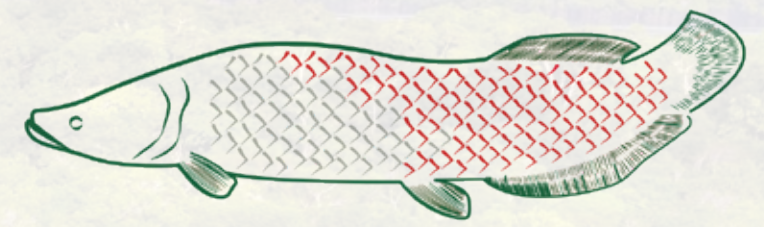
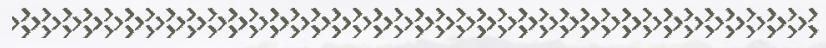


PIRARUCU SELVAGEM DE MANEJO

Saboroso, versátil e sustentável





GOSTO DA AMAZÔNIA

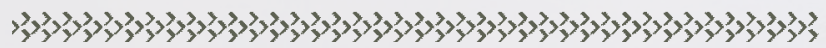
SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA

O pirarucu é um dos principais símbolos da Amazônia, que representa de forma genuína a necessidade de conservação dos recursos naturais do planeta. E as comunidades tradicionais que vivem na Floresta fazem da prática do manejo do pirarucu uma iniciativa de conservação muito bem-sucedida.

A marca “Gosto da Amazônia – sabor que preserva a floresta” nasce dessa harmoniosa combinação, enaltecendo os principais valores defendidos e praticados pelas instituições envolvidas no manejo do pirarucu: preservação da natureza, comércio justo, desenvolvimento econômico e social sustentável. Tudo isso, claro, temperado com o sabor único dos produtos da Amazônia.



Bernardo Oliveira





O manejo do pirarucu começou a ser implementado em 1999, na Reserva de Desenvolvimento Sustentável de Mamirauá, e hoje é realizado por populações tradicionais da Amazônia em Unidades de Conservação, Terras Índigenas e territórios com Acordos de Pesca devidamente autorizados pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama).

Prática de uso sustentável e gestão participativa do recurso pesqueiro, o manejo comunitário garante a sobrevivência da espécie, soberania alimentar e renda aos indígenas e povos tradicionais da região, configurando-se como um extraordinário

**O PIRARUCU
(ARAPAIMA GIGAS)
É O MAIOR PEIXE DE
ESCAMAS DE ÁGUA
DOCE DO MUNDO
E SE ENCONTRA
PRINCIPALMENTE NA
BACIA AMAZÔNICA,
PODENDO ATINGIR
ATÉ TRÊS METROS DE
COMPRIMENTO
E 200KG DE PESO.**

caso de conservação da biodiversidade. Graças à atividade, o pirarucu voltou a habitar grande parte das várzeas amazônicas e não é mais uma espécie ameaçada.

A promoção do manejo do pirarucu selvagem é realizada pelo Coletivo do Pirarucu, do qual fazem parte a Associação dos Produtores Rurais de Carauari

(ASPROC), Operação Amazônia Nativa (OPAN), Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (IDSM), Memorial Chico Mendes (MCM), associações comunitárias de manejadores, IBAMA, FUNAI e Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO), e conta também com o apoio da cooperação internacional entre os governos do Brasil, dos EUA e da Alemanha.



Adriano Gambarini



Marizilda Cruppe

**ESTIMATIVA ANUAL DE
ESTOQUE E PREVISÃO
ACURADA DE PRODUÇÃO**

A contagem do estoque de pirarucu selvagem em cada região de manejo é realizada anualmente pelos indígenas e comunidades ribeirinhas, e serve de base para a definição da cota anual de pesca por parte do Ibama, que corresponde a até 30% da quantidade de indivíduos acima de 1,5 metro na natureza. A produção anual gira em torno de 3.000 toneladas. Antes do início do período da pesca, que vai de setembro a novembro, já se conhece exatamente o número de peixes que será capturado.

**GARANTIA DE
SUSTENTABILIDADE**

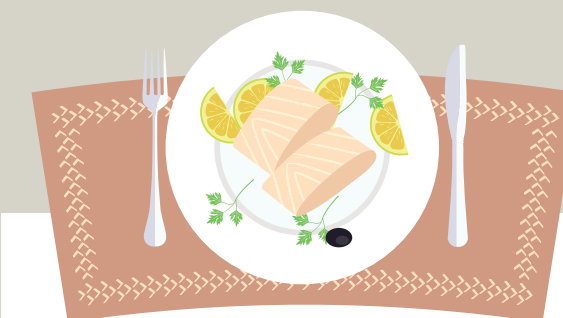
A vigilância dos lagos e rios amazônicos, realizada ao longo de todo o ano pelos manejadores, é fundamental para a redução da pesca ilegal, proteção e controle dos estoques manejados e para a garantia da sustentabilidade ecológica da atividade.

**COMÉRCIO JUSTO:
DO PESCADOR DIRETO
PARA O DISTRIBUIDOR**

O arranjo promovido pelo Coletivo do Pirarucu e as comunidades pesqueiras assegura o fornecimento do volume de peixe solicitado com antecedência. O trabalho é realizado pelo Coletivo sem intermediários, do contrato estabelecido com os pescadores até o transporte das áreas de manejo e o processamento nos frigoríficos, com conhecimento total da origem do peixe e a prática do comércio justo, que garante os melhores preços para os manejadores.

**CONTROLE TOTAL
DE QUALIDADE E
RASTREABILIDADE**

No ato da pesca o pirarucu recebe um lacre, que segue até o frigorífico com identificação de uma série de condições do pescado. Ainda no ambiente de pesca, o peixe é pré-beneficiado em ambiente seguro, e logo após o abate é acondicionado em gelo até ser processado em Entrepasto de Pescado regularizado com Serviço de Inspeção Federal (SIF), onde também é congelado a menos 35 graus, em curto espaço de tempo.

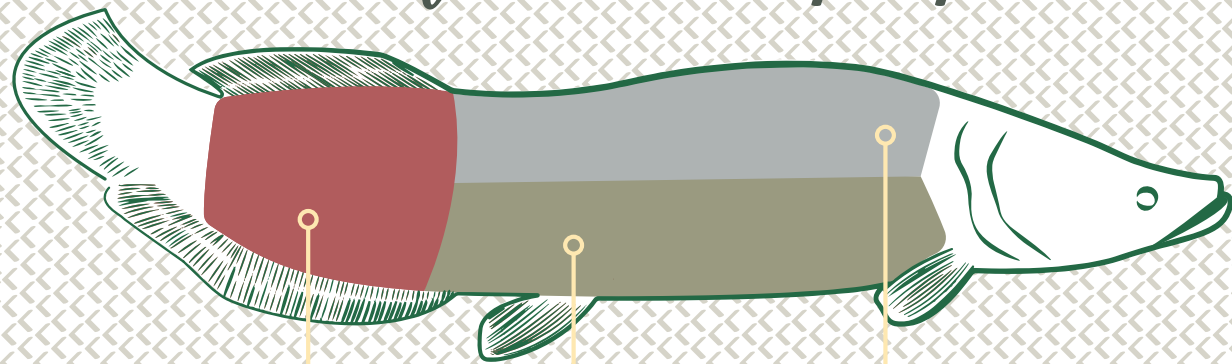


*Peixe é
saúde*

O consumo de peixe selvagem é uma ótima opção para dietas saudáveis por conta da grande quantidade de proteínas e dos altos índices de Ômega 3 e 6, antioxidantes naturais que protegem contra doenças degenerativas. Comendo pirarucu de manejo você está naturalmente protegendo a natureza. A sua e a do planeta.



Diferentes cortes, várias formas de preparo



Filet

**CALDEIRADA • FRITO
MOQUECA • EMPANADO**

Um dos cortes mais tradicionais, apreciado regionalmente, com sabor um pouco mais acentuado, mas mantendo as características da carne macia e sem espinhas. Ótima opção para as moquecas, pode ser feito também salteado ou grelhado.

Barriga

**NA BRASA • ASSADA
TORRESMO • GRAVLAX**

Parte de grande interesse gastronômico, por ter sabor e textura diferenciados. Com interior macio e podendo adquirir uma superfície crocante, funciona bem tanto assada no forno ou grelhada na churrasqueira, como também em preparações curadas como o gravlax. Seu sabor tem a untuosidade da gordura natural, que também é um dos seus atributos nutricionais.

Lombo

**CARPACCIO • TARTAR
GRELHADO • NO MOLHO**

Parte nobre, mais magra e com estrutura alta e redonda, de sabor delicado, própria para steaks altos, escalopes ou cortado em cubos para caldeiradas e preparações com molhos e caldos.

“ **UM PEIXE MUITO VERSÁTIL, QUE DÁ PARA SER TRABALHADO EM INÚMERAS RECEITAS. UM PRODUTO SUPER NACIONAL, QUE ENVOLVE SUSTENTABILIDADE, E A GASTRONOMIA HOJE NÃO PODE FICAR À PARTE DESSES MOVIMENTOS.**

Ricardo Lapeyre // Restaurante Laguiole ”

“ **OS FATORES QUE MAIS SE DESTACARAM FORAM O SABOR, SEM NOTA DE TERRA, MUITO COMUM EM PEIXE DE ÁGUA DOCE, A APARÊNCIA NOBRE, LIMPA, ALTA COR CLARA COM AS CAMADAS MARCANTES. O PALADAR DELICADO ABRE UM LEQUE ENORME DE POSSIBILIDADES DE PREPARO, E TAMBÉM FUNCIONA COMO CONTRAPONTO A UM MOLHO MAIS MARCANTE.**

Marcelo Barcellos // Restaurante Barsa ”

“ **A GRANDE ACEITAÇÃO DOS CHEFS NO RIO DE JANEIRO ME SURPREENDEU. MESMO OS MAIS EXIGENTES, QUE NORMALMENTE NÃO GOSTAM DE TRABALHAR COM PEIXES CONGELADOS, ADORARAM O PIRARUCU. O PONTO ALTO FOI O GOSTO SUAVE, SEM RESÍDUOS DE SABOR. VEJO UM GRANDE POTENCIAL PARA OS RESTAURANTES E BARES.**

Teresa Corção // Instituto Maniva e Restaurante O Navegador ”



Informações Nutricionais

Porção de 100g (aproximadamente 5 colheres de sopa)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	102kcal = 428kJ	5%
Carboidratos	1,5 g	0%
Proteínas	18 g	24%
Gorduras totais	2,8g	5%
Gorduras saturadas	1,1 g	5%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	3%
Sódio	89 mg	4%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ.
**VD não estabelecido.





Criada há mais de 25 anos, a Associação dos Produtores de Carauari (ASPROC) é a responsável pela comercialização do pirarucu de manejo, e representa mais de 500 famílias de 55 comunidades ribeirinhas do município de Carauari – AM, a 780 Km de Manaus, na região conhecida como Médio Juruá.

A comercialização e o consumo do pirarucu são formas de valorizar e apoiar a organização comunitária do

Médio Juruá, impactando diretamente na melhoria de qualidade de vida das comunidades extrativistas, pois o recurso obtido com as vendas retorna diretamente às famílias, sem atravessadores. O resultado é o fortalecimento do trabalho que alia a conservação do meio ambiente à geração de renda de forma sustentável para quem vive dos recursos naturais e protege a Floresta Amazônica.

Informações:

asproc.org.br/site

Contato:

asproc.associacao@gmail.com

(97) 3491-1023

Celular e WhatsApp:

(92) 98429-9235

