

## Cajuína e paçoca agradam público da Feira das Américas

Renée Marie



Estande do Piauí na ABAV atrai bom público (Foto: Ascom Setur)

Quem passa pelo estande do Piauí na 41 Feira das Américas-ABAV, que acontece até domingo (8), no Anhembi(SP), não resiste a gastronomia do Estado. O Piauí levou para o evento degustação da paçoca, doce de caju, castanha, mel produzido na cidade de Picos, a cachaça mangueira tipo exportação, licor de caju e a cajuína.

A agente de viagem, Ana Hary, provou pela primeira vez da paçoca do Piauí com cajuína e disse que ficou impressionada com a suavidade da bebida. “Nossa que suave, não acreditei quando me disseram que essa bebida é feita de caju e não tem açúcar e nem conservantes, uma delícia”, disse.

A representante da Nautilus Travel degustou do doce de caju e ficou impressionada com a

qualidade da cachaça produzida no Piauí. “A equipe aqui do Piauí me disse que essa cachaça é feita com cana plantada com o uso de adubos orgânicos e outro diferencial é que a cana não é queimada antes do corte, isso garante o aroma e o sabor

diferenciado, muito boa mesmo”, fala. A Cachaça Mangueira é tradicional do Piauí começou a ser produzida em 1956 na fazenda de mesmo nome, na cidade de Castelo do Piauí.

Outro prato que vem sendo bastante apreciado pelos visitantes da ABAV é a paçoca, feita com carne de sol de Campo Maior. A turismóloga da Setur, explica que no momento em que os agentes de viagem e operadores experimentam da culinária do Piauí é a oportunidade de falar de como a gastronomia do Estado é rica e de destinos onde cada produto é produzido. “Quando servimos a paçoca, falamos da carne

de sol de Campo Maior, no caso do mel, falamos de Picos e da qualidade do mel do Piauí”, diz.

Uma das grandes curiosidades na parte da gastronomia do Piauí é quanto a cajuína. Os freqüentadores do estande do Piauí conhecem o produto e como funciona toda cadeia produtiva no Estado. “Eles degustam a castanha do caju e a cajuína que é produzida em todo o Estado. Temos cerca de 300 fábricas no Piauí e das pessoas que provam da bebida a aprovação chega a 90% , principalmente quando falamos que é um produto natural, é rica em vitamina C e sem açúcar, é isso que as pessoas procuram, produtos que ofereçam nutrientes e benefícios a saúde”.



Estande do Piauí na ABAV( Foto: Ascom Setur)



# MEDULA ÓSSEA

**MUITO SIMPLES DOAR  
CADASTRE-SE:**



## PASSO A PASSO PARA SER UM DOADOR

- 1** Ter boa saúde e ter entre 18 e 55 anos
- 2** Cadastrar-se e doar 10ml de sangue
- 3** Realizar o exame de histocompatibilidade (HLA).  
O resultado do exame passa a fazer parte de um banco de dados mundial
- 4** Se você for compatível com algum paciente, será convidado a doar.

**O DOADOR DECIDE SOBRE A DOAÇÃO SEM O CONHECIMENTO DE SUA IDENTIDADE PELO PACIENTE**