

# Salvem os tubarões!



A velha guarda da SBEEL, professores Rosângela Lessa, Otto Gadig, Ricardo Rosa e Alberto Amorim



Penedo fica à beira do rio São Francisco

Cientistas, estudantes, representantes de ONGs, entre outros, se reuniram de 24 a 29 de abril em Penedo, Alagoas, para discutir estudos sobre tubarões e raias. A SBEEL-Sociedade Brasileira para Estudo de Elasmobrânquios e a Universidade Federal de Alagoas-UFAL-Unidade de Ensino Penedo realizaram a nona reunião da sociedade com ampla participação da comunidade científica. “Foram cerca de 150 participantes e 105 resumos apresentados, inclusive de estudos realizados em outros países”, afirma o professor Claudio Sampaio, da UFAL.

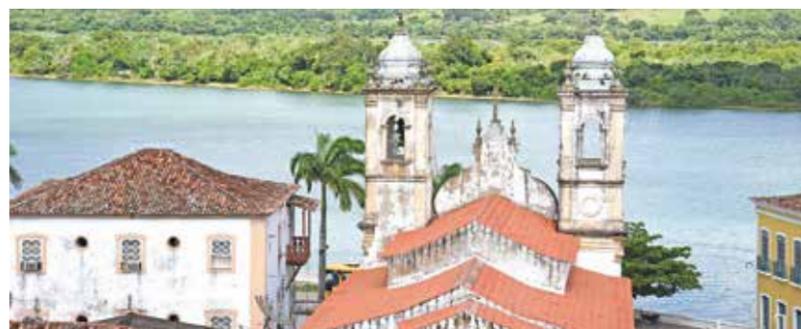
Sampaio presidiu a reunião, com a participação ativa de toda diretoria da SBEEL e da professora Taciana Kramer Pinto, da Unidade de Ensino de Penedo da UFAL. Na avaliação do professor, o evento produziu muitos resultados. “Do ponto de vista científico, a reunião mostra a diversidade de estudos realizados no Brasil, muitos empregando metodologia não destrutiva, ou seja, não é mais necessário sacrificar os animais, atraindo a atenção de muitos jovens pesquisadores, Ongs e estudantes”, explica. “Do ponto de vista prático, a SBEEL se fortalece com os novos associados e parceiros, tanto que um edital de fomento a pesquisa foi lançado durante o evento, com recursos do Instituto Linha D'Água um edital voltado a ações de sensibilização, educação e a divulgação científica relacionada aos tubarões e às raias”, acrescenta.

Assim, projetos que tenham associação com estas temáticas poderão receber apoio. Todas essas ações estão associadas a um Plano de Ação Nacional para conservação dos tubarões e raias ameaçados de extinção. Paralela ao evento aconteceu a 1ª Oficina de Monitoria do Plano de Ação Nacional dos Tubarões e Raias Marinhos Ameaçados de Extinção (Pan-Tubarões), a oficina foi promovida pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e Ministério do Meio Ambiente (MMA), com apoio da Unidade de Ensino Penedo e dos seus cursos de Engenharia de Pesca e de Biologia. Contou ainda com a participação de membros do Grupo de Assessoramento Técnico (GAT) e de observadores de instituições parceiras presentes na IX Reunião da Sociedade Brasileira para o Estudo dos Elasmobrânquios- SBEEL, que contribuíram para as discussões. “A Universidade Federal de Alagoas, Unidade de Ensino Penedo, comemora sua primeira década de existência e esses eventos marcam esse período festivo, demonstrando a importância da implantação da UFAL no interior do Estado de Alagoas”, acrescenta Sampaio.

A realização de eventos como esses na cidade de Penedo aquecem a economia local, além de proporcionar aos visitantes um encontro com sua cultura, beleza natural e culinária. Ao final do evento, o professor Otto Bismarck Gadig, doutor na Universidade Estadual Paulista-Unesp, foi eleito novo presidente da SBEEL, sucedendo o professor Ricardo Rosa, doutor na Universidade Federal da Paraíba.

A reunião foi realizada pela SBEEL e UFAL, com o apoio do Instituto Linha D'Água, WWF, Oceana e Prefeitura de Penedo. O livro de resumos da reunião encontra-se em fase final de obtenção do ISBN e estará disponível no site: [www.sbeel.org.br](http://www.sbeel.org.br). A X reunião da SBEEL será realizada pela Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, em 2018.

Proteção aos tubarões e raias ganha reforço com o sucesso da IX Reunião da SBEEL, em Penedo-Alagoas



## PAN-Tubarões

O Pan Tubarões aborda 12 espécies ameaçadas (IN MMA nº 05/2004) que estão distribuídas ao longo do litoral brasileiro até o limite mais externo de sua Zona Econômica Exclusiva (ZEE). São elas: tubarão-quati (*Isogomphodon oxyrinchus*), cação-anjo-liso (*Squatina occulta*); viola (*Rhinobatos horkelii*); tubarão-peregrino (*Cetorhinus maximus*);

cação-cola-fina (*Mustelus schmitti*), cação-anjo-de-espinho (*Squatina guggenheim*), tubarão-bico-doce (*Galeorhinus galeus*), tubarão-lixia (*Ginglymostoma cirratum*), tubarão-limão (*Negaprion brevirostris*), peixe-serra ou espadarte (*Pristis pectinata*), peixe-serra ou espadarte (*Pristis pristis*) e tubarão-baleia (*Rhincodon typus*).

As ações previstas no Pan

Tubarões também buscam beneficiar oito espécies sobreexplotadas ou ameaçadas de sobreexplotação (IN MMA nº 05/2004 e IN MMA nº 52/2005), bem como outras 35 que tiveram seu estado de conservação validado como ameaçadas nas oficinas de avaliação do estado de conservação das espécies da fauna brasileira promovidas pelo ICMBio e presentes na portaria interminist-

## A arte santeira

Das mãos de Timaiá Santeiro saem belas esculturas em madeira. Entre santos, cabeças africanas, entre outras imagens, o artista aos 55 anos de idade completa 40 anos na profissão iniciada na Escola de Arte de Penedo-Alagoas, com o mestre Antonio Pedro. Antonio Francisco Santos nasceu em Lagoa Comprida, município de São Brás, Alagoas, e ganhou o apelido de Timaiá por sua habilidade como cantor. “A arte de santeiro em Penedo começou com padres franciscanos há 300 anos atrás”, explica o artista. Ele pertence à quinta geração de santeiros locais, e já formou cinco alunos que garantem a continuidade desta atividade. Dos sete filhos que teve com a esposa Maria Neusa, o jovem New-

A esposa de Timaiá Maria Neusa



Timaiá e as esculturas de santos

france, de 27 anos, seguiu a carreira do pai. A esposa também se incumbiu de finalizar as esculturas passando cera e betume da Judeia. Entre tantas imagens feitas em 40 anos, Timaiá tem sua preferência pela Deusa da Justiça, exposta no Forum de Pene-

do. Quem quiser conhecer de perto a arte de Timaiá pode visitar o Ponto de Cultura e Saberes Populares, na Praça Padre Veríssimo em Penedo, Alagoas. Ou ainda visitar sua página [www.facebook.com/timaiaisanteiro](http://www.facebook.com/timaiaisanteiro).

## Penedo das tradições

Quem visitou Penedo, Alagoas, para a reunião da SBEEL, pode apreciar a beleza da cidade histórica, sua culinária e seu artesanato



Restaurante Forte Maurício de Nassau (dir.) ao lado da Prefeitura

### Caldinho de Alagoas

Saborear as comidas típicas de Penedo, Alagoas, à beira do Rio São Francisco, é um prazer para o paladar e para os olhos. Difícil é escolher uma entre tantas comidas típicas, como a pilombeta (peixe de estuário servido fritinho como tira-gosto), os caldinhos, as peixadas com pirão, o camarão... e para os mais ousados, os pratos feitos com carne de jacarê, proveniente de criatório. Tudo isto pode ser encontrado no restaurante Forte Maurício de Nassau, na praça Barão de Penedo, no Centro histórico da cidade. O prédio do restaurante foi construído no século XVIII sobre as ruínas do Forte Maurício de Nassau, holandês que ocupou a cidade de 1637 a 1647. Gustavo Lisboa de Almeida e a esposa Vera Lúcia dirigem o local, e é das mãos de Vera que saem as mais deliciosas receitas salgadas e ainda doces como a ambrosia. Aqui ela ensina o preparo do caldinho de feijão, e do especial caldinho de camarão que pode também se transformar em pirão.



Gustavo e Vera dirigem o restaurante Forte Maurício de Nassau

de coco, bater no liquidificador o coco ralado com água e depois coar na peneira. Colocar o leite de coco na panela e acrescentar camarão, tomates picados, cebola, pimenta-de-cheiro, coentro picado, cominho e colorau. Acrescentar mais água e salgar a gosto. Deixar 15 minutos no fogo. O caldinho já está pronto para ser saboreado. Pode-se também usar esse caldo para fazer um delicioso pirão, acrescentando a farinha de mandioca e mexendo até dar a consistência desejada.

### Caldinho de feijão

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de feijão mulatinho (carioca)/9 xícaras (chá) de água para o cozimento/1 pedaço de charque cortado em pedaços (sem gordura)/1 cebola grande picada/4 dentes de alho picados/Pimenta-de-cheiro a gosto/1 pitada de cominho

Preparo: Cozinhar feijão com o charque por cerca de 1 hora e meia. Se necessário, acrescentar mais água quente no final. Bater no liquidificador. Reservar. Refogar à parte a cebola e o alho picados, a pimenta-de-cheiro e o cominho. Misturar no caldinho, acrescentar uma pitada de colorau e deixar no fogo por mais 10 minutos. Provar e retificar o sal, se necessário.

### Caldinho de camarão

Ingredientes: ½ kg de camarão-branco limpo/3 punhados de coco ralado/3 copos de água/2 tomates picados/1 cebola grande picadinho/Pimenta-de-cheiro a gosto/Coentro picado a gosto/Sal/1 pitada de colorau/cominho

Preparo: Para se obter o leite



Os caldinhos de camarão e feijão