



Transformar o atum em um produto tipicamente cearense. Foi com esse objetivo que o Governo do Estado, através da da Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura (Seapa), se uniu a Associação de Chefes de Cozinha do Ceará (ACC) e a Prefeitura de Fortaleza, para apresentar ao público local e visitantes os sabores dessa iguaria. Na próxima quarta-feira (25), às 18 horas, o Mercado Cultural dos Pinhões receberá o I Festival Gastronômico: Ceará Mares do Atum. O evento, aberto ao público, reunirá 20 renomados chefes de cozinha preparando receitas tendo como base o pescado.

Cada chefe produzirá um prato que poderá ser consumido pelo público por um valor de R\$ 10 reais. Posteriormente essas receitas serão publicadas em um livro e disponibilizadas no site da ACC e da SEAPA. Segundo o secretário Euvaldo Bringel, o Festival é mais uma ação importante de uma série de que estão sendo realizadas pelo Governo do Ceará com o objetivo de estimular o consumo desse pescado . “ Essa nova atividade econômica está despontando no Ceará há pouco tempo e o governo do estado desenvolve o projeto CEARÁ MARES DE ATUM, para apoiar e consolidar esta nova oportunidade econômica. Com isso precisamos não só formalizar a pesca do atum como estimular essa vocação Cearense”, destaca o gestor da Seapa.

Segundo o presidente da ACC, o chefe de cozinha Luciano Ferreira, os pratos do Festival apresentarão fusão de receitas, sabores, temperos e ingredientes herdados da típica cozinha cearense, com ingredientes que passam pelo mar, serra e sertão. “O Festival do Atum nos traz

uma grande oportunidade aos chefes de cozinha em se aperfeiçoar em novas possibilidades de apresentar esse pescado. O atum é um peixe que tem suas particularidades, com sabor bem específico e que dá possibilidade dos chefes trabalharem com mais propriedade. Hoje o nosso atum é muito requerido pelos amantes da cozinha japonesa e o nosso trabalho é fazer com atum seja mais conhecido através de técnicas diferentes”, destacou o chefe Luciano Ferreira.

Os pratos serão produzidos pelos chefes Ana Katarina (Cevichi de Atum Tropical), Barão (Delícia de Atum), Berta Lopes (Atum ao Molho de Laranja com Hortelã), Carlos Henrique (Gnocchi de Atum a Contandina), Dedé (Tataki e Atum Crocante), Demão (Atum a Costa Negra), Fabiana Rosa (Brandade de Atum), Giorgio Gustella (A Tunnina), Irene Semente (Patumjú), Jean Ribeiro (Filé de Atum Grelhado), Lúcia Soltero (Atum ao Molho de Coco), Luciano Ferreira (Stalke de Atum), Marie Anne (Atum em Crosta de Pimenta com Ratatouille), Maurício Campos (Dragão do Mar), Nilce Silva (Atum dos Deuses), Raul Ortsac (Pérola de Atum), Rosi Nôbrega (Creme de Cabotia com Gomos de Atum), Léo Gondim (Atum ao Molho de Tamarindo), Luhen Aquino (Atum a Belchior) e Charton (Troxinha de Atum com Chutney de Tomate).

O I Festival Gastronômico: Ceará Mares do Atum conta com o apoio do Sindicato das Indústrias de Frio e Pesca do Ceará (Sindifrio), Sebrae-CE e Robinson Crusoe.

Projeto Ceará Mares do Atum

O Festival Gastronômico é apenas uma das ações que a Seapa vem realizando com o objetivo de desenvolver esse tipo de pesca no Estado. A Secretaria, em parceria com o Sindfrio, estão trabalhando no Projeto Ceará Mares do Atum com ações de licenciamentos e certificações da frota; realização de curso técnicos que visam capacitar as equipes de pesca; adequação de infraestrutura para recepção, beneficiamento e comercialização do pescado e divulgação do atum como um produto de qualidade e alta rentabilidade para o estímulo à expansão e atração de novas indústrias. “A partir do Seminário realizado pela Seapa, que reuniu diversos envolvidos no setor, elencamos as necessidades dessa cadeia e agora estamos trabalhando em parceria com o Sindifrio nessas demandas. Acredito que em poucos ano o Ceará estará em uma situação de destaque nesse tipo de pesca”, reforçou o Secretário.

I Festival Gastronômico: Ceará Mares do Atum

Data: 25.10 (quarta-feira)

Horário: 18 horas

Local: Mercado Cultural dos Pinhões (Praça Visconde de Pelotas S/N – Centro – Fortaleza/CE)

Entrada: Aberta ao público *A consumação fica por conta do visitante

20.10.2017

Julyana Silveira Campos

Assessoria de Imprensa da SEAPA

julyana.silveira@seapa.ce.gov.br / 85 3241.0561