



Leonardo Castro/AE

O pescador João Cardoso: farinha para hambúrguer

Cientista desenvolve hambúrguer de peixe

LINA DE ALBUQUERQUE

CANANÉIA — O roncador, a agulha, a mamangava e outros peixes desprezados pelo comércio, poderão deixar de ser atirados de volta ao mar depois de cair nas redes dos pescadores. No Centro de Pesquisas Aplicadas da Ilha do Cardoso, no Litoral Sul do Estado, o oceanógrafo mexicano Rafael Reséndiz, pesquisador da Fundação Florestal e da Coordenadoria de Informações e Pesquisas da Secretaria do Meio Ambiente (Cinp), está desenvolvendo um projeto para transformar a "mistura" — como é chamada essa porção de peixe indesejada — em hambúrguer. O objetivo é produzir 2 mil hambúrgueres de peixe por dia para prover a população do Vale do Ribeira, uma das mais pobres do País.

Para dar início ao projeto, o Centro de Pesquisas recebeu uma máquina japonesa da Legião Brasileira de Assistência (LBA), capaz de limpar 700 quilos de peixe por hora. O seu motor ainda não foi ligado porque o gerador de energia somente chegou à Ilha do Cardoso há duas semanas. Enquanto aguarda novo estímulo da LBA, o oceanógrafo negocia com as prefeituras de Cananéia e Registro uma forma de pôr em prática a sua idéia. Ele pretende que os hambúrgueres sejam introduzidos na merenda escolar das crianças da região e comercializados ao preço equivalente a um pãozinho.

Reséndiz não deseja que os hambúrgueres sejam produzidos em escala industrial. Ele

diz ter participado de um projeto semelhante no México que fracassou depois que o produto começou a ser exportado para a Califórnia. Os cerca de 1 200 pescadores do Vale da Ribeira serão estimulados a levar a "mistura" para o Centro de Pesquisas em troca de taquaras para fabricar cercos e da garantia de ter os seus barcos permanentemente pintados. Pescadores aposentados, de acordo com o seu plano, poderão trabalhar na sede do Centro, operando a máquina doada pela LBA ou fabricando a farinha de mandioca para a massa do hambúrguer, por um salário mínimo mensal. Um dos candidatos a esse posto é o pescador João Cardoso, de 65 anos, que mora com a mulher e a filha num terreno de dez alqueires da Ilha do Cardoso, cuja a escritura é de 1808.

Numa rede de 14 quilos de camarão, segundo Reséndiz, aproximadamente 20 quilos de peixe são jogados fora. O projeto, que o oceanógrafo quer dar início no começo do ano, deverá ser acompanhado de uma campanha de conscientização. Ao contrário do que se imagina, as famílias de pescadores dessa região não adquiriram o hábito de comer peixe. A sua alimentação básica é composta de farinha de mandioca, arroz e feijão. As crianças sofrem devido à ausência de proteína. "As paredes das escolas ficam sempre descascadas pois os alunos são levados a ingerir cal por causa da falta de cálcio no organismo", afirma Reséndiz.

7-11-90