

Salvem o pirarucu

02.07.2003



Uma pesquisa incentiva a criação de pirarucu na Bacia Amazônica. O peixe, nativo dos rios da região, corre o risco de extinção por causa da pesca predatória e do alto valor comercial.

Colares e brincos feitos com a escama do pirarucu. Bolsas fabricadas com a pele do peixe. Na culinária o sabor da carne se assemelha a do bacalhau.

É o maior peixe de água doce do mundo. Pode chegar a três metros e pesar até 250 quilos, mas as características tornam o pirarucu vulnerável à ação dos pescadores.

O pirarucu é carnívoro, se alimenta de outros peixes criados no mesmo ambiente aquático. Para que a espécie possa se desenvolver a dimensão desses criatórios precisa ser grande, o que dificulta a criação em cativeiro.

Mas há três anos os cientistas do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Inpa desenvolvem uma técnica que muda os hábitos alimentares do pirarucu e propicia a criação do peixe em pequenas áreas com grande produtividade e baixo custo.

Durante sete dias os cientistas trocam carne por ração. É o período de adaptação dos alevinos com o novo tipo de alimento. Depois de treinados os alevinos são trazidos para tanques e mesmo pequenos não são atacados pelos maiores.

Segundo os pesquisadores não existe canibalismo e tudo porque eles só alimentam com ração. O trabalho está chamando a atenção de piscicultores do Amazonas que começam a procurar o Inpa para aprender a técnica.

Paulo trouxe os filhotes e acompanhou todo o processo, hoje, ele já possui uma criação com 50 pirarucus.

“§Perdemos muitos filhotes na barragem por causa de predadores, então, estamos aprendendo essa técnica de treinar eles com a ração para ter uma porcentagem maior de aproveitamento”§. diz o criador Paulo Monteiro.

Para proteger a espécie, foi criada uma Lei Federal que proíbe a pesca do pirarucu no período de primeiro de dezembro a 31 de maio, época da desova do peixe na região amazônica.