

Por Rosimeire Dantas

“Ginga com Tapioca”

Introdução

Nos seus 410 km de costa, o Rio Grande do Norte é banhado pelo Oceano Atlântico, abrigando, dentre vários estuários, o do rio Potengi, que nasce nas imediações da Serra de Santana, situada a pouco mais de 700 metros de altitude. Cruzando a Caatinga, o Potengi percorre aproximadamente 176 km até sua chegada à Natal. Na margem direita está o rio Jundiáí, seu principal afluente, já na margem esquerda chegam os rios Camaragibe, Golandim e Doce, que, juntos, formam o complexo estuarino do Potengi, desaguando no mar entre os paralelos 05°52'00" e 05°41'57" de latitude Sul e os meridianos 35°19'16" e 35°08'24" de longitude Oeste. Na sua porção final o Potengi banha suavemente as areias da praia da bela Redinha, diga se de passagem, um dos melhores lugares para se apreciar a boa gastronomia potiguar.



Foto 01. Entrada do Estuário do Potengi pelo oceano Atlântico, R. Dantas.

História da Ginga

A Redinha é um lugar pitoresco, com identidade própria, bairro antigo de Natal com inúmeras tradições dentre elas, a arte na mesa dos apreciadores da Ginga com Tapioca, prato típico criado a mais de seis décadas pelos nativos, Dona Dalila do Nascimento e seu esposo, pais da Senhora Ivanize Januário Barbosa que mantém a tradição viva e afirma ter sido sua mãe, a pioneira no preparo da famosa ginga com tapioca, hoje considerada patrimônio imaterial do povo potiguar.

Biologia da Espécie

A Ginga como é popularmente conhecida, é capturada por redes de arrasto com malha fina específica para a pesca da espécie sardinha-bandeira, *Opisthonema oglinum* e demais espécies como *Anchoviella lepidentostole* que predominam na faixa litorânea do nordeste. A sardinha é encontrada em abundância na zona de influência direta da Boca da Barra, conforme ilustra a imagem abaixo (Foto 02). Esse trecho é bastante rico para alimentação das sardinhas por sua dinâmica marinha.



Foto 02. Zona de pescada da sardinha-bandeira(*Opisthonema oglinum*), R. Dantas



Foto 03. Aparelho de pesca utilizado também na captura da Sardinha “Ginga”, R. Dantas.



Foto 04. Ginga ou Sardinha como popularmente conhecida, R. Dantas.

Considerações Finais

A sardinha faz parte da cultura da pesca artesanal do Estuário do Rio Potengi, onde dezenas de famílias de pescadores artesanais dependem exclusivamente dessa pesca para sua sobrevivência e paralelamente há valores histórico-culturais envolvidos nessa arte. Se captura também a tainha (*Mugil cephalus*) nessa fase prematura nessa faixa do Rio.

Por fim, falar da “Ginga com tapioca” é falar de um grande patrimônio socioambiental com valor agregado a economia do Estado do Rio Grande do Norte. É o peixe frito com azeite de dendê, goma de mandioca fresca e molhada com coco que revela uma típica identidade do povo potiguar.