

AS FEIRAS DO PEIXE NA SEMANA SANTA: UM ESTUDO DE CASO NA REGIÃO DE SANTA MARIA - RIO GRANDE DO SUL

*THE FISH FAIRS DURING THE HOLY WEEK: A CASE STUDY IN THE REGION OF SANTA MARIA - RIO
GRANDE DO SUL*

*LAS FERIAS DE PESCADOS EN LA SEMANA SANTA: UN ESTUDIO DE CASO EN LA REGIÓN DE
SANTA MARIA - RIO GRANDE DO SUL*

CARDOSO, Eduardo Schiavone

SANGOI, Matheus Bolzan

MENEZES, Denner Adonis Machado

RESUMO

O objetivo central deste trabalho é analisar a importância das feiras do peixe na região de Santa Maria. Como procedimentos metodológicos foram realizadas observações das Feiras do Peixe de Santa Maria em 2008 e 2019, Cacequi em 2019 e São Pedro do Sul em 2018; contato com produtores e organizadores das respectivas feiras; além do levantamento de informações nos jornais locais e nos informativos da Secretaria de Desenvolvimento Rural da Santa Maria. Como resultado, é analisada a importância das feiras em sua relação com a organização do espaço geográfico e com o desenvolvimento da piscicultura local.

Palavras-chave: Feira do Peixe. Piscicultura. Semana Santa. Geografia. Santa Maria.

ABSTRACT

This paper aims analyzing the importance of the fish fairs to the region of Santa Maria. The methodology involved: the observation of the fish fairs in Santa Maria in 2008 and 2019, in Cacequi in 2019, in São Pedro do Sul in 2018; as well as the contact with the fish producers and the fairs organizers: in addition to the data analysis based on the local newspapers and documents from *Secretaria de Desenvolvimento Rural* in Santa Maria. As a result, it is considered the importance of the fairs in terms of the geographical space organization and the local pisciculture development.

Keywords: Fish Fair. Pisciculture. Holy Week. Geography. Santa Maria.

RESUMEN

El objetivo principal de este trabajo es analizar la importancia de las ferias de pescado en la región de Santa María. Como procedimientos metodológicos, se realizaron observaciones en las Ferias de Pescado de Santa María en 2008 y 2019, Cacequi en 2019 y São Pedro do Sul en 2018; contacto con productores y organizadores de las respectivas ferias; además de recopilar información en periódicos locales y en los boletines de la Secretaría de Desarrollo Rural de Santa María. Como resultado, se analiza la importancia de las ferias en relación con la organización del espacio geográfico y el desarrollo de la piscicultura local.

Palabras clave: Feria de Pescado. Piscicultura. Semana Santa. Geografía. Santa María.

INTRODUÇÃO

Para os adeptos do cristianismo, o consumo do peixe na semana da Páscoa consiste em uma prática determinada por suas convicções religiosas. Especialmente na Sexta-Feira da Paixão, que reporta ao calvário de Cristo, é preconizado o jejum e a abstinência do consumo de carne vermelha e frango. Tal determinação induz o incremento da oferta de pescado no mercado durante este período do ano, mobilizando produtores,

fornecedores e comerciantes para o atendimento da demanda no mundo cristão. A maior parte da população brasileira compartilha esta tradição e na chamada Semana Santa, os mercados se abastecem e as famílias se esforçam para propiciar ao menos uma refeição com o pescado.

Na região de Santa Maria – RS¹, uma forma de atender a demanda de pescado durante a Semana Santa é a organização das Feiras do Peixe, prática recorrente e que se estende para vários dos municípios que compõe esta parcela do estado gaúcho, localizada na sua porção central. As Feiras do Peixe nestes municípios caracterizam-se pelo protagonismo de piscicultores locais ofertando o pescado produzido nos cultivos e não oriundo da pesca extrativa.

O objetivo geral deste trabalho é analisar a importância das Feiras do Peixe em Santa Maria e seu entorno, tendo como objetivos específicos: a) descrever o funcionamento e as características de algumas feiras selecionadas; b) resgatar a historicidade deste fenômeno; c) verificar o circuito produtivo que envolve o pescado ofertado e a importância em relação à piscicultura local e à organização do espaço geográfico.

Como procedimentos metodológicos foram realizados: a) observações das Feiras do Peixe de Santa Maria em 2008 e 2019, Cacequi em 2019 e São Pedro do Sul em 2018, estabelecendo contato com os produtores de pescado (5 em Cacequi, 4 em São Pedro do Sul e 4 em Santa Maria) e organizadores das respectivas feiras (Emater de São Pedro do Sul, Santa Maria e Cacequi, Associação dos Piscicultores de Santa Maria, Prefeituras Municipais), através de entrevistas e conversas informais; b) levantamento de informações nos jornais locais de Santa Maria e nos informativos da Secretaria de Desenvolvimento Rural deste município; c) discussão das feiras em sua relação com a piscicultura local e regional e cotejando com os conceitos de espaço geográfico e circuitos espaciais de produção.

Como método de exposição do artigo serão trabalhados os objetivos específicos e geral. Inicialmente serão descritas as feiras visitadas de forma a fornecer ao leitor um contato inicial com o objeto de pesquisa, na seção seguinte será trazida a informação da historicidade do evento das feiras de pescado – em especial a de Santa Maria, sendo sucedida pela análise das feiras como estratégia de desenvolvimento da piscicultura local e regional.

AS FEIRAS DO PEIXE

No ano de 2019 as Feiras do Peixe movimentaram 19 cidades da área central do Rio Grande do Sul, durante a Semana Santa, segundo a imprensa local. Nas feiras foram comercializados tanto o peixe vivo, quanto o peixe abatido, conforme cada localidade. Ocorreram feiras do peixe em Caçapava do Sul, Cacequi, Cruz Alta, Dilermano de Aguiar, Dona Francisca, Formigueiro, Jaguari, Júlio de Castilho, Mata, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Sêca, Santa Maria, Santiago, São Gabriel, São Sepé, São Vicente do Sul, Toropi e Tupanciretã (DIÁRIO DE SANTA MARIA, 2019).

As feiras duraram de um a cinco dias de acordo com cada cidade e comercializaram espécies de peixes nativos, como jundiás, trairas, lambaris, piavas e pacus, além das exóticas como carpas e tilápias. A maioria das feiras comercializou o peixe vivo, sendo que em algumas cidades ocorreu a venda de peixe abatido. Os preços do pescado variaram entre R\$ 8,00 e R\$ 14,80 por quilo e se diferenciaram de acordo com a espécie e com a cidade, conforme o mesmo jornal (DIÁRIO DE SANTA MARIA, 2019).

Em Santa Maria, a 27ª edição da Feira do Peixe Vivo ocorreu entre os dias 16 e 19 de abril de 2019, oferecendo os quatro tipos de carpa – carpa prateada, carpa capim, carpa húngara e carpa cabeça grande, tilápias, jundiás e pacus. Todo o pescado foi comercializado vivo, por valores de R\$ 8,50/quilo – carpa cabeça grande, R\$ 10,60/quilo – carpa prateada e húngara, R\$ 13,10/quilo – tilápia, R\$ 14,20/quilo – carpa capim e R\$ 14,80/quilo – pacu e jundiá (DIÁRIO DE SANTA MARIA, 2019a).

O principal ponto de comercialização da feira de Santa Maria situou-se na Gare da Viação Férrea, situada ao final da Av. Rio Branco, na área central da cidade, porém a Feira do Peixe Vivo se espalhou por treze

1. Santa Maria denomina dois recortes regionais no Rio Grande do Sul, de acordo com o IBGE: A Região Intermediária de Santa Maria – na escala mesorregional e a Região Imediata de Santa Maria – na escala microrregional. Utilizaremos o segundo recorte neste texto.

pontos da cidade e ao longo das rodovias do entorno de Santa Maria, onde foram instaladas estruturas de venda, balanças de pesagem, além das piscinas e caixas d'água para a conservação do peixe vivo até sua comercialização. Os piscicultores, com o apoio da Prefeitura Municipal e da Emater, são responsáveis pela organização e disposição da feira nos diversos pontos da cidade, cada um sendo atendido por um ou mais produtores.

Na Gare da Viação Férrea, por ser um ponto central e já tradicional, o número de piscicultores é maior, abrigando cerca de 10 produtores. Entre as variedades de pescado oferecidas, notou-se um predomínio de carpas, entre elas capim, húngara, prateada e cabeça grande, como pescado nativo a traíra, o pacu e o jundiá, e como espécie exótica, além das carpas, a tilápia.

Na feira também foi possível observar a organização das atividades de acordo com cada setor. Há o setor de compra, onde os peixes ficam expostos vivos, nas piscinas com oxigenador, para manutenção dos animais. O consumidor, visualizando os peixes vivos, escolhe a espécie e o tamanho, facilitando a captura e o abate pelo produtor. Na Feira de Santa Maria, também foi possível observar que há um setor terceirizado, que faz o processo de limpeza do pescado, escamando e retirando as vísceras dos animais, facilitando o trabalho do comprador que sai da feira com o peixe limpo, pronto para o preparo.



Figura 1: A Feira do Peixe Vivo de 2019 na Gare da Viação Férrea de Santa Maria: observar os tanques com aeradores para manutenção dos peixes

Fonte: Foto dos autores



Figuras 2 e 3: A Feira do Peixe Vivo de 2019 na Gare de Santa Maria: a seleção e aquisição do pescado pelos consumidores

Fonte: Foto dos autores

Juntamente com a venda do peixe, na Gare há algumas barracas que comercializam produtos coloniais e artesanato. Em algumas edições anteriores da Feira, foram instaladas barracas para degustação do pescado sob a forma de postas, bolinhos e pastéis. Estima-se que o montante comercializado na Feira do Peixe Vivo de Santa Maria em 2019 atingiu 130 toneladas de pescado, segundo os organizadores.

A Feira do Peixe Vivo de Cacequi teve no ano de 2019 a sua quarta edição, com abertura no dia 14/04/2019 e continuou entre os dias 16 e 19 de abril de 2019, na Gare da Viação Férrea do município (SANGOI, 2019). Cinco produtores participaram da feira, oferecendo carpas (capim, húngara, prateada e

cabeça grande), traíras e jundiás, vivos e abatidos, com valores variando entre R\$ 10,00 e R\$ 18,00 o quilo.

Os peixes foram dispostos em caixas d'água e mesas, fornecidas pelos apoiadores do evento – Emater e Prefeitura Municipal, que também contribuíram na obtenção da balança digital para pesagem do pescado, de acordo com os entrevistados.



Figuras 4: A Feira do Peixe de 2019 na Gare da Viação Férrea de Cacequi e a disposição dos estandes dos piscicultores

Fonte: Foto dos autores



Figura 5: A exposição do pescado abatido em Cacequi, em primeiro plano um exemplar de carpa cabeça grande

Fonte: Foto dos autores

No ano de 2018, a Feira do Peixe Vivo de São Pedro do Sul ocorreu entre 23 e 29 de março no espaço denominado Feira do Produtor e contou com o apoio da Prefeitura Municipal e da Emater (MACHADO; CARDOSO, 2018). Quatro produtores participaram do evento, cada um responsável por ofertar seu pescado em um dia diferente da feira, comercializando, no total, cerca 4 toneladas de pescado.

Foram comercializadas carpas (capim, húngara, prateada e cabeça grande), traíras e tilápias, com valores situados entre R\$ 6,50 a R\$ 15,00 por quilo, totalizando um montante de cerca de R\$ 30.000,00 movimentados ao longo dos dias da feira, segundo os produtores.

Tendo o exemplo da descrição destas feiras visitadas, como base empírica do trabalho, a próxima seção resgata a historicidade da Feira do Peixe Vivo de Santa Maria, como forma de demonstrar o processo de constituição deste evento, sua evolução e o papel atual que assume no desenvolvimento da piscicultura do município e região.

UM RESGATE DA HISTÓRIA DAS FEIRAS DO PEIXE VIVO EM SANTA MARIA

Com base em pesquisa no acervo do Jornal A Razão² e a partir dos informativos da Secretaria de Desenvolvimento Rural de Santa Maria, foi possível traçar uma linha do tempo da Feira do Peixe Vivo de Santa Maria.

2. Periódico local já extinto. Agradecemos o trabalho de Mariele Furlan e Hilda Rocha, bolsistas de iniciação científica na ocasião de trabalhos realizados no acervo desse jornal em 2007.

Obtivemos as primeiras informações do ano de 1999, quando foi realizada a quinta edição da feira, no terminal de comercialização da Rua Heitor Campos. No ano 2000, a sexta edição foi realizada no pátio da Medianeira e contou com 14 dos 32 produtores da Associação dos Piscicultores da Região Central – APISCENTRO. Na ocasião foram vendidas 25 toneladas de carpas (A RAZÃO, 1999, 2000).

Em 2001, a sétima edição ocorreu no Centro Desportivo Municipal - CDM e comercializou um montante de 25 toneladas de pescado. Em 2002, a feira também foi realizada no CDM e contou com 12 estandes e mais o processo de limpeza do peixe, totalizando cerca de 30 toneladas de peixe comercializado (A RAZÃO, 2001, 2002).

No ano de 2003 a feira se espalhou por quatro pontos na cidade – Gare da Viação Férrea, COHAB Tancredo Neves, Venâncio Aires e Camobi e contou com a participação de 8 produtores, comercializando 20 toneladas de pescado (A RAZÃO, 2003).

A décima edição da feira também se realizou na Gare da Viação Férrea e em outros quatro pontos da cidade – COHAB Tancredo Neves, Vila Oliveira, Passo da Areia e Camobi. Em 2004 foram comercializadas 28 toneladas de pescado (A RAZÃO, 2004).

Em 2005 a feira da Gare recebeu 10 estandes de expositores de artesanato e comida, além dos piscicultores. A feira se realizou em mais três pontos da cidade – Camobi, Tancredo Neves e Passo da Areia e, no total, contou com 17 piscicultores que comercializaram 32,7 toneladas de peixe (A RAZÃO, 2005).

No ano de 2006, a feira ocorreu em sete pontos e comercializou 40 toneladas. Na Gare da Viação Férrea, além do peixe vivo foi oferecido peixe frito e bolinhos de peixe para consumo (A RAZÃO, 2006).

A décima terceira edição da feira ocorreu na Gare e em mais cinco pontos, sendo promovida aos auspícios da Cooperativa de Piscicultores da Região Central – COOPISCENTRO (A RAZÃO, 2007).

Em 2008 foram visitados quatro pontos de ocorrência da Feira do Peixe Vivo, em Camobi, COHAB - Tancredo Neves, Passo da Areia e na Gare da Viação Férrea, os registros da ocasião mostram a disposição dos tanques e estandes, a presença de um setor de limpeza do pescado e os estandes de vendas de outros produtos como alimentos e artesanato. A comercialização do pescado girou em torno de 35 toneladas.



Figuras 6 e 7: A Feira do Peixe Vivo de 2008 na Gare de Santa Maria: o balcão dos expositores e as antigas piscinas onde os peixes eram mantidos

Fonte: Foto dos autores



Figura 8: O setor de limpeza do pescado na Feira de 2008 na Gare de Santa Maria

Fonte: Foto dos autores



Figura 9: Estandes de artesanato e alimentos coloniais na Feira de 2008 na Gare da Viação Férrea em Santa Maria

Fonte: Foto dos autores



Figura 10: A Feira do Peixe Vivo de 2008 no Passo da Areia – Santa Maria e os piscicultores participantes

Fonte: Foto dos autores

As informações a partir do ano de 2009 foram extraídas do Portal da Secretaria de Desenvolvimento Rural da Prefeitura Municipal de Santa Maria - PMSM e apresentam alguns anos sem a produção comercializada e há uma divergência no ordenamento das edições das feiras (PMSM, 2020).

No ano de 2011, ainda sob os auspícios da COOPISCENTRO, a feira comercializou 65 toneladas de pescado. Em 2012 foram 63 toneladas e em 2013, 65 toneladas.

Em 2014, a vigésima segunda feira é organizada pela APISM – Associação dos Piscicultores da Santa Maria e comercializa um total de 75 toneladas de pescado. Em 2015 a feira se espalha por 11 pontos da cidade.

Em 2016 são comercializadas 60 toneladas de peixe, em 2017 chega a 110 toneladas, em 2018 são vendidas 100 toneladas de pescado e em 2019 chegou a 130 toneladas de pescado, conforme já apresentada na seção anterior.

Com base nas informações descritas, foi elaborado o Gráfico 1, que apresenta a evolução da comercialização do pescado nas feiras do peixe vivo de Santa Maria ao longo do século XXI. Partindo de cerca de 25 toneladas em 2001, a comercialização do pescado atinge o patamar de 130 toneladas no ano de 2019, apresentando uma linha ascendente, ainda que haja anos em que a comercialização recue em relação às feiras anteriores. Para alguns anos (2007, 2009, 2010 e 2015) não obtivemos informação do montante comercializado, atribuindo o valor zero nestes casos.

Nos dados consultados encontram-se referências para a feira de 2005 no município de São Pedro do Sul, quando foram comercializadas 3 toneladas de pescado. Há também referência à feira de 2007, porém não é publicado o montante de pescado comercializado (A RAZÃO, 2005, 2007). Estas informações mostram que a feira de São Pedro do Sul ocorre há pelo menos uma década e meia. No município de Cacequi, conforme já mencionado, a feira ocorre desde 2016.

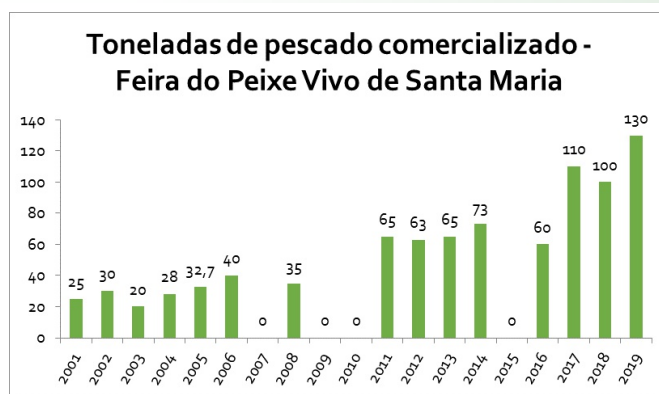


Gráfico 1: Comercialização do Pescado nas Feiras do Peixe Vivo em Santa Maria

Fontes: A Razão, 2001 a 2006; PMSM, 2020

AS FEIRAS DO PEIXE VIVO COMO ESTRATÉGIA DE PRODUÇÃO E REPRODUÇÃO DA PISCICULTURA NA REGIÃO DE SANTA MARIA

Após apresentar as características de algumas feiras de peixe e retomar parte da história deste evento, serão tecidas considerações sobre o papel das Feiras do Peixe Vivo em Santa Maria, como estratégia de produção e reprodução da piscicultura de água doce³ na organização do espaço regional, entendendo a organização espacial como uma materialidade social construída pela sociedade ao fazer sua história (CORRÊA, 1986).

Um primeiro alerta diz respeito de que as feiras de peixe durante a Semana Santa, como parte de aumentar a oferta de pescado no período da Páscoa são recorrentes em várias localidades e em várias épocas. Como exemplo, pode-se referir à instalação – por parte da antiga Divisão de Caça e Pesca e da Confederação dos Pescadores do Brasil no ano de 1941, de três postos de venda de pescado fresco no Rio de Janeiro durante a Semana Santa, resultando em um evento que gerou felicitações aos seus idealizadores e lucro às barracas de venda (A VOZ DO MAR, 1941)

Em trabalhos anteriores, sobre o comércio de pescado em Santa Maria, já foi apresentada a questão do incremento das vendas de pescado na Semana Santa, quando os mercados aumentam sua oferta e as vendas chegam a superar em 200% os demais períodos do ano. Também se observa que em muitos casos o consumo de pescado somente ocorre nesta época do ano para uma parte dos gaúchos, cujas médias de consumo de pescado situam-se próximas a 1,5 kg/hab/ano (CARDOSO et al, 2006; CARDOSO; LEAL; COSTA, 2013).

Qual seja, é na Semana Santa que a oferta e o consumo de pescado recebem um incremento considerável na região de Santa Maria e as Feiras do Peixe representam um evento que se conecta ao calendário religioso e cumpre este papel de ampliar a oferta do pescado. De outro lado, grande parte do consumidor local tem o hábito de consumir o pescado em épocas do ano restritas e a Páscoa é o momento primordial deste consumo.

Tais constatações podem ser consideradas como parte de um fenômeno universal para o mundo cristão, porém apresenta particularidades para o Rio Grande do Sul, tendo em vista o baixo consumo médio de pescado e singularidades para a região de Santa Maria, que se abastece, em boa parte, do pescado direto do produtor oriundo das Feiras do Peixe, como forma de suprir a demanda de consumo na Semana Santa.

Nesse sentido, é possível afirmar que temos uma produção da piscicultura no entorno de Santa Maria orientada pela demanda do pescado na Semana Santa. E esse é um papel estratégico que as Feiras do Peixe Vivo assumem em Santa Maria – direcionar a produção dos piscicultores locais. Em levantamento anterior já foi constatado que a produção de parte dos piscicultores de Santa Maria é destinada exclusivamente para a comercialização na Feira do Peixe Vivo (CARDOSO; ROCHA; FURLAN, 2009).

3. A piscicultura de água doce é uma das modalidades de cultivos de espécies aquáticas – no caso peixes, que compõem o ramo mais amplo da aquicultura. Esta atividade por sua feita está subdividida de acordo com as espécies cultivadas – peixes, crustáceos, moluscos, algas, quelônios e outros, e nos ambientes de cultivo – águas continentais/doces, litorâneas/salobras e marinhas/salgadas (ARANA, 2004).

As vantagens desta opção realizada pelos piscicultores é a eliminação dos mecanismos de intermediação entre o produtor e o consumidor. A venda direta na feira elimina os atravessadores e faz com que a renda da comercialização seja percebida pelo produtor de forma quase integral. A produção é planejada para ser escoada na feira, com um ciclo de dois anos, que é quando as carpas comercializadas atingem o tamanho comercial.

Este evento criado pelos piscicultores assume um caráter estratégico para a produção e reprodução da atividade, pois encurta o circuito espacial de produção especialmente nas etapas após a produção, permitindo ao produtor aproximar-se do consumidor em época de grande demanda. Entende-se por circuitos espaciais de produção as “diversas etapas pelas quais passaria um produto, desde o começo da produção até chegar ao consumo final” (SANTOS, 1997). Assim, produção e consumo ocorrem nos próprios municípios de Cacequi, Santa Maria e São Pedro do Sul.

No manejo das pisciculturas a época que precede as feiras é marcada pela despesca, seleção e transporte do pescado que será destinado à comercialização naquele ano, deixando à parte o pescado que ainda não atingiu o tamanho adequado, para prosseguir a engorda. As figuras a seguir ilustram o manejo que precede as Feiras do Peixe Vivo.



Figuras 11 e 12: Despesca de tanque escavado (observe o rebaixamento do nível de água) e transporte do pescado em caixas de água em piscicultura do município de Cacequi

Fonte: Foto dos autores



Figuras 13 e 14: Despesca de tanque escavado e seleção do pescado em piscicultura do município de Santa Maria (observe o rebaixamento do nível de água para a operação de manejo)

Fonte: Foto dos autores

Com a produção orientada a partir da demanda oriunda da Feira do Peixe Vivo, os piscicultores têm um mercado de consumo certo, criado e mantido pelos próprios piscicultores, com acordos de preços e padronização da oferta do pescado. A tabela de preços é fixada para todos os participantes da feira, assim como a taxa de limpeza do pescado, facultada aos clientes que desejam levar o pescado eviscerado e sem escamas.

Afora o evento da Semana Santa, as vendas ocorrem de maneira esporádica na própria propriedade do piscicultor, por vezes sob encomenda e, desde alguns anos, mas de forma incisiva no início de 2020, através do caminhão do peixe – um caminhão destinado à venda do pescado, equipado de maneira a funcionar como um estande de vendas móvel, que percorre os distintos bairros da cidade conforme um calendário pré-estabelecido. Neste caso é vendido o pescado abatido, inteiro ou em cortes distintos – filé, ou postas.

As Feiras do Peixe na Semana Santa, na região de Santa Maria, assumem uma dimensão integrada do processo produtivo, não diferenciando os agentes das etapas de produção e venda da produção, sendo ainda um processo coletivo, sempre aos auspícios dos piscicultores em associações, ou cooperativas, em parceria com os poderes públicos municipais e órgãos de extensão estaduais. Sua persistência advém desta integração entre a produção e a comercialização e mesmo na conjuntura desfavorável do ano de 2020, com o isolamento social e a estiagem que atingiu a região, o evento ocorreu, superando as expectativas de venda com 70 toneladas de pescado comercializadas em 13 pontos de venda (DIÁRIO DE SANTA MARIA, 2020).

A produção da piscicultura na região aparece com alternativa de diversificação das atividades de produção familiar, consorciando com outros cultivos – especialmente o arroz. Nas palavras de um produtor de São Pedro do Sul: “Começamos a mudar nosso foco há uns 15 anos. Além da piscicultura nós plantamos arroz e milho, mas hoje a piscicultura tem sido mais produtiva”.

Para alguns casos já ocorre uma maior especialização que imprime suas marcas, tais como os açudes e tanques de cultivo, além das áreas de manejo do pescado. Sua escala produtiva tem nas Feiras da Semana Santa um grande balizador, mantendo-se na ordem de centenas de toneladas de pescado – adequadas para o suprimento de parte do sistema de fluxos e ações da demanda social local e fixando-se no espaço geográfico a partir das estruturas produtivas e de seus objetos específicos (SANTOS, 1982, 1996).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As feiras do peixe na região de Santa Maria atuam como uma poderosa estratégia de desenvolvimento da piscicultura local. Como visto, direciona a produção, escoo o produto e elimina a intermediação entre produtores e consumidores, tendo em vista que o pescado é comercializado diretamente pelos piscicultores. Ademais estabelece um circuito curto de produção que agrega produção e mercado, contribuindo para o abastecimento local do pescado, especialmente na época de incremento da demanda.

Esta, por sua feita, obedece a preceitos culturais e religiosos, que demarcam um evento anual de consumo de pescado, muitas vezes representando a única ocasião em que o peixe entra nas refeições das famílias. Adquire, dessa forma, uma forte conotação simbólica.

Os produtores preparam-se para estes eventos de comercialização, que dão visibilidade à atividade aquícola regional. Alguns de forma exclusiva produzem apenas para a venda durante a Semana Santa, observando uma diversificação na produção de sua propriedade, ao passo que outros tem se destacado por uma maior especialização na atividade, podendo atender a demanda em outras épocas do ano. Para estes outros momentos, os piscicultores de Santa Maria organizam o uso do caminhão do peixe.

Para ambos os piscicultores, entretanto, as feiras do peixe demarcam a realização de seu trabalho e o final de um ciclo produtivo, sendo organizadas de forma coletiva e pelos próprios produtores. As feiras do peixe na região de Santa Maria são essenciais para dar continuidade e desenvolvimento de uma piscicultura com características singulares, representada pela articulação entre produção e venda, que vai deixando suas marcas e objetos na organização espacial regional.

REFERÊNCIAS

ARANA, Luís Vinatea. **Fundamentos de aquicultura**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

A RAZÃO. Hoje tem feira do peixe limpo. 1999.

A RAZÃO. **Peixe vivo é alternativa para feriado**. 2000.

- A RAZÃO. **Feira do peixe vivo atrai consumidores da região.** 2001.
- A RAZÃO. **Movimento no primeiro dia da 8ª Feira do Peixe.** 2002.
- A RAZÃO. **20 toneladas de pescado na Feira do Peixe Vivo.** 2003.
- A RAZÃO. **Feira do Peixe movimenta 28 toneladas.** 2004.
- A RAZÃO. **Feira do Peixe começa hoje.** 2005.
- A RAZÃO. **Feira do Peixe Vivo inicia hoje.** 2006.
- A RAZÃO. **Bom movimento no primeiro dia da Feira do Peixe Vivo.** 2007.
- A VOZ DO MAR. **A venda do pescado na Semana Santa.** N. 180, 1941.
- DIÁRIO DE SANTA MARIA. **Feiras do peixe vivo movimentam 19 cidades na região na Semana Santa.** 2019.
- DIÁRIO DE SANTA MARIA. **Feira do Peixe Vivo de Santa Maria está em 13 pontos da cidade.** 2019 a.
- DIÁRIO DE SANTA MARIA. **Feira do Peixe Vivo comercializa 70 toneladas de pescado.** 2020.
- CARDOSO, Eduardo Schiavone, NEU, Veridiana, SILVA, Fabíola, SCHERER, Maurício de Freitas, PEREIRA, Igor Corrêa. Os circuitos econômicos do pescado em Santa Maria. **Geografia** – Londrina, V. 15, no.2, 2006, p. 81-94.
- CARDOSO, Eduardo Schiavone, ROCHA, Hilda Mirian Oliveira, FURLAN, Mariele Coletto. A piscicultura no município de Santa Maria – RS. **Ciência & Natura.** V. 31, no. 1, 2009, p.131-140.
- CARDOSO, Eduardo Schiavone, LEAL, Carmen Luyara Canabarro, COSTA, Jéssica Medeiros. O mercado e o pescado: uma primeira atualização dos circuitos econômicos e das cadeias produtivas do peixe em Santa Maria – RS. **Ciência & Natura,** V. 35, no. 2, 2013, p. 226-231.
- CORRÊA, Roberto Lobato. Região e organização espacial. São Paulo: Editora Ática, 1986.
- MACHADO, Denner Adonis Menezes, CARDOSO, Eduardo Schiavone. A organização e comercialização de peixes na Sexta-Feira Santa no município de São Pedro do Sul - RS. In: JORNADA DO TRABALHO, XIX, 2018, Chapecó. **Anais,** Chapecó, 2018, p.104-112.
- PMSM - PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA. **Portal da Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural.** Disponível em <www.santamaria.rs.gov.br/rural> acesso em 16 de março de 2020
- SANGOI, Matheus Bolzan. **O desenvolvimento da piscicultura no município de Cacequi – RS.** Santa Maria: UFSM, 2019. 79 p. Trabalho de Conclusão de Curso.
- SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem.** São Paulo: Hucitec, 1982.
- SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado.** São Paulo: Hucitec, 1997.
- SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** São Paulo: Hucitec, 1996.
- SCHIRMER, Gerson Jonas, CARDOSO, Eduardo Schiavone. A piscicultura na dinâmica socioeconômica do município de Agudo - RS. **Boletim Gaúcho de Geografia.** V. 36, no. 1, 2011, p. 23-28.