheres) estão em processo de discussão.

O PIRARUCU

Tradicional na culinária regional, o pirarucu (*Arapaima gigas*) ganhou status de **bacalhau** da Amazônia. A espécie pode medir até três metros de comprimento e pesar até 200 Kg.

Quase todas as partes do peixe são aproveitadas. A **língua** áspera costuma ser usada para ralar o guaraná (fruto utilizado para fabricação de bebidas). Já o filé do peixe é macio e sem espinhas. Os ribeirinhos costumam aproveitar as vísceras e ossos do pirarucu. O couro do animal é utilizado como matéria-prima para a produção de bolsas e sapatos de alta costura. Já as escamas servem para fabricação de peças de artesanato (brincos, colares, lixa de unha).

Fonte: G1, por Eliena Monteiro