



AGREGANDO VALOR AO PESCADO

Agostinho Carlos Catella

A pesca é uma importante atividade econômica e social realizada no Pantanal e em toda a Bacia do Alto Paraguai nos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, nas modalidades profissional artesanal, esportiva (= amadora) e de subsistência. Nessa bacia em Mato Grosso do Sul, a captura registrada para a pesca esportiva foi equivalente a 329 toneladas em 2003, e vem se mantendo constante em torno de 300 toneladas anuais para a profissional-artesanal desde 1996, segundo os dados obtidos pelo Sistema de Controle da Pesca de Mato Grosso do Sul (SCPESCA/MS).

O pescado capturado pela pesca profissional-artesanal é comercializado *in natura* - fresco ou congelado - e destinado em mais de 85% aos mercados municipal e estadual. Entretanto, pode ser obtido maior rendimento econômico e social por quilograma de peixe capturado, agregando valor a esse pescado por meio de seu processamento e diversificando a oferta de produtos. Assim, desenvolvendo-se a cadeia produtiva do pescado - filé de peixe congelado, peixe defumado, óleo, concentrado protéico, farinha, pratos prontos – juntamente com a cadeia produtiva do couro de peixe, incluindo a manufatura de itens de vestuário, podem ser gerados novos empreendimentos e mais postos de trabalho, além da qualificação da mão-de-obra local.

Contudo, a escala de produção desses empreendimentos deve ser compatível com a quantidade e a regularidade da oferta de matéria prima, podendo-se utilizar peixes oriundos da pesca e da piscicultura. Para se obter uma produção pesqueira regular pode ser necessária a utilização de petrechos de captura mais eficientes, como a tarrafa, a ser permitida mediante a definição de critérios técnicos relacionados às suas dimensões e condições de uso como apontam vários estudos.

Nesse sentido, um primeiro passo para agregar valor ao pescado foi a realização da oficina “Reciclando o Peixe” nos municípios de Coxim, Corumbá, Miranda e Aquidauna, em 2002. O evento foi uma parceria entre o Fundo de Investimento da Cultura/MS, a SEMA/MS e a Fundação de Cultura/MS com o apoio da **Embrapa Pantanal**, Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), entre outros. Essa oficina foi dirigida sobretudo para a população carente e para os familiares dos pescadores, que

aprenderam técnicas de curtimento de couro de peixes, confecção de bijuterias, acessórios e peças de vestuário. Como resultado, formaram-se associações de curtidores (as) de couro nesses municípios, as quais já estão em atividade.



Produtos confeccionados em couro de peixe pela Associação Amor Peixe, Corumbá (MS).

Através do processamento do pescado pode-se, ainda, estabelecer uma ponte entre a pesca profissional artesanal e o turismo pesqueiro. As oficinas de processamento de pescado poderão se tornar novos locais de visitação e os pescadores esportivos e outros turistas potenciais consumidores dos produtos ali fabricados.

Além disso, a exemplo do que ocorre em outros países, os pescadores esportivos que visitam o Pantanal Sul poderão deixar os peixes que capturaram em “oficinas de defumação”. Mediante o pagamento de um valor, eles receberão posteriormente os peixes já defumados pelo correio em suas próprias casas. Assim, prolonga-se o “sabor” da pescaria, reforçando o vínculo do visitante com o Pantanal.

Agostinho Carlos Catella (catella@cpap.embrapa.br) é pesquisador da **Embrapa Pantanal**, (<http://www.cpap.embrapa.br>), (Corumbá-MS), na área de Recursos Pesqueiros. Doutor em Biologia de Água doce e Pesca interior pelo INPA, Manaus, AM.