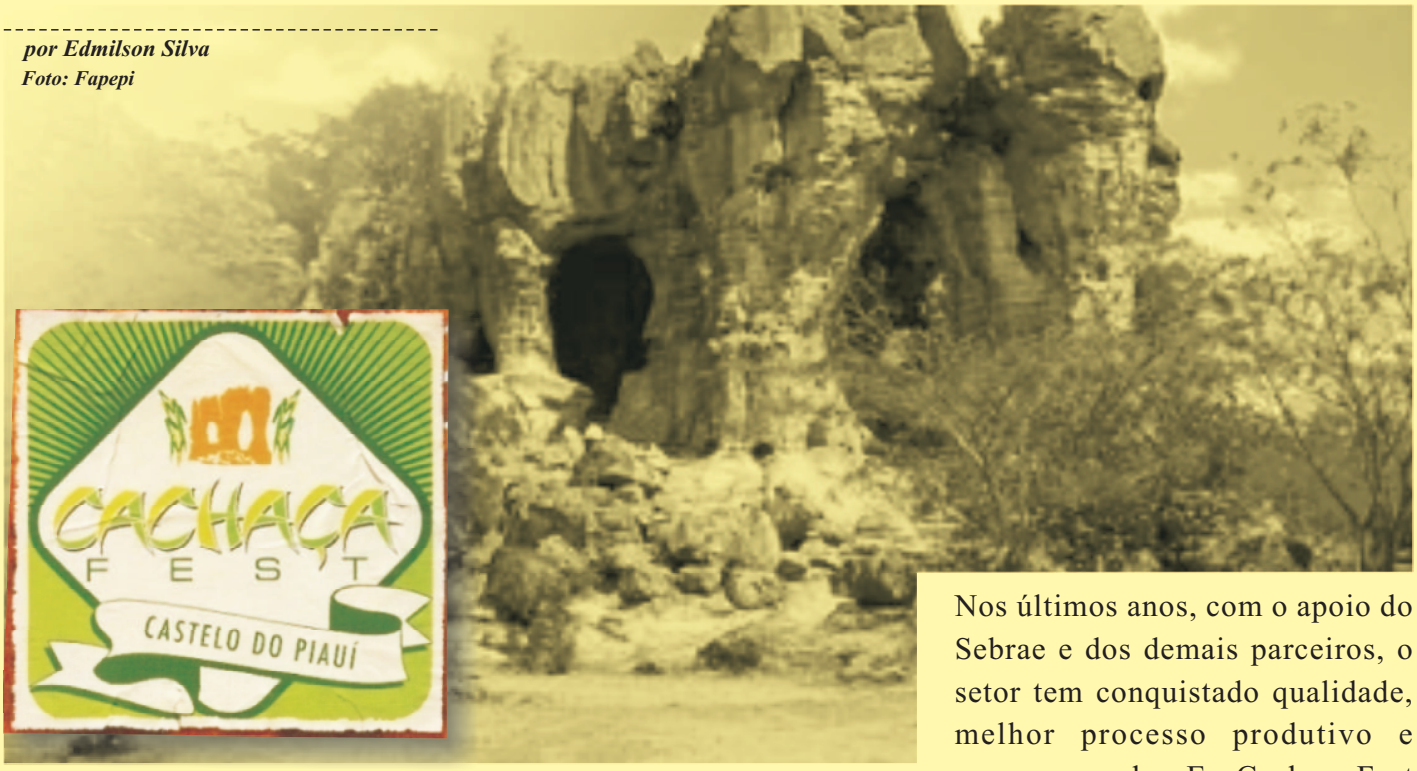
Cachaça Fest reuniu mais de 10 mil pessoas

por Edmilson Silva
Foto: Fapepi



Pedra de Castelo

O Governo do Piauí, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-PI) e a Prefeitura de Castelo promoveram nos dias 24, 25 e 26 de julho, o Cachaça Fest, com foco no agronegócio, na geração de novos postos de trabalho no segmento e em outros setores como turismo e gastronomia.

O presidente da Piemtur, disse que o Cachaça Fest é um instrumento fundamental para a promoção do turismo na região de Castelo do Piauí. Segundo ele, o evento também mostra aos piauienses o extraordinário potencial para o ecoturismo e também é um fator importante para a estruturação do município de Castelo do Piauí. Ele lembra que esse evento tem proporcionado a qualificação de pessoas da região na área de turismo e tem, ainda, contribuído para a geração de emprego e renda. "A cada ano mais empregos surgem em Castelo do Piauí", comemorou.

O presidente da Piemtur destacou que a cidade de Castelo do Piauí também teve melhoria urbanística e de equipamentos de hospedagens. Os bares, restaurantes e o artesanato cresceram de forma espetacular em consequência do sucesso do Cachaça Fest. Segundo ele, é mais um exemplo da política de democratização cultural que o Governo do Piauí implementou nos últimos sete anos, realizando eventos nas diversas regiões do Estado, valorizando a cultura local. "Castelo do Piauí é exemplo de sucesso com o Cachaça Fest'', enfatizou o presidente, acrescentando que nos últimos anos o Governo do Piauí realizou mais de 20 eventos culturais com extraordinário sucesso.

"O agronegócio da cachaça é um setor que colabora de forma eficiente para a geração de trabalho e de renda no Estado. Nos últimos anos, com o apoio do Sebrae e dos demais parceiros, o setor tem conquistado qualidade, melhor processo produtivo e novos mercados. E o Cachaça Fest só tem contribuído para o crescimento e desenvolvimento do setor de cachaça de alambique no Piauí", ressaltou o presidente do Conselho Deliberativo Estadual do Sebrae no Piauí.

Ovinocaprinocultura

A gastronomia à base das carnes de caprinos e ovinos ganharam destaque na quinta edição do Cachaça Fest. Dez meios de alimentação de Castelo do Piauí receberam consultorias em nutrição e em culinária com o objetivo de criar pratos à base de cabritos e cordeiros, estimular o consumo e aliar a gastronomia ao turismo daquela região. Foram realizadas, durante este mês, consultorias em higiene, manipulação e valor nutricional das carnes de caprinos e ovinos, como também, na preparação e decoração de pratos especiais.