

Escalada, recheada, frita, com ou sem pirão...

A pesca da tainha ocorre em todo o litoral catarinense, com destaque para Florianópolis, entre os meses de maio e julho. Os cardumes migratórios saem da Lagoa dos Patos, no Rio Grande do Sul, em direção ao norte do país fugindo das frentes frias, buscando assim, águas mais quentes para desovarem. É uma atividade tradicional e peculiar, que atravessa gerações. Os cardumes são avistados pelos olheiros (vigias) do alto dos costões ou da praia que sinaliza para o restante dos pescadores que estão de prontidão na praia para rapidamente embarcarem e cercarem os peixes. A rede é puxada por pescadores, moradores ou quem estiver passando pelo local, uma cena muito comum na temporada da pesca da tainha.

A pesca da tainha em Florianópolis é praticada, na maioria das vezes, por pescadores artesanais, que segundo a Lei nº 11.165 de junho de 2002, caracteriza-se por ser realizada diretamente por pescador profissional de forma autônoma, em regime de economia familiar ou em regime de parceria com outros pescadores, com finalidade comercial, desembarcado ou podendo utilizar embarcações de pequeno porte.

Para contribuir com o trabalho dos pescadores, que utilizam canoas típicas, a Lei Municipal nº 9.907 de novembro de 2018 proíbe a prática de esportes como vela e surf nas praias da região durante o período de safra.



Foto 1. Safra da tainha em 2019, na praia do Gravatá, leste da ilha.

O período de pesca é diretamente afetado pelas condições climáticas, ou seja, quanto mais calor, menos elas saem do seu lugar de origem para desovar, já que a temperatura das águas não sofrem uma queda considerável, o que ocasionou uma diminuição da safra em Florianópolis em relação ao ano anterior devido a este fenômeno.

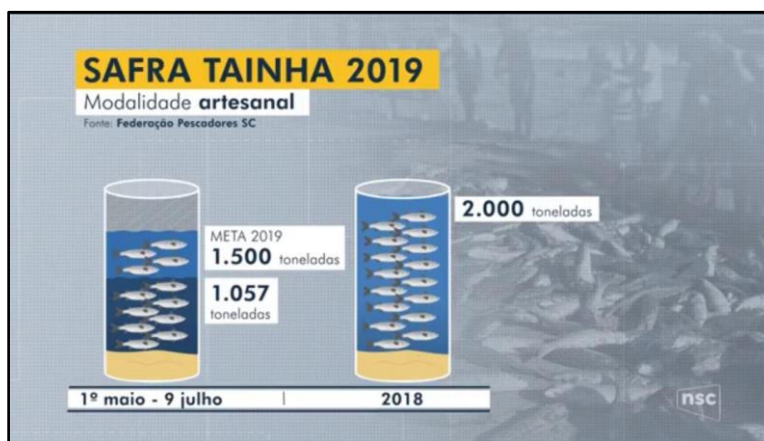


Foto 2. Safra da Tainha 2019 comparada com 2018.

Fonte: NSC, 2019.

Disponível em:

<http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/videos/t/bom-dia-sc/v/federacao-dos-pescadores-divulga-dados-da-safra-da-tainha-de-2019/7753272/>

Hoje a pesca artesanal da tainha, ainda que com considerável diminuição, é praticada no litoral catarinense com destaque para a praia da Barra da Lagoa, localizada na capital, onde está inserida na identidade cultural daquela comunidade.

Além de movimentar a economia durante a época de safra, a tainha também é a estrela da gastronomia local, onde durante os meses de maio até julho é um dos ingredientes principais de bares e restaurantes, apresentada de diversas formas, escalada, recheada, frita, com ou sem pirão... Só não pode faltar no prato!

A pesca da tainha mantém, acima de tudo, a cultura açoriana acesa.

Referências

<http://www.vivendofloripa.com.br/>

<https://www.sc.gov.br/>

<http://www.mpf.mp.br/>

<https://www.nsctotal.com.br/>