



A cozinha montada no Salão Paroquial recebe dezenas de voluntários que se revezam diariamente

FESTA DO MILHO

Recorde de vendas nos primeiros dias de produção

Mal iniciaram os trabalhos, na manhã da última sexta-feira, 21, a população começou a peregrinação no salão paroquial, onde está funcionando a cozinha da Festa do Milho, interessados em saborear os quitutes.

E para surpresa da equipe de voluntários, os primeiros dias de vendas contabilizaram milhares de produtos comercializados, entre bolo de milho, pamonha, cural e croquetes. Os voluntários mal conseguem respirar para dar conta das vendas que começam todos os dias às 17:00 horas.

Sucesso creditado a benção do Padre Francisco Dantas, na abertura dos trabalhos na manhã da última sexta-feira, quando o primeiro caminhão de milho foi descarregado no Salão Paroquial. Padre Francisco destacou o trabalho e a dedicação das dezenas de pessoas que até o encerramento da festa, no dia 21 de maio, estarão trabalhando tanto no preparo



O Padre Francisco Dantas na benção no início dos trabalhos na manhã da última sexta-feira

dos deliciosos quitutes, como nas barracas e no funcionamento de toda estrutura da festa.

À POSTOS. E num trabalho de formiguinha, os voluntários foram tomando seus lugares, descascando milho,

limpando, lixando, cortando, ralando até chegarem às mãos das cozinheiras que transformam o milho cru em deliciosas guloseimas doce e salgado.

A novidade este ano, é que a maioria dos pratos fei-

to à base de milho verde e que até o ano passado era apenas servido na festa, este ano já está sendo comercializado antecipadamente.

60 TONELADAS DE MILHO. De acordo com Alexandre Cândido, da coordenação da festa, cerca de 60 toneladas de milho verde serão transformados nos deliciosos quitutes salgados e doces.

Alexandre faz questão de destacar a doação de milho, que os agricultores tem colocado à disposição da comissão, provenientes de suas lavouras.

VENDAS ANTECIPADAS. Além do tradicional bolo de milho, curau, pamonha doce e salgada e croquete a população este ano encontra produtos que até então eram exclusividades

dos três dias da Festa do Milho. Entre as novidades, o sopão e o pudim de milho.

O exército de voluntários está se revezando diariamente na cozinha que está funcionando de segunda a segunda. Trabalho que inicia logo cedo, no entanto as vendas acontecem a partir das 17 horas.

O único dia que não funcionará até o início da festa, será no domingo, 14, Dia das Mães.

COSTELA GRElhADA. Sucesso também está a venda dos kits do almoço com a saborosa Costela Grelhada, que será servido no dia 21 de maio. O kit, contendo um prato personalizado e talheres, está à venda ao preço de R\$ 30. E, segundo os organizadores da festa, este ano já tem grupos com poucos convites.

Preços e produtos

Com um preço acessível, a população de Goioerê e região estão aproveitando a delícia que está sendo produzidas com milho. São eles:

- Bolo de Milho, Curau e Croquete: R\$ 3,00
- Sopão e Escondidinho: porções de R\$ 5,00 e, R\$ 10,00
- Pamonha: R\$ 4,00
- Pudim de Milho: R\$ 15,00
- Espiga de Milho cru: R\$ 5,00 a dúzia.



Dezenas de voluntários, se dividem nas tarefas diárias que vão desde descascar o milho até transformá-lo em deliciosos pratos



O milho se transforma em deliciosos quitutes nas mãos das cozinheiras



Uma festa social

Desde a sua primeira edição a Festa do Milho se reverte em uma importante festa de cunho social com a participação de voluntários de Grupos, Movimentos e Pastorais da Paróquia Nossa Senhora das Candeias.

No início a renda era destinada a construção

das "Casas Social". E, a partir do ano passado, a renda passou a ser destinada, parte a manutenção da Paróquia, parte destinada às ações das Pastorais, e, parte destinada a entidades assistenciais. Entre elas: Comunidade São Francisco, Centro Santa Clara e outras.



www.tribunadaregiao.com.br

Um novo jeito de ler a **TRIBUNA DA REGIÃO**
atualização diária