

16/09/2021 12:16 - Bandas de peixe já foram entregues às Capitais e Distrito Federal para realização do II Festival Nacional do Tambaqui da Amazônia



Faltam poucos dias para os brasileiros conhecerem e degustarem o sabor do tambaqui da Amazônia durante o “2º Festival Nacional Nacional do Tambaqui da Amazônica”, considerado o maior assado de peixe do país. O evento acontecerá em mais de 30 municípios de Rondônia e nas 26 capitais dos estados brasileiros e o Distrito Federal, simultaneamente, no próximo dia 19.

No total, serão assadas cerca de 30 mil bandas do peixe em todo o país. Toneladas do pescado já foram entregues às capitais e o Distrito Federal. Foram 11 dias de percurso; um caminhão frigorífico percorreu uma rota, definida pela organização, até as cidades.

Todas as bandas de tambaqui entregues foram processadas em plantas de processamento de pescado com Serviço de

Inspeção Sanitária Federal ou Estadual (SIF). Os peixes enviados às capitais foram processados pela empresa Zaltana (S.I.F.), e os de Rondônia pela Rondofish (S.I.F.) e Agroindústria Rodrigues (S.I.E), e em Ariquemes foram processados pela Pescado Do Vale (S.I.F.).

A logística para a realização do “2º Festival Nacional do Tambaqui da Amazônia” envolveu vários parceiros como a Associação dos Criadores de Peixes de Rondônia (Acripar), Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e a Superintendência Estadual de Desenvolvimento Econômico e Infraestrutura de Rondônia (Sedi), além das prefeituras municipais com a compra de peixes de alguns municípios e a disponibilização de caminhões de câmara fria para a entrega das bandas.

No dia do festival, as bandas de tambaqui assadas serão entregues no sistema de Drive Thru seguindo os protocolos estabelecidos pelas autoridades a fim de evitar a propagação da covid-19. O pescado será assado por equipes dos municípios, formadas por parceiros das prefeituras, Emater, Sebrae, Governo Estadual estaduais, Lions Clube, piscicultores, voluntários e as próprias entidades que serão beneficiadas com o evento, entre outros.

De acordo com a gerente de Aquicultura e Pesca da Seagri, Maria Mirtes, os peixes serão assados na brasa, em churrasqueiras de tijolos, desmontáveis, práticas e de fácil acesso para a retirada do pescado. “As bandas assadas e sem espinhas serão entregues dentro de uma embalagem montável, tipo caixa promocional para acondicionar alimentos. Todo o espaço será planejado para que a pessoa que adquiriu o pescado possa entrar com seu veículo, entregar o ticket e retirar sua banda de tambaqui”.

Os interessados em adquirir o assado podem procurar, em Porto Velho, a sede da Seagri, Hospital Santa Marcelina e Emater. Nos municípios, os tickets também podem ser adquiridos nos escritórios da Emater local.

Os tickets estão à venda no valor de R\$ 20. Os locais onde serão assados os peixes, em todo o país e nos municípios de Rondônia, já foram definidos pela organização local.

Fonte: Secom - Governo de Rondônia