

Foto: Antonio Miranda Neto/OPAN

No rio Tapuá, povo Paumari protege a terra, hoje com mais fartura e diversidade de peixes e outras espécies.

## Resultados ampliados no Raízes do Purus

Contribuindo para a conservação de 2,3 milhões de hectares, o projeto Raízes do Purus, patrocinado pela Petrobras por meio do Programa Petrobras Socioambiental, está finalizando mais uma etapa. Em sintonia com parceiros, o trabalho contribuiu para o fortalecimento das cadeias de valor da sociobiodiversidade e para a proteção territorial junto aos indígenas Apurinã, Jamamadi, Paumari e Deni. Os resultados alcançaram outras comunidades e ultrapassaram até mesmo os limites geográficos do estado do Amazonas.

Na etapa atual do projeto, os Apurinã da Terra Indígena (TI) Caititu implantaram novas unidades de sistemas agroflorestais (SAFs), expandindo a recuperação de áreas degradadas para 17 aldeias com o plantio de mais de quarenta espécies vegetais, boa parte conseguida a partir da troca entre as aldeias. “Eles mesmos enriqueceram as unidades com plantas e mudas da própria terra”, disse o indigenista da OPAN Magno de Lima dos Santos.

Os Jamamadi da TI Jarawara/Jamamadi/Kanamanti trabalharam no Raízes a produção de farinha com novas técnicas, realizando uma vontade antiga, aprendendo a sevar a mandioca no motor e a conhecer outro tempo de molho na água, ponto de terra etc. Mesmo assim, continuam mantendo a forma atual de preparo: “a farinha deles já é muito boa, amarelinha e crocante, e o uso do tipiti continua a ser utilizado e faz parte de sua cultura”, destacou o indigenista Antonio Miranda Neto. Esse povo também avançou na extração de copaíba, que chegou a duas toneladas, vendidas pelo dobro do preço do que era antes do projeto Raízes iniciar, em 2013.

Para os Paumari, além de aumento na quantidade de peixes com o manejo de pirarucu e da qualidade do trabalho, destaca-se a criação da Associação Indígena do Povo das Águas (AIPA), assim como a consolidação de duas novas estruturas flutuantes para a vigilância territorial. Aprimorada também pelos acordos internos na metodologia do trabalho, a vigilância tem evitado cada vez mais situações de conflito por conta de invasores em busca de recursos naturais.

Na região do Médio rio Juruá, pela primeira vez envolvida no projeto Raízes, os Deni consolidaram parcerias regionais com comunidades extrativistas, aprimoraram as metodologias do manejo e da vigilâncias territorial, atividades potencializadas com o projeto “Hu’inina: união do povo Deni”\*, o primeiro que está sendo executado pelos próprios indígenas por meio da sua Associação do Povo Deni do rio Xeruá (Aspodex). O envolvimento dos Deni no trabalho fortaleceu o diálogo entre as duas bacias hidrográficas, Juruá e Purus, que já escoam o pescado por meio da Associação dos Produtores Rurais de Carauari (Asproc), localizada no Médio Juruá, a preços mais justos que os praticados pelos comerciantes regionais.

As atividades do Raízes do Purus foram realizadas,



Foto: Gosto da Amazônia.

Coletivo no Corcovado durante Rio Gastronomia.

ainda, em sintonia com outros parceiros, ultrapassando as fronteiras do estado do Amazonas. “Um dos aspectos mais interessantes do projeto é a sinergia com outras propostas”, destaca sobre isso o indigenista Diogo Henrique Giroto. Essa forma de atuação contribuiu para o “Coletivo do Pirarucu”, um grupo que reúne comunidades, organizações governamentais e da sociedade civil para valorização do manejo sustentável do peixe e contribuiu na investida do Coletivo em inserir o pirarucu no mercado do Rio de Janeiro.

\* Financiado pelo Fundo de Repartição de Benefícios do Médio Juruá.

Projeto:



Realização:



Patrocínio:



# A maturidade do manejo Paumari

Este ano os Paumari do rio Tapauá estavam tão organizados que a pesca – atividade que não é fácil nem mesmo para o povo das águas - se mostrou fluida e menos cansativa. Com um bom planejamento e a ajuda de parceiros, os 636 peixes foram pegos sem imprevistos.

“Todo mundo se empenhou mais e dividimos melhor o trabalho. Tanto no flutuante, quanto no transporte da pesca e na cozinha”, comentou Enéias Paumari, completando: “Quando chegamos estava todo mundo articulado em cada atividade. E aí a gente ficou nisso, trabalhando todo mundo junto”.

Além uma pesca menos cansativa, este ano contou com várias inovações. Foram novas metodologias de trabalho e registros e até coleta de material para pesquisa.

Dessa vez, a medida do peixe foi tirada na entrada do flutuante. Os Paumari registram todos os horários de abate e de armazenamento do peixe no gelo. Além disso, alguns indivíduos foram separados para a realização de testes em laboratório, parte da estratégia de aperfeiçoamento do sistema de controle de qualidade do manejo. O indigenista da OPAN, Antonio Miranda Neto, observou ainda que os Paumari estavam mais práticos com os equipamentos do flutuante de beneficiamento, como o guincho para transporte do peixe, um dos diferenciais que facilita o trabalho. Ele acredita que foram muitos avanços o resultado foi positivo. “Pescaram no prazo estipulado, deu tudo certo com o desembarque das balsas. Foi satisfatório”, disse ele.

Foto: Antonio Miranda Neto/OPAN.



André Paumari.

Foto: Antonio Miranda Neto/OPAN.



Reunião durante a pesca para repasses sobre o Rio Gastronomia.



Trabalho concluído com os peixes na balsa.

Foto: Magno de Lima dos Santos/OPAN



Pesca Manejada dos Paumari.

Foto: Carlos Rodrigues Araújo/OPAN

Colaboraram nesta edição: Gustavo Silveira, Diogo Henrique Giroto, Magno de Lima dos Santos, Antonio Miranda Neto, Tarsila dos Reis Menezes, Leonardo Pereira Kurihara, Renato Rodrigues Rocha. **Jornalista responsável:** Dafne Spolti (DRT 1785/MT). **Design gráfico:** Marcos Silva (Markeetoo).

**Nossos contatos:** Operação Amazônia Nativa - OPAN (www.amazonianativa.org.br). Telefone (65) 3322-2980. E-mail: comunicacao@amazonianativa.org.br.

# Aprovada lei que pode beneficiar o manejo de pirarucu

A subvenção econômica para produtos extrativistas de origem animal, oriundos de manejo sustentável, foi aprovada este ano por meio da lei 13.881/2019. Com isso, será possível acessar a Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM- -Bio). A conquista pode proporcionar avanços para os manejadores de pirarucu.

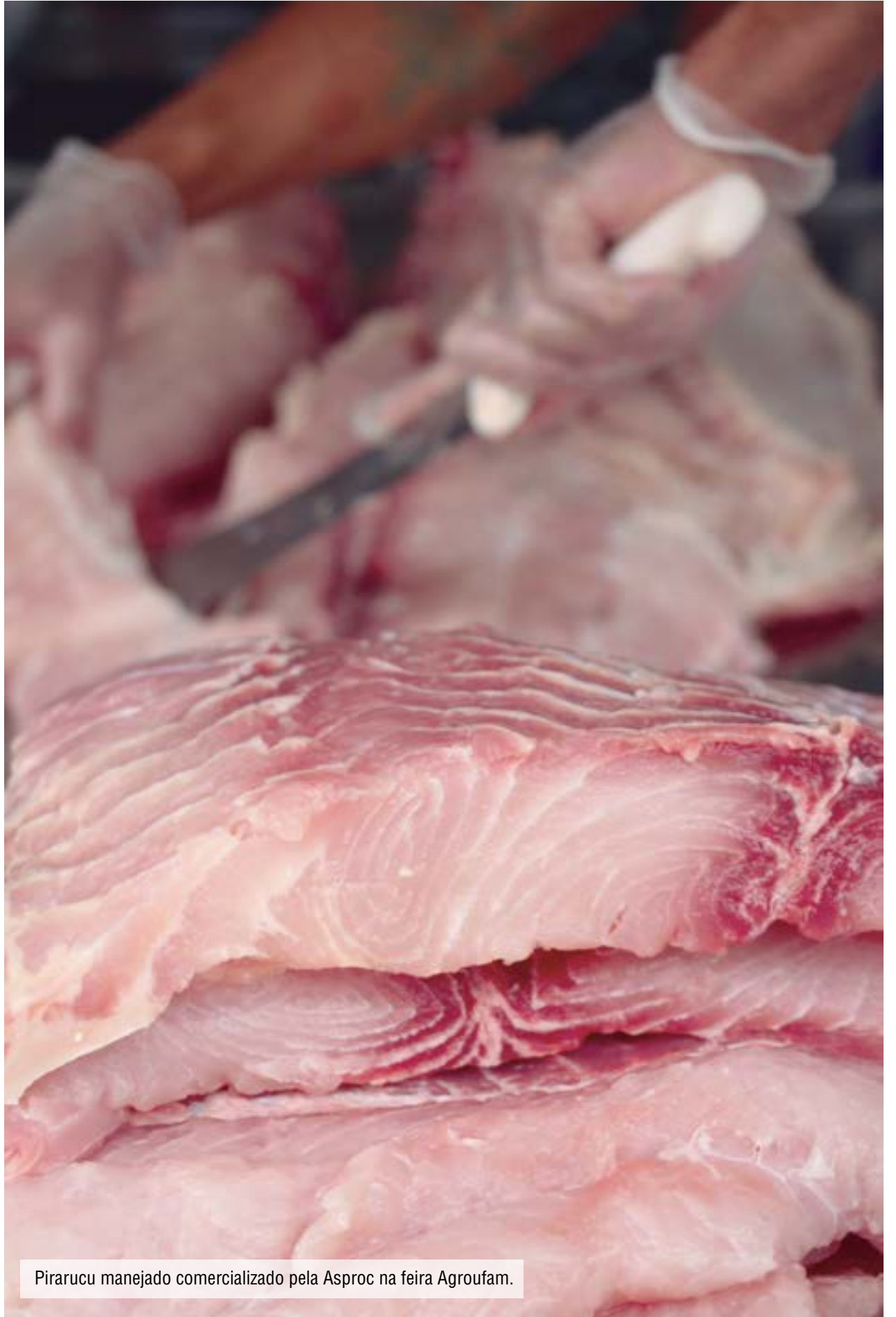
“Foi uma vitória do coletivo e dos manejadores”, disse o presidente da Associação dos Comunitários que Trabalham com Desenvolvimento Sustentável no Município de Juruá (ACJ), que atua na bacia do Médio rio Solimões. A conquista envolveu diversas organizações do “Coletivo do Pirarucu”, em que participam manejadores de todo o estado, organizações governamentais e da sociedade civil.

Nessa política, se o valor por quilo de produto comercializado não alcança o preço mínimo estabelecido pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) – seja ele seringa, açaí, pequi ou muitos outros, e agora também produtos de origem animal como o pirarucu e o mel de abelha –, a diferença é paga pela Companhia.

Para o analista ambiental Leonardo Pacheco, da Coordenação Geral de Populações Tradicionais do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), a política pode contribuir para a autonomia dos manejadores de pirarucu. “Quando o pescador tem uma margem de lucro maior, ele se sente seguro para buscar outros mercados”, diz Pacheco. Ele observa ainda que a PGPMBio é muito importante para as cadeias produtivas mais fragilizadas, mas que deve ser encarada como uma política transitória. Ou seja, que as comunidades acessem até fortalecerem o trabalho e alcancarem valores melhores.

Após a aprovação da lei, a Conab explicou que agora a proposta está sendo analisada pelo Ministério da Agricultura e pelo Ministério da Economia. “Após a aprovação da proposta, poderemos operacionalizar”, explicaram por meio de sua assessoria de imprensa, já orientando que os produtores precisarão ter Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), estar sem impedimentos junto ao governo federal e emitir uma nota fiscal na comercialização do produto.

Dafne Spolti/OPAN



Pirarucu manejado comercializado pela Asproc na feira Agroufam.

## Preço do pirarucu do PAA é revisto e fica em R\$ 7,83

A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), que este ano havia reduzido o preço pago por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) ao pirarucu de R\$ 7,29 para R\$ 4,50, reconheceu que houve falhas e recalculou o valor. Agora, o quilo do pirarucu pelo PAA é de R\$ 7,83.

“Foi um alívio muito grande pra gente. E foi uma vitória do coletivo de manejadores”, destacou o presidente

da Associação dos Comunitários que Trabalham com Desenvolvimento Sustentável no Município de Juruá (ACJ), Ocemir Salve dos Santos. O “Coletivo de Pirarucu”, redigiu uma carta questionando a alteração de preço junto à Conab e ao Ministério Público Federal e, assim, obteve mais essa vitória.

A Companhia explicou que a alteração para os R\$ 4,50 foi realizada por conta de falha metodológica e

que o preço de R\$ 7,50 havia sido fixado considerando o preço pago aos manejadores pela dificuldade de realizar três orçamentos com o mercado atacadista, o que deveria ser feito prioritariamente. Com a provocação realizada em situação de urgência pela sociedade civil, revisaram o valor. “A Conab finalmente obteve os três preços necessários para a fixação do valor de referência, concluído em R\$ 7,83”, informou a assessoria de imprensa da Companhia.

# Lançado o livro “Raízes”

O cotidiano e as formas de gestão territorial dos povos Deni, Paumari, Apurinã e Jamamadi está registrado agora no livro “Raízes”, do fotógrafo Adriano Gambarini. A obra foi lançada pelo projeto Raízes do Purus, e está disponível no site da OPAN.

A partir das imagens é possível conhecer os sistemas agroflorestais dos Apurinã, a extração de copaíba dos Jamamadi e o manejo de pirarucu dos povos Deni e Paumari, além de outras atividades voltadas à proteção territorial e à melhoria da quali-

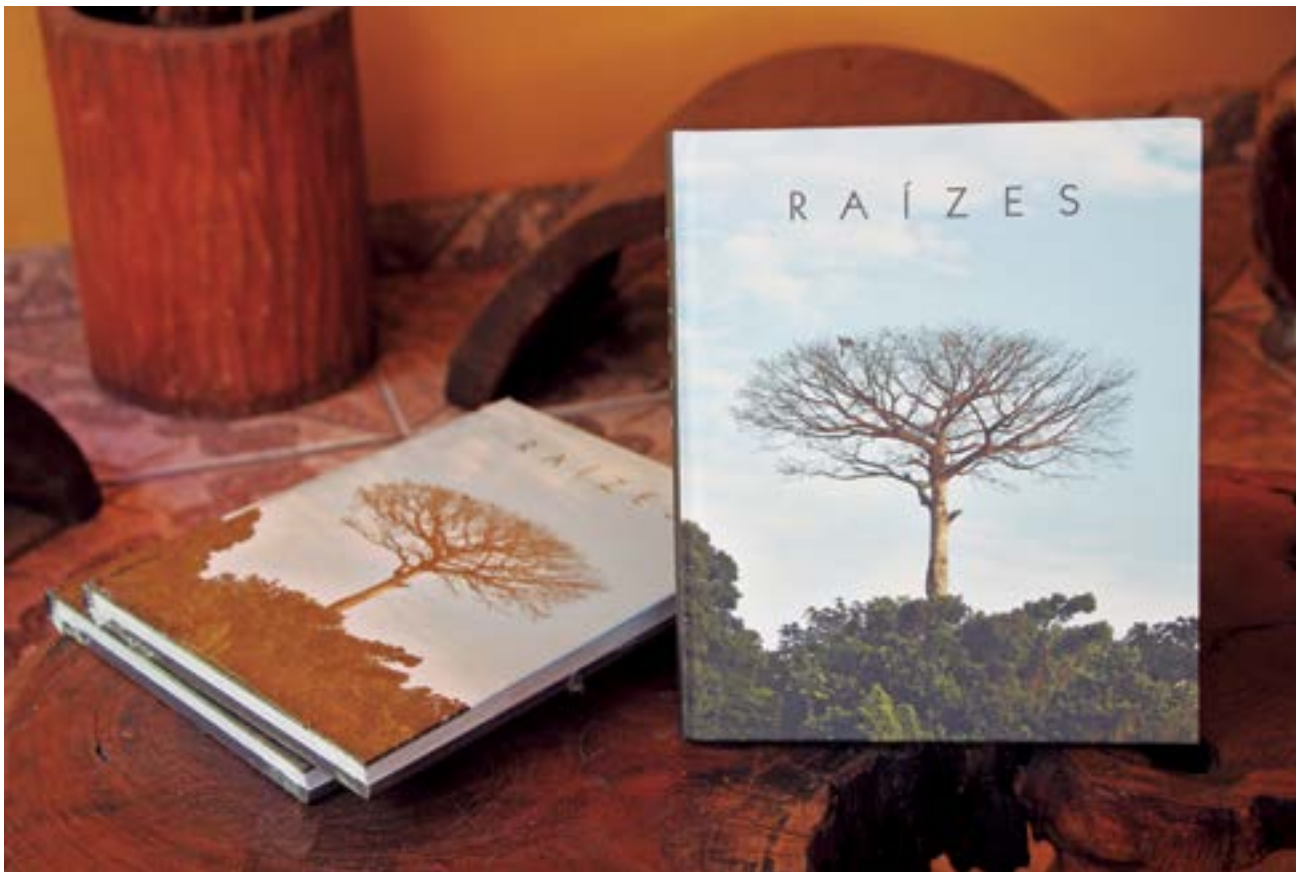
dade de vida nas aldeias.

“Raízes’ mostra vários aspectos dos povos em sua relação com o ambiente que possibilitam sua reprodução física, social e cultural a partir das festas, reuniões e outras atividades do dia a dia. É um olhar real da relação desses povos com a natureza”, diz o coordenador do projeto Raízes do Purus, Gustavo Silveira.

Para o fotógrafo Adriano Gambarini, fazer o livro foi uma confirmação de sua experiência de ir para

as terras indígenas dessas populações, pouco conhecidos fora da região em que vivem. Ele observa que a obra permite a outras pessoas conhecerem e valorizarem esses povos e sua ancestralidade. “No momento que você materializa os rostos com os olhares, com os sorrisos, com o dia a dia, você mostra a identidade daquele povo”, conclui.

Acesse o livro no site da OPAN em [www.amazonianativa.org.br](http://www.amazonianativa.org.br).



Mulheres Deni durante a Festa do Ve'e (pirarucu).

Foto: Adriano Gambarini



Menino Apurinã.

Foto: Adriano Gambarini



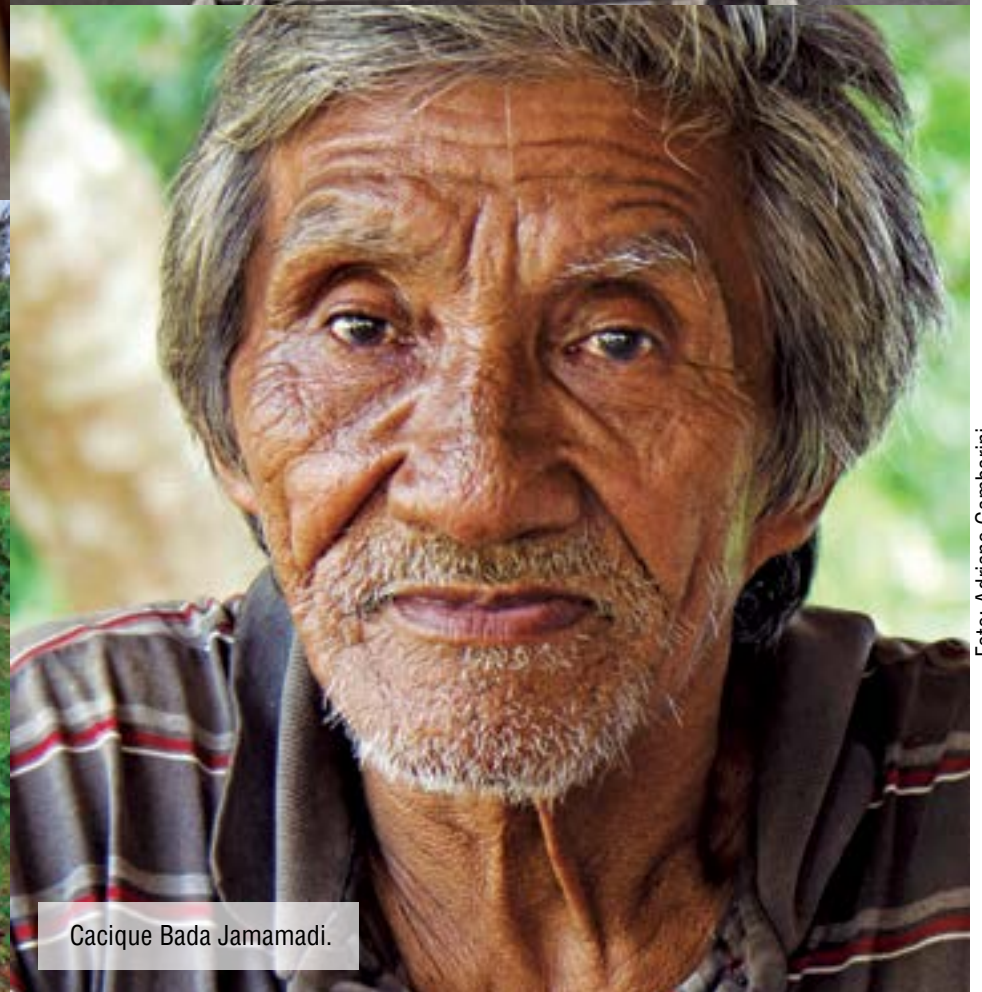
Pesca manejada de pirarucu dos Paumari.

Foto: Adriano Gambarini



SAF Apurinã.

Foto: Adriano Gambarini



Cacique Bada Jamamadi.

Foto: Adriano Gambarini

# Marcada grande festa do povo

Em sua décima quarta assembleia anual, o povo indígena *Deni* do rio Xeruã decidiu a data de realização de uma grande festa, a Ima Amushinaha Bani Vadanaha, para maio de 2020. Além disso, deram encaminhamento e conversaram sobre outros assuntos voltados para a melhoria da qualidade de vida de todas as aldeias do Xeruã e o fortalecimento de sua Associação do povo *Deni* do Rio Xeruã (Aspodex).

“Estou feliz com a nossa festa que faz tempo que não fazemos”, contou Ziberuni Hava *Deni*, da aldeia Morada Nova. Ao tomarem a decisão ela afirmou a todos que ia plantar muita banana no roçado para fazerem caíçuma [um suco]. Além disso, logo ela doou R\$ 50 reais para começarem os preparativos. Atitude que foi seguida por outras mulheres *Deni*.

O indigenista da OPAN, Renato Rodrigues Rocha, explicou que a festa reúne duas festividades tradicionais do povo *Deni*, a Ima Amushinaha, que pode ser traduzida como “uma boa conversa”, em que os *Deni* costumam decidir assuntos em conjunto; e a Bani Vadanaha, que envolve uma caçada coletiva para a oferta da alimentação. Nessa última, é realizado, ainda, o ritual Itavari, em

que amizades são formalizadas entre as pessoas, que passam a ter um compromisso de companheirismo entre si ao longo da vida.

A festa está em sintonia com o novo estatuto da Aspodex, construído ao longo deste ano em oficinas apoiadas pela Embaixada da Noruega,

aprovado em assembleia extraordinária. Logo no início do documento, aparece como um dos objetivos da associação: “Fortalecer a cultura do povo *Deni* por meio da valorização dos conhecimentos dos mais velhos, apoiando a realização de festas, rituais e a elaboração de material didático e viabilização da troca de experiências”.



Povo *Deni* decide em votação data da *Amushinaha*.

Datne Spotti/OPAN

## Desafios da Aspodex

Mesmo com muitas conquistas, ainda há muitos desafios para o povo *Deni*, alguns comuns aos Madiha Kulina e Kanamari também presentes. Na assembleia, discutiram sobre a regularidade na data de início das aulas, a aquisição dos produtos dos roçados para a alimentação esco-

lar indígena, a construção de um novo Polo Base de Saúde Indígena. A partir dos encaminhamentos, os presentes escreveram reivindicações ao Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) e à prefeitura municipal de Itamarati. Além disso, os *Deni* também têm solicitado apoio da Funai há

tempos. Dessa vez foram atendidos com equipamento completo de radiofonia e GPSs. Porém, ainda continuam lutando por materiais para abertura de picadas no limite da terra, apoio à vigilância territorial e abertura de uma Coordenação Técnica Local (CTL) em Itamarati.



Assinatura de cartas e listas de presença ao final da assembleia.

Datne Spotti/OPAN

# O amanhecer nos Deni

Por Tarsila dos Reis Menezes\*

Acordar mais uma vez no acampamento da pesca, ou como denominam os Deni na *aldeiazinha*, é sempre um momento único! Antes de o sol nascer, a sonoridade de pássaros e outros animais noturnos é substituída vagarosamente pelos animais diurnos, assim como o remelexo dos lagos e rio também muda. O balanço das redes e conversas baixinhas ganham força, as pessoas acordam animadas, e em torno das fogueiras saboreiam peixe

moqueado, café, macaxeira, caiçuma e bolacha.

*Hina, hina! Bora pegar ve'e* (pirarucu)- gritavam os Deni, animados. Neste mês de agosto os Deni passaram cinco dias na *aldeiazinha*, deixando tudo organizado: estruturas para atar as redes, bancos, fogueiras, trapiche, escadas, giral, canoas e motores. Não faltou rapé, muito menos farinha. Os pescadores responsáveis pela alimentação deixaram todos muito felizes, meio a fartura de tucu-

naré, pacu gordo, aruanã, traíra e tracajá.

Ao longo de três dias os Deni pescaram 100 pirarucus, em quatro lagos distintos (próximos à boca do rio Xeruã). Anteriormente, fizeram todo o planejamento da pesca, e a quantidade de pessoas envolvidas aumentou, assim como o trabalho, mas todos estavam dispostos e orgulhosos, revitalizados com o amanhecer de mais um dia!

Foto: Tarsila dos Reis Menezes/OPAN.



Fartura de peixes entre os Deni durante pesca de pirarucu

## As irmãs Zumeniru e Vesheniru: noite e dia

O raiar do dia é assim: conforme Zumeniru (noite) vai se despedindo, Vesheniru (dia) aparece, o dia começa recheado de histórias, narradas em baixo tom, até que a primeira voz, pulsante, firme, chama a atenção de todos.

Neste momento que o cacique ou outras lideranças elencam os afazeres do dia, relatam acontecimentos, passam *carão* (sermão), elogios, organizam afazeres ou festas - nesta hora vale fazer uso do *huhuride* (instrumento se sopra feito de barro) para fortalecer o enunciado.

Em vésperas de festa depois que as pessoas se alimentam comensalmente, elas pegam seus cestos, arpões, rapé e outros utensílios para pesca, caça, e coleta de alimentos. Pois uma boa festa é regada com muita caiçuma, caça e peixe.

Nos preparativos os cestos sempre voltam carregados de alimento e lenha. Algumas vezes eles são

confeccionados na hora, e com admirável ligeireza. Não se lida no roçado com rapidez ou afobamento. As mulheres colhem os alimentos com destreza, mas nunca com pressa. As paradas de descanso envolvem o consumo de cana e caju para matar a sede.

Se o acesso ao roçado se dá pela mata, as pessoas aproveitam para coletar alguns frutos, como o delicioso shabunu (conhecida regionalmente como gulosa), maramara e goiaba. E as sementes destes frutos são disseminadas, gerando novas árvores pelo caminho.

O preparo de *caiçumas* (bebida feita de mandioca ou cará) e *vinhos* (açáí, buriti, patauí) envolve muitas mãos. Pilar, amassar, coar, separar os caroços, peneirar, pegar água do rio e fervê-la, tirar lenha, fazer o fogo são processos conduzidos por mãos femininas, em uma espécie de junção e vitalidade de corpos.

Nesse sentido, as festas e rituais Deni estão ligados à partilha e a fartura de alimentos da época, sendo que muitos deles, segundo os Deni, surgiram mediante a criação do dia, pois, antes, existia apenas a noite. Não tinham festas, e nem caiçuma e vinhos, contou Kazuriha Minu Deni (traduzida pelo seu neto Amavi Mini Deni):

*“Antigamente Zumeniru e Vesheniru eram irmãs, eram bem velhinhas, naquele tempo só existia a noite, e elas pescavam, caçavam e tiravam patauí usando breu. Não tinha muita fruta e comida. As duas queriam maridos, então cantaram a noite todinha até amanhecer, e ganharam dois homens Deni. Quando o dia amanheceu apareceu o sol. E então eles fizeram festa de frutas (muratinga, açáí, patauí, buriti, pupunha, cará, caiçuma). Zumeniru dormiu e de repente ficou es-*

*curo. Vesheniru acordou e virou dia. Depois de cinco dias as duas morreram de velhas. Zumeniru virou lua, a noite, e Vesheniru virou dia, o sol, às vezes as irmãs se visitam. Os cantos para Vesheniru são de festa, com muita caiçuma e cantos. Por isso Deni já acorda animado todo dia”.*

Amanhecer nas aldeias Deni, retornar ao Amazonas, aos rios Médios Juruá e Xerua, e reencontrar

as pessoas queridas tem dado luz aos meus olhos. Sobrevoei rapidamente parte da área - também trafegada por barco, voadeira e canoa-, e refleti como no rio o tempo é outro. Dentro daquela imensidão verde de floresta preservada existem vários seres, animais que antes eram gente, *tukurimes* (espíritos), seres encantados, fartura e vida, muita vida!

Nos Deni há uma riqueza ímpar de recursos animais e vegetais, onde as relações são moldadas e

permeadas por muitos de seus mitos e histórias cosmológicas. Mais uma vez a pesca foi finalizada meio à fartura, as pessoas carregaram consigo as vísceras salgadas do ve'e, levando para suas aldeias a narrativa de mais um ano de pesca. Narrativas que contam minuciosamente cada detalhe, não só da pesca em si, mas da gama de relações e acontecimentos, e isso incluiu muitas piadas e brincadeiras. Que certamente foram narradas em muitos amanheceres.

\* *Antropóloga e indigenista.*



Foto: Adriano Gambarini/OPAN.



Com apoio do projeto *Raízes do Purus*, os povos indígenas Deni e Paumari aprimoram a cada dia seu manejo de pirarucu.



# VOCE



# SABIA?

**O PIRARUCU SÓ PODE SER COMERCIALIZADO SE ESTIVER DE ACORDO COM AS NORMAS DE MANEJO DO IBAMA E DO GOVERNO ESTADUAL.**

## PIRARUCU LEGAL

### + PEIXES NOS LAGOS

Atualmente mais de **400 mil pirarucus** são contados nas regiões dos rios Solimões, Juruá, Purus e Negro.

### + FARTURA

Colabora no **aumento exponencial** de outras espécies dos rios.

### + UNIÃO

Fortalece a **organização comunitária** indígena e ribeirinha.

### + CONSERVAÇÃO

Contribui para a manutenção de mais de **15 milhões de hectares** de floresta.

Saiba mais

[@raizesdopurus](https://www.facebook.com/raizesdopurus)  
[www.amazonianativa.org.br](http://www.amazonianativa.org.br)



COLETIVO DO MANEJO DE PIRARUCU

Patrocínio

