

Tilápia é tema de festival gastronômico no interior da BA

Notícias

Postado em: 28/09/2017 11:09

A tilápia, um dos peixes mais saborosos do Brasil, é o tema do FestTilápia 2017. O evento, realizado pela Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura), acontece no maior pólo produtor de tilápia do nordeste do País: o território de identidade de Itaparica. Entre os dias 1º e 29 de outubro, 14 restaurantes participam do festival, disputando a preferência dos consumidores.

A tilápia, um dos peixes mais saborosos do Brasil, é o tema do FestTilápia 2017. O evento, realizado pela Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura), acontece no maior pólo produtor de tilápia do nordeste do País: o território de identidade de Itaparica. Entre os dias 1º e 29 de outubro, 14 restaurantes participam do festival, disputando a preferência dos consumidores. O público poderá votar, pela internet, nos melhores pratos e petiscos do evento. Um júri técnico também avaliará as receitas. Os chefs vencedores receberão prêmios em dinheiro, enquanto que os bares e restaurantes serão premiados com troféus e produtos da alta gastronomia. Os vencedores serão divulgados no dia 27/10. "O festival, além de divulgar as diferentes aplicabilidades da tilápia na gastronomia, mostra o resultado do trabalho dos inúmeros projetos de piscicultura no interior do estado, especialmente em Glória, maior produtor de tilápia do Brasil", explica o presidente da Bahia Pesca, Darnival Oliveira Júnior. Receitas sofisticadas Dentre os restaurantes participantes, alguns chamam a atenção pela sofisticação das receitas. Um exemplo é a "tilápia tropicana" do Makinado Sushi Bar. O prato é um envolto de tilápia com queijo coalho, maçaricado ao molho de ervas e finalizado com cream cheese, geléia de pimenta biquinho e gengibre crocante. Outro destaque é o prato que leva o nome do festival, o Festilápia, do restaurante Super Market. Trata-se de um filé de tilápia ao molho de coco e dendê, acompanhado por arroz de alho, purê de banana da terra, farofa de cuscuz e chips de macaxeira. Mais informações podem ser obtidas no site www.festtilapia.com.br, que estará no ar durante o festival.