

Gastronomia da tilápia e sistema de piscicultura movimentam Fenagro

Notícias

Postado em: 27/11/2017 15:11

A Fenagro 2017, que acontece no Parque de Exposições de Salvador entre os dias 25/11 e 3/12, tem uma programação especial dedicada à piscicultura. A Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura) montou no espaço uma cozinha industrial, um sistema de produção de peixes com pouca água e uma área de comercialização de iguarias.

A Fenagro 2017, que acontece no Parque de Exposições de Salvador entre os dias 25/11 e 3/12, tem uma programação especial dedicada à piscicultura. A Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura) montou no espaço uma cozinha industrial, um sistema de produção de peixes com pouca água e uma área de comercialização de iguarias. A zona da cozinha recebe o nome de "gastronomia da tilápia". Lá foi montada uma pequena cozinha industrial, onde os visitantes podem assistir ao preparo de um "peixe espalmado". Trata-se de uma tilápia "aberta", assada na brasa, servida com farofa e salada. A cozinha conta com forno industrial, mesa para preparo de filés e equipamentos voltados à segurança alimentar. A equipe de cozinha usará equipamentos de segurança como toucas, luvas, botas, avental e máscaras. Degustação e venda de tilápias O público que assistir ao preparo dos pratos poderá também saborear a iguaria. A degustação acontece de 26/11 a 3/12, em dois horários: às 11h e às 17h. Há também a venda do prato na área de comercialização, todos os dias da Fenagro, das 9h às 21h. O local conta ainda com a venda do peixe espalmado congelado. O produto será preparado pela Associação de Piscicultores Lagoa do Junco, de Paulo Afonso. "O aumento na renda dos pescadores e piscicultores passa pelo crescimento da demanda por pescado. Por isso aproveitamos a Fenagro 2017 para apresentar aos consumidores baianos alternativas interessantes do consumo de tilápias", explica o presidente da Bahia Pesca, Dornival Oliveira Júnior. Sistema bioflocos Outra atração do estande da Bahia Pesca é a criação de peixes com sistema bioflocos. O método permite que os produtores baianos – especialmente aqueles localizados no semiárido – possam ter "fazendas" de peixes mesmo em locais com baixo suprimento de água. O sistema permite que o produtor passe até seis meses sem precisar renovar a água de seus tanques. O estande da Bahia Pesca funcionará entre os dias 25 de novembro a 3 de dezembro, das 9h às 21h.