

# Fiocruz sustenta perigos do molusco

Instituição contra-ataca e diz que trabalho apresentado por médico veterinário em blog é 'desserviço' à população

ROSE ROCHA  
COLABORADORA

Provocada pela Tribuna Independente sobre a tese, as pesquisas e a defesa do médico Maurício Aquino em relação aos caramujos africanos, a assessoria da Fiocruz - instituição científica de notoriedade internacional em pesquisas na área de saúde - retornou à solicitação da reportagem, ratificando a posição da instituição com uma nota sobre as parasitoses causadas pelo caramujo africano e sobre casos já notificados no Brasil.

No teor do texto enviado, a Fiocruz classifica como "desserviço" o trabalho apresentado no blog [www.caracolafriano.com](http://www.caracolafriano.com), "que menciona o nome da Fundação Oswaldo Cruz, colocando em dúvida o trabalho de pesquisa do Instituto Oswaldo Cruz sobre o caramujo africano".

De acordo com a nota, "o objetivo do Instituto Oswaldo Cruz é que a população esteja apropriadamente esclarecida, com base em dados científicos comprovados e atuais sobre as parasitoses causadas pelo molusco. Reforçamos que tais estudos, publicados em revistas científicas especializadas, foram realizados não apenas pelo Instituto Oswaldo Cruz, mas por diversos centros de pesquisa do mundo", destacou.

Em seu portal, a Fiocruz ratifica que os impactos para a biodiversidade são evidentes e os riscos à saúde pública também preocupam. A prevenção do



ADAILSON CALHEIROS

Instituição diz que caramujos geram danos ambientais e transmitem doenças

contato e o controle das populações do caramujo são fundamentais, segundo a instituição.

A Fiocruz orienta que, quando infectado por parasitas, o caramujo pode transmitir doenças como a meningite eosinofílica, com casos registrados no país. No texto, ratifica que a doença é causada pelo verme *Angiostrongylus cantonensis*, que passa pelo sistema nervoso central, antes de se alojar nos pulmões, num ciclo de transmissão que envolve moluscos e roedores, inclusive o caramujo africano.

No portal, há a infor-

mação de que o africano foi introduzido no país na década de 1980. O molusco, que serviu como aposta comercial na busca de uma alternativa mais barata ao escargot, transformou-se em uma praga.

Ele é dotado de alta capacidade de reprodução e se disseminou em 24 dos 26 Estados brasileiros. "Nos ambientes urbanos, as populações desses moluscos são densas, invadem e destroem hortas e jardins", esclarece a pesquisadora Silvana Thiengo, do Laboratório de Referência Nacional em Malacologia Médica da Fiocruz.

## Alheios à polêmica, fãs do caramujo ensinam iguarias

Polêmicas à parte, tem gente que não está nem aí para a contenda. Na fazenda de Jurandirce Lopes e Manoel Lopes, na cidade de Flexeiras, a 59 quilômetros de Maceió, a tese do veterinário Maurício Aquino, de que o caramujo sirva para alimentar as pessoas, é defendida inconscientemente há bastante tempo pelos habitantes do lugar. "Tenho dois filhos que moram em São Paulo e quando vêm nos visitar o prato de aruá é obrigatório", conta Jurandirce.

Foi lá que dona Maria da Conceição, que mora na fazenda há quase vinte anos com Jurandirce e Manoel, tornou o molusco caracol conhecido por aquelas bandas como aruá - similar ao caramujo africano - como prato obrigatório.

Quem chega para uma visita, como foi verificar in loco a Tribuna Independente, tem que experimentar o gosto que o bicho tem.

Na fazenda, é abundante o aparecimento do aruá, que se cria fácil em fazendas e sítios à beira de brejos, rios e riachos da redondeza. "Desde menina que a gente come o aruá. Só sei dizer que é uma delícia e nunca fez mal a ninguém", diz Maria da Conceição, que ensina como preparar o molusco à reportagem. O aruá é muito semelhante ao caramujo africano.

"Já são mais de 40 anos que a gente prepara esse prato, e é como se diz por aí: é de pai para filho", completa dona Conceição. Ela revela que sua mãe já preparava a iguaria quando ela era criança, na sua cidade

natal, Marechal Deodoro.

"O segredo aqui é limpar bem o bicho antes de ir à panela, colocar água quente e depois é só pôr na panela de pressão", ensina.

Conhecido também como o "scargot dos pobres", o prato que a população do interior aprecia tanto normalmente leva ingredientes como tomate, cebola, sal, óleo de coco, tempero, vinagre, pimentão e coentro. O resultado é um gosto semelhante ao do maunim, outro molusco bastante comum em Alagoas e que alimenta milhares de pessoas no Estado. Mas vai um alerta do próprio veterinário Maurício Aquino. Para ir para a panela e chegar à mesa das pessoas sem problema, o molusco tem que estar bem cozido. (R.R.)

RAUL PLÁCIDO



Dona Maria da Conceição faz e come o cozido chamado de aruá desde que era criança