

## Prefeitura de Pedro II e SEBRAE promovem capacitação em Gastronomia.



A Prefeitura de Pedro II, por meio da Secretaria Municipal de Turismo, em parceria com o Serviço de Apoio às Micros e Pequenas Empresas do Piauí (Sebrae), está ministrando um curso de gastronomia para os proprietários e funcionários de restaurantes, hotéis pousadas e lanchonetes. O curso, com os chefs de Cozinha Daniel Furtado (MG) e Manoel Bezelga (MA), teve início nesta terça-feira (8) e segue até quinta-feira (10), no IFPI de Pedro II.

O curso é voltado, principalmente, para o preparo da carne de porco, iguaria típica do município de Pedro II e do estado do Piauí. Na abertura do curso, o chef Daniel Furtado, especialista no preparo de suínos, explicou as peculiaridades da carne, com a explanação sobre tipos de cortes da carne suína, manipulação dos alimentos, modos de preparo e receitas aplicáveis. As aulas estão acontecendo no Campus do IFPI - Pedro II e conta com o apoio direto de professores do curso de Restaurante e Bar e técnicos da instituição.

A secretária municipal de Turismo, Rejanete Campelo, enfatiza a importância de estar sempre buscando essas capacitações junto às instituições parceiras. "Estamos muito felizes com a aceitação do público e a receptividade dos ministrantes convidados a participar da capacitação. Se qualificar é uma forma de melhor atender nosso público e, assim, garantir o desenvolvimento e sucesso da nossa cidade e do nosso Festival de Inverno?", diz.



O chef Manoel Bezelga afirma que este será um reencontro com o público pedrossegundense da área gastronômica. "Todos os anos percebemos essa empolgação do público com a chegada do Festival de Inverno, um evento que movimenta muito a cidade. Nossa proposta é trazer a carne de porco como uma carne nobre e, ao mesmo tempo, acessível para todos, de forma diferenciada e ainda mais saborosa. Temos a presença do chef Daniel Furtado, que é renomado na preparação de suínos, e a gente espera deixar esse legado da utilização da carne de porco aqui na região, visto que a produção é muito forte", finaliza.