

Domingo, 24 de Maio de 2026

Peixe Santo esgota estoque após vender 45 toneladas e registra grande adesão popular

Peixe Santo 2026

Secom Cuiabá

A Prefeitura de Cuiabá encerra mais uma edição do projeto Peixe Santo com balanço positivo de comercialização, alta procura da população e fortalecimento da economia local. Ao longo da semana, foram comercializadas cerca de 45 toneladas de peixe, e diversos pontos de venda registraram estoques esgotados antes do previsto, reflexo da adesão dos consumidores à iniciativa que ofertou pescado a preço popular e com garantia de qualidade.

O programa, coordenado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho, Turismo e Agricultura (SDTA), disponibilizou peixe a R\$ 25 o quilo, com estrutura organizada em diferentes regiões da capital. Ao todo, cerca de 52 mil quilos de pescado, principalmente o peixe redondo, híbrido do pacu,— foram colocados à venda, já limpos e prontos para o consumo, facilitando o preparo durante a Semana Santa.

De acordo com o secretário municipal de Agricultura, Vicente Falcão, a proposta foi assegurar que o alimento chegasse à mesa do cuiabano com qualidade e preço acessível, respeitando a tradição do período. “ Fizemos o máximo, colocamos à disposição da população o máximo que a gente poderia de peixe, para que o preço também não subir tanto. A nossa intenção é que o peixe estivesse na mesa do consumidor com um preço justo”, afirmou.

A logística do projeto foi um dos pontos destacados pela gestão. Os pontos de comercialização foram distribuídos estrategicamente para ampliar o acesso da população e garantir reposição constante diante da alta demanda. Em locais como a Praça do Popeye, no bairro Tijucal, e na região do CPA, houve intensa movimentação até os últimos dias, consolidando o sucesso da ação.

Outro diferencial desta edição foi o reforço na segurança alimentar. Após quatro anos sem realização, o projeto foi atualizado às normas vigentes em 2026 e contou com capacitação inédita para comerciantes e manipuladores de pescado, em parceria com a Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Cerca de 50

profissionais participaram do curso de boas práticas, com orientação técnica de professores doutores da área de nutrição.

Segundo Vicente Falcão, a qualificação foi fundamental para elevar o padrão do serviço. “Nosso foco é garantir que a população tenha acesso a um alimento seguro, com profissionais capacitados e estrutura adequada. Isso gera confiança e fortalece toda a cadeia produtiva”, destacou.

Além da capacitação, a prefeitura estruturou os pontos com tendas padronizadas, armazenamento adequado em gelo e fiscalização sanitária rigorosa, assegurando a procedência e a qualidade do pescado. O consumidor também pôde optar por serviços adicionais, como corte e retirada de espinhas, cobrados conforme a escolha.

O secretário ressaltou ainda o impacto econômico do projeto, que conecta diretamente produtores locais aos consumidores, estimulando a cadeia produtiva e gerando renda. “A iniciativa fortalece a economia local ao mesmo tempo em que garante alimento de qualidade para as famílias, especialmente neste período da Quaresma”, pontuou.

Com a forte adesão popular e a organização da estrutura, o Peixe Santo se consolida como uma das principais ações sociais e econômicas da Semana Santa em Cuiabá, unindo tradição, segurança alimentar e incentivo à produção .