

# Desfrute bem, com todo o respeito

Atenção a pequenas regras de proteção dos biomas marinhos e ao modo de vida das comunidades tradicionais é ponto de partida para uma saborosa viagem ao litoral cearense

Por Túlio Muniz

**C**om mais de 570 quilômetros de praias, mangues e restingas, com sol o ano inteiro e boa infraestrutura para todos os gostos e bolsos, o estado do Ceará tornou-se um dos campeões de preferência do turismo nacional. Em seus extremos estão Jericoacoara, 300 quilômetros a oeste de Fortaleza, e Icapuí, pioneira no turismo social promovido pelas comunidades de pescadores artesanais, 220 quilômetros a leste. Entre uma e outra, há lugares efervescentes e discretos, sempre exuberantes. A capital já é o maior destino do Nordeste, à frente de Recife e Salvador.

O movimento turístico no Ceará aumentou 40% em cinco anos, chegando a quase 3 milhões de pessoas em 2011 e constituindo-se num dos mais importantes motores da economia local. Em julho, dos 2 mil empregos com carteira criados no setor de serviços no estado, mais da metade, 1.226, foi no turismo. No mesmo período, a Bahia teve saldo positivo de 661 vagas

Lagoa da Encantada, Jenipapo-Kanindé, Aquiraz





Praia no  
Parque  
Nacional de  
Jericoacoara

ROBERTO BANDEIRA/OLHAR IMAGEM

no segmento, seguida por Rio Grande do Norte (593) e Sergipe (492). Em todo o Nordeste, mais da metade das oportunidades criadas está no Ceará. Os dados são do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), do Ministério do Trabalho.

Embora Fortaleza seja a mais importante porta de entrada do estado, é crescente o interesse de viajantes por destinos mais distantes e menos urbanizados, seduzidos pela popularidade das iguarias do mar (lagosta, camarão e caranguejos), por pousadas mais em conta, ambientes mais rústicos e acolhedores. Essa tendência, porém, mexe com as comunidades antes voltadas a pequenas atividades econômicas de subsistência, como a pesca artesanal e o artesanato típico, sobretudo as rendas e o labirinto – técnica de “desfazimento” de tecido para composição de forros de almofadas, toalhas e colchas com desenhos geométricos intrincados.

A chegada desordenada de visitantes aumenta as ameaças ambientais – principalmente as ligadas ao consumo de espécies marinhas e à ocupação do solo – e afeta a vida social e a cultura das populações locais. Algumas, preocupadas em não desperdiçar efeitos positivos do turismo para a economia local e também em não permitir a degradação de suas localidades, começaram a organizar redes de turismo comunitário.

## Conter a empolgação

O armador americano Davis Morgan foi o precursor da indústria cearense da pesca da lagosta, a partir de 1955. A atividade, dali em diante, mudou o cotidiano de pescadores e suas famílias, animados com um mercado no qual o preço médio chegou a US\$ 20 o quilo (nenhuma outra espécie capturada chega a tanto), levou empolgação a pequenas vilas praianas. Mesmo no consumo interno, a lagosta – consumida a peso de ouro no Sul e Sudeste – tornou-se acessível nos cardápios locais, em sofisticados restaurantes da capital cearense ou nas modestas barracas de praias mais afastadas.

Meio século de pesca predatória, no entanto, bastou para levar a atividade ao declínio, sobretudo por conta da pesca ilegal



Praia de  
Tremembé,  
Icapuí

AGUEDA COELHO/TUCUM.ORG



Regata de  
paquetes do  
Assentamento  
Maceió,  
Itapipoca

CAMILA GARCIA/TUCUM.ORG

**Prainha do Canto Verde, Beberibe**



ÁGUEDA COELHO/TUCUM.ORG



do crustáceo e da proliferação da captura, por mergulho, da lagosta miúda, cuja venda é proibida pelo Ibama. Atualmente, a pesca só é permitida entre os meses de maio e novembro. Nos cinco restantes, dezembro a abril, deve-se respeitar o chamado “defeso”, época de reprodução natural do crustáceo. O período coincide com a “safra” do turismo, quando se concentram as férias dos brasileiros e a chegada dos estrangeiros em “fuga” do inverno do hemisfério norte. E não é incomum visitantes desavisados consumirem uma lagosta ilegalmente levada para o prato.

“Seria de grande valia se os turistas procurassem se informar sobre a legislação ambiental local. As operadoras de turismo também têm de colaborar nessa questão”, afirma Cláudio Ferreira, do Núcleo de Pesca do Ibama-CE. Mas, no estado mais visitado da região, poucas o fazem. Além da lagosta, uma variedade imensa de espécies marinhas tem a captura proibida em determinados períodos do ano. “O Brasil tem uma legislação ambiental atualizada acerca da proteção dos seus recursos pesqueiros do Nordeste. Entretanto, faltam ações de educação ambiental e de controle do nosso ecossistema marinho”, explica Ferreira.

René Scharer, membro do Comitê de Gestão para o Uso Sustentável da Lagosta, afirma que o defeso é um instrumento de gestão necessário. Segundo ele, está em discussão uma certificação destinada ao consumo. A lagosta certificada é mantida viva, e assim seria comercializada, inclusive em restaurantes. Duas espécies são encontradas no Brasil, e ambas só podem ser capturadas com, no mínimo, 11 centímetros de cauda. “A certificação ajudaria a minimizar o fracasso nas políticas públicas referente à lagosta”, afirma Scharer. Cabe ao turista consciente se informar, diante do fornecedor, se o prato que chega à sua mesa foi produzido a partir de retirada legal. Pedir lagosta “fresca” durante o defeso é contribuir para pôr em risco o bioma marinho.



**Dunas de Tatajuba, Camocim**

ARQUIVO INSTITUTO TERRAMAR



AGUEDA COELHO/TUCUM.ORG

## Turismo comunitário

O turismo convencional em larga escala também causa prejuízos ambientais por uso indevido do solo. A ocupação irregular de áreas de preservação por grandes condomínios e hotéis altera a paisagem natural e remove populações locais indistintamente. Com vistas a coibir essa prática foi criada em 2008 a Rede Cearense de Turismo Comunitário. Na prática, a Rede Tucum, como é conhecida, incentiva a capacitação de famílias residentes em localidades turísticas para receberem visitantes num modelo que pode ser chamado de pousada domiciliar ou familiar.

Segundo a coordenadora da rede, Rosa Martins, a proposta de turismo comunitário começou junto com uma mobilização social em defesa de políticas públicas de turismo e dos direitos das populações ameaçadas pela ocupação do litoral por grupos econômicos e pela especulação imobiliária. “É uma estratégia de resistência, de afirmação das culturas, que propõe construir relações éticas e solidárias entre comunidades e visitantes. As comunidades acolhem turistas identificados com a proposta para partilhar saberes e fazeres com diversidade e beleza”, diz Rosa.

A Rede Tucum já tem grupos atuantes nas praias de Tatajuba (entre Jericoacoara e Camocim) e Caetanos de Cima (Amon-tada), no litoral oeste, e em Jenipapo-Kanindé (aldeia indígena em Aquiraz), Canto Verde (Beberibe), Tremembé e Ponta Grossa (em Icapuí), no leste. “Antes da rede, as políticas de turismo desconsideravam as organizações comunitárias e os impactos ao ambiente e aos modos de vida tradicionais”, observa Rosa. “A mobilização envolveu novos sujeitos sociais e ajudou a construir uma visão crítica acerca das perspectivas com que são conduzidas as estratégias de desenvolvimento que elegeram o turismo como a solução para os problemas do Nordeste.”

Ao alertar para a proteção das comunidades tradicionais, a Rede Tucum promove também a preocupação com os ecossistemas locais e com a ocupação dos terrenos. A expansão imobiliária ligada à indústria do turismo é um grande problema. A edificação desenfreada acelera a erosão de falésias e a deterioração de dunas, para onde correm águas de chuvas não mais absorvidas devido à impermeabilização ostensiva do solo. A degradação acompanhou o boom de urbanização e dos complexos turísticos de grandes hotéis, resorts e condomínios.

As pousadas familiares são um convite a uma cultura turística mais sustentável. Sem abrir mão das maravilhas da região, os visitantes contribuem com comunidades onde há pouca ou nenhuma alteração na integração entre natureza e moradores. A experiência tem amadurecido a ponto de já oferecer “pacotes” alternativos. Sem luxo, mas com aconchego, afeto e interação ambiental, itens nem sempre presentes em hotéis e pacotes convencionais. )))

## Saiba mais

Rede Tucum: [www.tucum.org](http://www.tucum.org)

Instituto Terramar: (85) 3226-2476,

9933-0153, [skype:rosinhamartins1](https://www.skype.com/pt/rosinhamartins1)

Manual do Ministério do Meio Ambiente para consumo responsável: [http://bit.ly/consumo\\_legal](http://bit.ly/consumo_legal)

## De olho no calendário

Espécie	Defeso
Pargo	15/12 a 30/4, litoral de AP, PA, MA, PI, CE, RN, PB, PE e AL
Robalo, robalo branco e camurim ou barriga mole	15/5 a 31/7, BA (litoral e interior) 1º/5 a 30/6, ES (litoral e interior)
Sardinha-verdadeira	1º/11 a 15/2, do Cabo de S. Tomé (RJ) ao Cabo de Santa Marta (SC)
Camarão rosa, branco e sete barbas (costa Norte)	15/10 a 15/2, AP, PA, MA, PI
Camarão rosa, branco e sete barbas (costa Nordeste)	1º/4 a 15/5, divisa dos estados de PE e AL 1º/12 a 15/5, divisa dos municípios de Mata de S. João e Camaçari (BA) 15/9 a 31/10, divisa de BA e ES
Caranguejo-uçá (Norte e Nordeste)	1º/12 a 31/5, Região Nordeste e Pará
Guaiamum (Nordeste)	Proíbe a captura de fêmeas nos estados do Nordeste