

Sexta-Feira, 05 de Junho de 2026

## **Festival da Pamonha atrai até 5 mil pessoas por dia e fortalece economia local**

**No Rio dos Peixes**

Secom Cuiabá

Com foco nos comerciantes da região, o 7º Festival da Pamonha da Comunidade Rio dos Peixes segue movimentando a economia local e fortalecendo a agricultura familiar. Realizado às margens da MT-251, o evento reúne produtores e trabalhadores que encontram na tradição do milho uma importante fonte de renda e visibilidade.

Presidente da Associação dos Pamonheiros e à frente da organização desde a primeira edição, Katia Maraiki Schroeder destaca o crescimento contínuo do festival e o impacto direto para quem vive da produção. “Esse evento é muito importante para nós. A cada ano o sucesso é maior. Aumentou a quantidade de milho e de produtores. Começamos com nove e hoje já são 14, e só cresce”, informou.

A diversidade de produtos também chama atenção e amplia as oportunidades de venda ao longo dos dias de evento.

“Hoje tem uma variedade muito grande: licor de milho, bolinho frito, picolé de pamonha, cural, milho cozido e bolo. A cada ano aumenta mais. E os preços são acessíveis, entre R\$ 10 e R\$ 15, para todo mundo poder consumir”, disse Katia.

Além das tradicionais pamonhas doces, salgadas e recheadas, o público encontra variedade de produtos derivados do milho ao longo do festival. Entre eles estão cural, milho cozido, bolos, doces e até licor de milho, reforçando a diversidade gastronômica e a identidade cultural da região.

A expectativa de público também reforça o potencial econômico para os comerciantes. “A gente calcula entre 4 mil e 5 mil pessoas por dia, porque aqui é rota de passagem. Muita gente para, consome e segue viagem. Isso movimenta bastante.”

Na ponta da venda, quem também sente esse impacto é o comerciante Léo Rodriguez, que trabalha em uma das pamonharias participantes e destaca os produtos mais procurados.

“A nossa especialidade é o caldo de quenga, que é um prato típico, mas também temos pamonha doce e salgada, cural, bolo de milho e sopa paraguaia. O que mais sai é a pamonha e o caldo”, contou.

Com opções variadas, os preços seguem uma média acessível, o que ajuda a atrair consumidores. Para além das vendas, Léo reforça o papel social do festival na geração de renda para trabalhadores da comunidade.

“Ajuda muito, principalmente quem trabalha de forma informal. É uma renda extra, um complemento. Além disso, o pessoal divulga o próprio trabalho, que já é tradição. Isso aqui alimenta muitas famílias”, comentou.

Com apoio institucional da Prefeitura de Cuiabá e presença do prefeito Abilio Brunini na abertura, o festival segue até o dia 21 de abril, consolidando-se como um dos principais eventos gastronômicos e culturais da região.

Segundo o secretário municipal de Agricultura e Trabalho, Vicente Falcão, o festival vai além da valorização cultural e tem impacto direto na economia, ao envolver centenas de trabalhadores e movimentar toda a cadeia produtiva do milho, da produção à comercialização.

“Isso impacta diretamente na economia. São cerca de 300 pessoas trabalhando no evento, desde a produção até as barracas. É um ciclo completo, da terra ao balcão, que gera renda, fortalece a agricultura familiar, garante alimento de qualidade e ainda fecha com sustentabilidade, reaproveitando os resíduos na própria produção”, pontuou.