

TANGARÁ DA SERRA

Semana Santa aumenta em 30% a venda de Peixes

>> Kelli Krause
Redação DS

Para os cristãos, a Semana Santa, é um período de consagração a Deus pelo sacrifício de Jesus na cruz. Neste período, principalmente na quinta e sexta-feira santa, muitos cristãos não comem carne vermelha, levando para mesa o peixe, principalmente o tradicional bacalhau. Esta é uma tradição que antecede a páscoa, antigamente, o período da Quaresma, era seguido com mais rigor, os cristãos não comiam carne na quarta-feira de Cinzas e em nenhuma sexta-feira durante os 40 dias até a Páscoa. Além do sentido religioso, quem lucra com a tradição são os comerciantes de peixes e os restaurantes que, neste período, investem em pratos a base de pescado para atrair os consumidores. Jesuel Soares de Lima, é proprietário de res-

taurante há 17 anos, de acordo com ele, a venda de peixes tende a aumentar em torno de 30 % na Semana Santa, mas que ao longo dos anos os costumes estão mudando e a tradição vem sendo rompida. “O período de Quaresma e Semana Santa não são mais como antigamente, hoje em dia poucos cristãos guardam realmente a tradição e o peixe não é mais tão acessível como antes”, disse o empresário informando que os peixes mais procurados no restaurante neste período são Pintado, Piraputanga e Pacu, peixes tradicionais da região.

De acordo com Jesuel, o valor do peixe também tende a aumentar em torno de 20% , especialmente porque a cada ano os peixes ficam mais escassos. “Aumenta a procura e o preço sobe, até mês passado eu conseguia comprar, para o restaurante, Pintado por R\$17 o quilo, hoje já comprei a R\$20”, expli-



Os peixes mais procurados são Pintado, Piraputanga e Pacu, peixes tradicionais da região.

cou Jesuel informando que fez uma pesquisa em alguns supermercados de Tangará da Serra e que o pintado chega a custar R\$31 o quilo. “É por isso que muitas pessoas preferem comprar o Tambacú que

custa em média R\$17 o quilo”, concluiu Jesuel.

Sandra aprendeu a tradição com a mãe, e nesta segunda-feira, 23, fez as compras para a Semana Santa. “Lá em casa é sagrado, não tem Semana Santa

sem torta de peixe e o famoso Pacu assado que aprendi com minha mãe, esta é uma semana importante, que devemos lembrar do que Jesus sofreu por nós na cruz, então é justo que pelo menos

nestes dias façamos o jejum”, comentou a dona de casa.

Além dos supermercados, em Tangará, o peixe pode ser encontrado em peixarias e também são vendidos na Feira do Produtor.

IMPOSTOS

Ovo de Páscoa possui 38,53% de impostos



Um Ovo de Páscoa número 15 varia de R\$ 16,99 a R\$ 38,10

>> MT 24 Horas

O Ovo de Páscoa possui 38,53% de impostos na formação de seu preço. Especialistas comentam que se a carga tributária não fosse elevada o consumo seria maior. Um Ovo de Páscoa número 15 varia de R\$ 16,99 a R\$ 38,10, dependendo do supermercado ou loja. O vinho possui 54,73% de tributos e o bacalhau 43,78% em seu preço.

O estudo do Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação (IBPT) considera os produtos e os

serviços mais consumidos nesta época do ano.

Estudo feito pelo IBPT revela, ainda, que bombons possuem 37,61% de tributação em seus preços, enquanto um cartão de Páscoa 37,48%, o chocolate 38,60% e o coelho de pelúcia 29,92%. Já a colomba pascal 38,68%, os peixes 34,48%, o refrigerante em lata 46,47% e o refrigerante em garrafa 44,55% de impostos no preço.

Já aqueles que preferirem não cozinhar em casa no dia 5 de abril pagarão 32,31% de impostos na conta do restaurante.

Em nota o presidente-executivo do IBPT, João Eloi Olenike, pontua que se a carga tributária não fosse alta, como é verificado, o consumo poderia ser maior, pois os preços poderiam ser menores.

“O sistema tributário brasileiro, excessivamente concentrado no consumo, faz com que os brasileiros de menor renda acabem pagando, proporcionalmente, mais impostos do que aqueles que possuem uma renda maior”, frisa o presidente-executivo do IBPT, João Eloi Olenike.

PROGRAMA
APERFEIÇOANDO
TALENTOS 2015

Desenvolvendo e capacitando o comércio varejista.

24 DE
MARÇO

PMAC
PROGRAMA DE MELHORIA
DO ATENDIMENTO AO CLIENTE

Um treinamento completo com conceitos e técnicas de atendimento com foco na excelência em vendas e prestação de serviços.

TANGARÁ DA SERRA

Com metodologia baseada nos programas de treinamento desenvolvidos pelo consultor internacional Harry Friedman, o PMAC apresenta o passo a passo para fazer do atendimento uma ótima experiência para o cliente.

IDEAL PARA ■ Proprietários ■ Gerentes ■ Supervisores
■ Profissionais de RH ■ Representantes Comerciais
■ Profissionais de atendimento do comércio, serviços e turismo ■ Vendedores

VAGAS LIMITADAS

INFORMAÇÕES:

(65) 3023-2858
atendimento@talentosmt.com.br

GRUPO FRIEDMAN 25

Fecomércio MT Sesc Senac

Senac