

## Festa do Peixe e da Cachaça

# Resgate cultural

De 15 a 18 de novembro, Piracicaba terá a 8ª edição do evento

**D**egustar uma boa cachaça acompanhada de diversas porções à base de peixe, ao lado do principal cartão postal de Piracicaba: o rio. Este será o cenário da 8ª edição da Festa do Peixe e da Cachaça, que ocorre entre os dias 15 e 18 de novembro.

O evento visa o fortalecimento e valorização da bebida tipicamente brasileira, já que a cidade possui diversos alambiques tradicionais e artesanais. Diferente das edições anteriores, este ano a festa preza pela qualidade – tanto do espaço quanto dos produtos. Para isso, um cenógrafo foi contratado para montar uma vila em torno do Casarão de Turismo.

A secretária municipal de Turismo, Rose Massarutto, conta que no lugar dos estandes, as bebidas e comidas serão comercializadas em casas semelhantes as da Rua do Porto. Serão 15 de cachaça e outras seis para os restaurantes.

Além disso, as apresentações musicais deixam o palco e passam a ocorrer no coreto. “A ideia é que a tradição da festa se volte para ter um novo cenário e, o objetivo é que este ce-



A festa foi anunciada ontem pela secretária Rose Massarutto, em entrevista à imprensa, no espaço Gourmet

nário se transforme em um dos atrativos”, revela Rose, que acrescenta. “A festa é importante para Piracicaba resgatar sua cultura. Nossa culinária é a base de peixe e pelas usinas de cana-de-açúcar o município desenvolveu a cultura da cachaça”.

O espetinho de camarão é a novidade do restaurante Esquina da Costela para 2012. Esta é a segunda vez que o estabelecimento participa da festa. Segundo o representante Francisco Oliveira Leite, no ano passado o restaurante vendeu 150 quilos de peixe. “Nossa aposta

foi no espeto de dourado assado na brasa. Nesta edição, a expectativa é vender, no mínimo, 300 quilos de peixe”.

Presente há quatro edições, a Cachaça Vô Nino leva ao evento a cachaça bidestilada. O produto desenvolvido com a consultoria do pesquisador da Esalq, Fernando Valadares Novaes, começa a ganhar mercado. Por dia, são fabricados 20 litros da bebida. “Começamos a produção há cinco anos por hobby. Hoje estamos tentando inserir a cachaça no comércio”, explica o representante da marca, Helton Tobaldini.

Em 2011, a Festa do Peixe e da Cachaça recebeu sete mil visitantes. Foram vendidas, em média, 200 garrafas de cachaça por estande e 200 porções por restaurante. Para este ano, a expectativa é que 10 mil pessoas passem pelo local durante os três dias de festa.

E, como em toda boa comemoração, a música não fica de fora. O sertanejo de raiz é o destaque entre as diversas duplas piracicabanos que se apresentam. Todas as atrações são gratuitas. A comercialização será apenas entre o consumo de comidas e bebidas.

## NÚMERO

# 10

mil

É o número de pessoas que os organizadores esperam nos três dias de festa