

O Governo do Ceará, através da Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura (Seapa), lança nesta terça-feira (12), o livro Ceará Mares do Atum, às 17h30, na Faculdade de Gastronomia da Unichristus, A publicação traz as receitas dos pratos que foram apresentados por renomados chefes de cozinha no Ceará durante o I Festival Ceará Mares do Atum. A produção do livro conta participação do Sebrae, Sindifrio e apoio da Associação dos Chefes de Cozinha do Ceará (ACC). O secretário Euvaldo Bringel estará presente no lançamento. “Essa iniciativa assim como a realização do Festival, em outubro, é com o objetivo de transformar o atum em prato nobre, como já acontece no mundo inteiro, e típico do Ceará. O lançamento do livro será mais um incentivo que o cearense consuma e ofereça esse pescado em sua mesa”, destacou o gestor.

Antes do lançamento, acontece o Worshop Ceará Mares do Atum, que se inicia às 13 horas, e reunirá todos os envolvidos no setor, pescadores, armadores de pesca, representantes da indú stria, donos e chefes de restaurantes. A abertura será comanda pelo gestor da Seapa, seguida da palestra do engenheiro de Pesca e Mestre em Tecnologia de Alimentos, Antônio Diogo Lustosa. Os benefícios do consumo de atum na saúde humana também será discutido durante o encontro pela nutricionista Andressa Fontes.
Duas oficinas também fazem parte da programação do Workshop:

Oficina de Atum, com o armador de pesca de Itarema, Miguel Kikuchi; e a oficina de Gastronomia com os chefes Charton e Raul Ortsac. Ambos vão preparar as receitas Trouxinha de Atum e Pérolas de Atum, criadas especialmente para o Festival e que estão publicadas no livro.

Projeto Ceará Mares do Atum

O lançamento do livro é parte de um pacote de ações do Projeto Ceará Mares do Atum, que estão sendo desenvolvidas pelo Governo do Ceará, através da Seapa, que visa desenvolver a pesca do atum no Ceará. Ações de licenciamento e certificações da frota; realização de cursos 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 fazem parte do Projeto que está sendo um estímulo à expansão e atração de novas indústrias.

Lançamento e WorkShop Ceará Mares do Atum

Data: 12.12

Horário: A partir das 13 horas

Local: Faculdade de Gastronomia – Unichristus (Rua Vereador Paulo Mamede, 101 – Cocó)

PROGRAMAÇÃO

Local: Cozinha Show - térreo

Horário

Manhã

Atividade

13:00– 13:30

Abertura:

Palavra do Secretário da Agricultura, Pesca e Aquicultura do Ceará – Euvaldo Bringel

Apresentação: Jane Alves da ACC – Associação dos Chefs de cozinha do Ceará

13:30 – 14:20 - Palestra: Cadeia produtiva do atum: Tecnologia, Produção, Processos, Produtos e Gast

Palestrante: Dr. Antonio Diogo Lustosa – Dr em Engenheiro de Pesca e Mestre em Tecnologia de alime

14:20 – 15: 10 - Palestra: Benefícios do consumo de atum na saúde humana.

Palestrante: Andressa Fontes – Nutricionista

15:10 – 16:00 – Oficina de Atum

Palestrante: Miguel Kikuchi – Armador de pesca em Itarema.

LOCAL: LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA – 1º andar (evento para alunos da Unichristus)

Oficina de Gastronomia

13:00 – 17:00h

- Chef Charton – Trouxinha de Atum

-Chef Raul – Pérolas de atum

16:00 – 18:00

SALÃO DE ENTRADA– térreo

Coquetel de lançamento do livro de receitas com atum com degustação de atum.

Apresentação: Secretário da Agricultura, Pesca e Aquicultura do Ceará – Euvaldo Bringel e Chef – Pres

27.11.2017

Assessoria de Imprensa da Seapa

Julyana Silveira Campos

julyana.silveira@seapa.ce.gov.br

85 3241.0561 / 98674.2701