

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA

PRÊMIO CERES 2019

PRÁTICAS ADMINISTRATIVAS

FESTIVAL DO TAMBAQUI

2019

## PARTE I – RESUMO DA INICIATIVA:

### 1. CONTEXTUALIZAÇÃO

Rondônia é o estado de maior produção de peixes nativos em cativeiro do Brasil, por três anos seguidos, segundo o IBGE. A espécie tambaqui (*Colossoma macropomum*) é o responsável por esse título.

As ações que compõem o Festival do Tambaqui da Amazônia foram para promover o consumo da espécie e fazer com que o público em geral conhecesse como é produzida essa espécie brasileira de sabor incomparável.

A Secretaria de Aquicultura e Pesca possui como uma de suas metas de governo: **incentivar o consumo de pescado, no sentido de mostrar que** esse tipo de alimento é uma grande fonte de proteína, possui alto índice de ômega-3, além de ser saboroso, saudável e terapêutico. Pescado é vida e bem-estar!

### 2. OBJETIVOS:

O intuito do projeto foi divulgar o tambaqui produzido na região amazônica, particularmente em Rondônia, realizando um festival em Brasília com a presença de embaixadores, ministros e outras autoridades, superando o recorde de maior churrasco de peixe já realizado no país.

Além do objetivo de divulgar um peixe nativo do norte brasileiro, pouco conhecido nas demais regiões do país e no mundo, a ideia foi, também, fomentar ações sociais, a partir da arrecadação de alimentos não perecíveis, em troca de uma banda do peixe, já pronto para consumo.

### 3. PÚBLICO-ALVO:

O público atingido foi a população de brasileira em geral, entretanto, notou-se grande representatividade de servidores dos mais diversos Ministérios da Esplanada, em função da localização do evento. Mesmo assim, houve a presença de cidadãos de todo o Distrito Federal para prestigiar o evento e saborear uma banda do pescado.

### 4. SITUAÇÃO ATUAL:

Segundo dados da Acripar Rondônia, o consumo do tambaqui triplicou. Notou-se divulgação e alta comercialização nos mercados da região do Distrito Federal. Ademais, o evento conseguiu arrecadar cerca de 4 mil kg de alimentos não perecíveis

que foram doados, em parceria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Primeira Dama do Brasil, Michele Bolsonaro, com a participação da Ceasa DF para instituições de caridade escolhidas por eles, em conjunto.

PARTE II – A INICIATIVA:

## **1. INOVAÇÃO:**

### **FESTIVAL TAMBAQUI DA AMAZÔNIA**

O festival distribuiu 4.000 bandas de tambaqui com peso médio de um quilo no pátio das Esplanadas dos Ministérios, no dia 07/08/2019.

Todo pescado do festival foi trazido de Rondônia, em caminhão frigorífico, com o patrocínio da ZALTANA PESCADOS, AGROFISH, ACRIPAR e NOVA AURORA. A execução foi realizada pelo LIONS CLUB INTERNACIONAL.

A iniciativa foi totalmente inovadora, pois, nunca, na história de Brasília, havia sido feito um churrasco com 6 toneladas de peixe em plena Esplanada dos Ministérios. Inovador no sentido de poder mostrar ao público que um peixe nativo brasileiro é gostoso, saudável e fácil de ser preparado. Considerando ser uma espécie em produção em escala na região amazônica e tão pouco conhecida pelo brasiliense. Além de transformar o centro do poder em palco para apresentação de inúmeras formas de preparo do pescado.

Insta ressaltar que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como a sua Secretaria de Aquicultura e Pesca, colaborou com a documentação, alvarás, organização, cerimonial e apoio institucional para realização dos eventos.

Contou-se com a parceria dos seguintes entes:

- Zaltana Pescados;
- Agrofisch;
- Lions Clubs Internacional;
- Associação de Criadores de peixes de Ariquemes e Região – ACRIPAR;
- Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas - SEBRAE;
- Federação de Agricultura e Pecuária de Rondônia - FAPERON;
- Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA;
- Secretaria de Aquicultura e Pesca – SAP/MAPA

- Governo do Estado de Rondônia:
- Secretaria de Estado da Agricultura – SEAGRI-RO;
- Superintendência Estadual de Desenvolvimento Econômico e Infraestrutura – SEDI-RO;
- Superintendência Estadual de Comunicação – SECOM-RO;
- Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia - EMATER-RO

O evento foi realizado na Esplanada dos ministérios, na altura do bloco "d", no dia 07 de agosto de 2019, das 7h às 16h; contou com a participação de autoridades federais e estaduais.

Esse evento foi de grande importância para divulgação desta espécie de peixe e, conseqüentemente, da região amazônica. Conforme já explicitado anteriormente, teve o apoio de diversas entidades significativas, bem como foi responsável por arrecadar quase 4 mil kg de alimentos não perecíveis para doação.

## **2. IMPACTO:**

Distribuímos 6 toneladas de tambaqui na Esplanada dos Ministérios. Estiveram presentes cerca de 5 mil pessoas. Arrecadamos quase 4 mil kg de alimentos não perecíveis que foram doados.

Após o evento, o comércio do tambaqui triplicou, isso segundo dados do Governo de Rondônia. Em decorrência do sucesso, já estamos investindo em outros eventos com o mesmo cunho.

## **3. UTILIZAÇÃO EFICIENTE DOS RECURSOS:**

Não foram utilizados recursos financeiros do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no evento em epígrafe. Apenas o apoio institucional para viabilizar o mesmo, contando com os servidores da Secretaria de Aquicultura e Pesca. Além de ter sido elaborado Acordo de Cooperação Técnica com o Governo do estado de Rondônia para substanciar ações neste sentido, sendo o evento, uma ação descrita no plano de trabalho do referido acordo.

## **4. FOCO NAS PESSOAS:**

O Festival foi idealizado para divulgar a espécie, visando o desenvolvimento da atividade econômica e a abertura de mercados para a espécie. Esta atividade possibilitou o crescimento da produção aquícola na região amazônica, além de propiciar ao público final o conhecimento das formas de preparo do pescado. Sendo alimento rico em proteínas e de fácil acesso ao consumidor de baixa renda, tornando-se atingível por todas as classes sociais.

#### **5. MECANISMOS DE TRANSPARÊNCIA E CONTROLE:**

Foi realizada coletiva de imprensa com o governador de Rondônia no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Contou-se com a presença de vários meios de comunicação que acompanharam todo o festival e ajudaram na divulgação do evento.

#### PARTE II – LINKS DE ACESSO:

Em decorrência do requisito exigido da impessoalidade, optamos em colocar os links que não tratem e nem façam remissão aos concorrentes do prêmio.

O Festival do Tambaqui na Esplanada dos Ministérios teve uma ótima cobertura da mídia.

Alguns links:

1. <http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/churrasco-na-esplanada-dos-ministerios-encerra-o-festival-tambaqui-da-amazonia.c16a707cb6d6c610VgnVCM1000004c00210aRCRD>
2. <http://www.ceasa.df.gov.br/evento-festival-do-tambaqui-da-amazonia/>
3. <http://www.rondonia.ro.gov.br/festival-do-tambaqui-da-amazonia-na-esplanada-dos-ministerios-com-destaque-para-o-pescado-de-rondonia/>
4. <https://amazonasatual.com.br/enquanto-amazonas-patina-rondonia-faz-maior-churrasco-de-tambaqui-em-brasilia/>
5. <https://g1.globo.com/ro/ariquemes-e-vale-do-jamari/noticia/2019/04/18/expovale-pode-virar-recorde-brasileiro-por-maior-churrasco-de-tambaqui-em-ariquemes-ro.ghtml>
6. <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2019/08/05/churrasco-na-esplanada-servira-seis-toneladas-de-tambaqui-a-populacao-do-df/>





**Participe do maior  
Churrasco de Tambaqui  
da Amazônia!**

**07 DE AGOSTO DE 2019**

GRAMADO CENTRAL DA ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS

**Abertura ao público às 12h**

**Informações:**

- **Entrada: 1 Kg de alimento não perecível vale um ticket para degustação do Tambaqui.**
- **Limite de 01 (um) ticket por pessoa.**

Apoio:



Realização:



# TAMBAQUI é nosso, é Brasil, é daqui!!!



O Tambaqui (*Colossoma macropomum*), também chamado de Pacu Vermelho, é um peixe nativo do Brasil (espécie endêmica da bacia amazônica), podendo medir 90 cm e pesar até 30 kg. No Brasil, o Estado de Rondônia é líder nacional em produção de peixes nativos de água doce em cativeiro.

#### Curiosidade: Você sabia que o TAMBAQUI é uma excelente fonte de proteína?

O TAMBAQUI possui alto teor proteico (24.8g/100g) semelhante a quantidade encontrada na carne bovina. Além disso, apresenta elevada presença de vitaminas, sais minerais e ácidos graxos insaturados (gordura boa).

#### Por que consumir pescado?

Como parte de um padrão alimentar saudável, comer peixe pode oferecer benefícios para o crescimento e desenvolvimento infantil, assim como claras vantagens para a saúde cardíaca e, ainda, diminuir o risco de obesidade.

#### Os peixes fazem parte de um padrão alimentar saudável e fornecem:

- Proteínas de alto valor biológico
- Gorduras saudáveis e, em algumas espécies, o ômega-3 (DHA e EPA)
- Mais vitamina B12 e vitamina D do que qualquer outro tipo de alimento
- Ferro que é importante para bebês, crianças pequenas e mulheres grávidas ou que possam engravidar
- Outros minerais como selênio, zinco e iodo.

#### Quanto de pescado eu devo comer?

Pelo menos 226.8g (8 oz) de pescado por semana com base em uma dieta de 2.000 kcal. Mulheres que estão grávidas ou amamentando devem consumir entre 226.8 a 340.19g (8 e 12 oz) por semana de uma variedade de pescado com baixo teor de mercúrio (*Dietary Guidelines for Americans 2015-2020, 8<sup>th</sup> Edition*).

#### Como consumir o TAMBAQUI?

Com carne firme, tenra e saborosa, o TAMBAQUI pode ser preparado, assado, cozido, grelhado ou frito.

**Tambaqui Assado no Forno:** uma deliciosa receita de fácil preparo e saudável

#### Ingredientes:

- 1 banda de tambaqui (5 kg);
- Suco de 2 limões;
- Azeite extra virgem (a gosto);
- Cheiro verde picadinho (a gosto);
- 2 cebolas picadinhas;
- 5 dentes de alho amassados;
- Pimenta-do-reino (a gosto);
- Manjerona e coentro moído (a gosto).

**Modo de preparo:** Tempere o peixe com sal, alho, cebola, pimenta, limão, manjerona, coentro e cheiro verde. Cubra com papel alumínio e deixe apurar o sabor, cerca de 1 hora, na geladeira. Regue com fio de azeite a gosto. Disponha o tambaqui temperado no refratário forrado com alumínio. Feche o papel e leve para assar em forno a 250 °C por 1 hora. Por fim, abra o papel alumínio e deixe dourar por mais 20 a 25 minutos em forno médio. Sirva com arroz branco, pirão e salada de alface.

**Fonte:** <https://www.portalagropecuario.com.br/culinaria/deliciosa-receita-de-tambaqui-assado>



