

# Com aparência estranha, bodó é um peixe que vale mais do que imaginamos

A aparência dele pode até ser feia, mas o sabor é indescritível (Foto: Estrutura do bodó pode ser toda aproveitada. Foto: Diego Oliveira/Portal Amazônia) – Sabe de quem estamos falando? Dele mesmo, o acari, mais conhecido no Amazonas como bodó. O peixe é comum em igarapés e rios do Estado, sendo um dos principais alimentos na mesa dos ribeirinhos. O cascudinho apesar de assustador, revela-se um peixe com grande potencial econômico e nutricional.

O bodó possui distribuição restrita, é encontrado desde o rio Ucayali, no Peru, até a foz do rio Tapajós, no Pará. É um peixe de água doce da ordem dos Siluriformes (bagres) e família Loricariidae, que agrupa os cascudos e acaris. A reprodução da espécie acontece entre os meses de outubro e maio. O corpo do peixe é revestido por placas e espinhos que servem para defesa contra predadores naturais, como por exemplo, os botos. De hábitos noturnos, os bodós vivem agrupados em casais e na natureza tendem a se unir em blocos.

Durante estudos desenvolvidos pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), pesquisadores descobriram que o bodó é um dos peixes de água doce mais ricos da Amazônia. Dele pode se aproveitar tudo, até mesmo a casca, utilizada na produção de ração. Na tese de doutorado 'Alterações pos-mortem e aproveitamento tecnológico do músculo de acari-bodó', do pesquisador Fábio Tonissi Moroni, publicada em 2005, já era possível ver a importância nutricional do bodó.

Na pesquisa, Moroni mostra que parte do pescado é desperdiçado durante a comercialização. Segundo ele, nos períodos de safra, ocorre 50% de perda do bodó vendido nas feiras, apesar de ser

negociado com os preços mais baixos do ano. A situação ainda é pior quando o bodó acaba morrendo nas bancas dos feirantes. “Ninguém compra bodó ‘frio’, ele é jogado nos corpos de água ou nos aterros sanitários”, destaca Moroni na tese.

Investimento No final de 2016, o especialista em tecnologia do pescado, Rogério de Jesus, realizou um workshop sobre o aproveitamento do bodó. O curso mostrou a importância de se investir em pesquisas sobre o pescado. “Nutricionalmente falando, o bodó é um peixe completo, com todas as características do cascudo nutricional. Ele possui toda uma composição que o deixa no mesmo nível das demais espécies como o tambaqui, por exemplo. É de suma importância que outros pesquisadores também se interessem em buscar mais informações sobre ele”, comentou.

### **Preparo e farinha**

Para os povos Tukano e Dessana, o bodó é conhecido como ia'ká. Existe uma forte influência da cultura indígena nas técnicas de preparo e conservação do cascudo. Antigamente, os indígenas assavam e enfumavam o bodó em uma grelha de madeira para que ele ficasse desidratado, o nome do processo era chamado de moqué. Dessa forma, o peixe podia ser armazenado durante semanas ou levado para viagens. Já para consumo imediato, os indígenas assam o peixe.

Com a vinda do colonizador para a Amazônia, o preparo do bodó sofreu algumas adaptações, por exemplo, o peixe passou a ser apenas assado, e não moqueado, sobre grelhas próximas ao fogo. Na mesma época, surgiu a famosa caldeirada de bodó, que acabou tornando-se um prato típico na Região Norte. Com o passar do tempo, outras receitas foram adaptadas para agregar mais valor ao sabor único do peixe.

Além das receitas tradicionais, o bodó também pode virar um tipo de farinha, popularmente conhecido como piracuí, ou farinha de peixe na língua indígena Nheengatú. Para

transformar o cascudo em farinha é necessário pilar o peixe sem espinhas até reduzi-lo a pó, sendo então colocado sobre um forno. O processo continua com o esfarinhamento da carne até ficar completamente enxuto, o alimento é popular entre os ribeirinhos da região amazônica.

Segundo o pesquisador Rogério de Jesus, um estudo de viabilidade econômica sobre a farinha de piracuí também apresentou saldo positivo. Foi detectado que os benefícios diretos do investimento na produção do produto, bastante consumido na região são: aumento da oferta de emprego levada ao homem amazônico em seu local de origem; ingresso de divisas para o Estado; estímulo a redução da pressão de captura de espécies sob risco de extinção e aumento da oferta de alimento de alto valor nutricional. O que classifica este projeto como técnico, social e economicamente viável.



Bodó assado é um dos pratos favoritos dos amazônidas. Foto: Diego Oliveira/Portal Amazônia

Delícia na mesa

A empresária Maria do Socorro da Silva, trabalha há seis anos no Mercado Municipal Adolpho Lisboa. Na frente de seu restaurante, montado em um dos boxes da feira, uma churrasqueira com seis bodós chamam a atenção de quem passa. Quando é feito dessa maneira, o preparo do cascudo é mais simples. “A gente limpa o peixe, mas não o abre. A gente deixa assando por uns 20 a 30 minutos e está pronto para o consumo. Os clientes adoram saborear o bodó com limão e bastante farinha. É a forma como ele mais sai”, afirmou.

Mas a concorrência de Maria é acirrada. Não muito longe dali, o cozinheiro Lisomar Siqueira prepara uma caldeirada de bodó. O preparo é parecido aos dos demais peixes, com uma única diferença, o bodó vai inteiro para o prato. “Geralmente, a gente não desmembra o bodó, ele chega completo no prato da clientela. Ele pode não ser o peixe mais bonito do mundo, e muitas pessoas não tem coragem de provar, mas fica delicioso. Até o aroma da caldeirada do bodó é diferente”, disse.

### Inspiração que deu certo

A participação do bodó na vida dos amazônidas não se resume somente a gastronomia. Em Manaus, o espaço cultural ‘A Casa do Parente’, realiza o ‘Festival do Bodó’. “Sempre fizemos almoços com bastante bodó, uma gama de pessoas aprecia esse peixe e desde que começamos com o projeto da ‘Casa do Parente’, fazemos eventos com o peixe no cardápio. A ideia de fazer o festival surgiu há três anos, mas conseguimos realizar a primeira edição apenas ano passado. A ideia é reunir a culinária regional e a música, além de outras manifestações artísticas”, explicou o cantor Gonzaga Blantez.

Para Blantez, o bodó é sinônimo de festa. E ele defende o peixe de quem fala de sua aparência. “Se você descer pelas beiras dos rios da Amazônia vai encontrar várias pessoas comercializando o bodó. Por isso que eu gosto de falar que onde tem bodó geralmente tem festa. Por esse motivo que faço a ligação do pescado com o festival”, contou o artista.

Fonte: Portal Amazônia

**Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP – JORNAL FOLHA DO PROGRESSO no (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.**



Estrutura do bodó pode ser toda aproveitada. Foto: Diego Oliveira/Portal Amazônia

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) Site: WWW.folhadoprogesso.com.br E-mail:folhadoprogesso@folhadoprogesso.com.br e/ou adeciopiran\_12345@hotmail.com