

A participação da Docapesca no PEIXE EM LISBOA tem por objetivo principal, valorizar as espécies mais comercializadas nas lotas portuguesas e menos valorizadas no consumo, em estreita colaboração com as Organizações de Produtores e Associações de Armadores locais, Fábricas de Conservas, Lotação e a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

PEIXE DAS LOTAS PORTUGUESAS

NAZARÉ CAPA LA GONDOLA 3/4 – 5ª F.	MATOSINHOS · P. VARZIM PROPEIXE · APROPESCA PORTUGAL NORTE 4/4 – 6ª F.	PENICHE · SETÚBAL OPCENTRO · SESIBAL ESIP 5/4 – SÁB.	AÇORES LOTAÇÃO SANTA CATARINA · COFACO 6/4 – DOM.	SESIMBRA · C. CAPARICA ARTESANALPESCA · AAPCS RAMIREZ 7/4 – 2ª F.
PESCADA SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF LUIS FIGUEIREDO 19:30	FANECA SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF JOSÉ SERRANO 13:00 CAVALA AULA DE COZINHA CHEF PAULO MORAIS 19:00	CAVALA SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF JOÃO SÁ 13:00 CHOCO AULA DE COZINHA CHEF MARLENE VIEIRA 19:00	VEJA SHOWCOOKING EFTH PONTA DELGADA CHEF SANDRO MEIRELES 13:00 ATUM AULA DE COZINHA CHEF IGOR MARTINHO 19:00	PEIXE ESPADA PRETO SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF BERNARD PHISTER 13:00 CORVINA AULA DE COZINHA CHEF PAULO MORAIS 19:00
VP ÂNCORA · V. CASTELO ASS.PESC.VPA · VIANAPESCA VIANAPESCA · A POVEIRA 8/4 – 3ª F.	AVEIRO · FIG. DA FOZ APARA · CENTRO LITORAL COMUR · COFISA 9/4 – 4ª F.	QUARTEIRA · OLHÃO QUARPESCA · ARMALGARVE · OLHÃOPESCA FREITASMAR 10/4 – 5ª F.	ALBUFEIRA · TAVIRA APPA · APTAV CONSERVEIRA DO SUL 11/4 – 6ª F.	SAGRES AAPS BRIOSIA 12/4 – SÁB.
PESCADA SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF ANTÓNIO HENRIQUES 13:00 POLVO AULA DE COZINHA CHEF JOÃO SÁ 19:00	CHOCO SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF ANTÓNIO LOURENÇO 13:00 CAVALA AULA DE COZINHA CHEF HERNÂNI ERMIDA 20:00	CARAPAU SHOWCOOKING EHT LISBOA BRUNO CASEIRO 13:00 POLVO AULA DE COZINHA CHEF IGOR MARTINHO 19:00	POLVO SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF JOSÉ SERRANO 13:00 CHOCO AULA DE COZINHA CHEF MARLENE VIEIRA 19:00	PARGO SHOWCOOKING EHT LISBOA CHEF LUIS FIGUEIREDO 13:00 ABRÓTEA AULA DE COZINHA CHEF JOÃO SÁ 19:00

Ao longo dos **10 dias** os participantes neste evento poderão assistir a *showcookings* e aulas de cozinha onde serão confeccionadas **12 Espécies características de 17 Lotas Portuguesas**.

- **Horário do evento:** 3 Abril 18h-24h / 4-12 Abril 12h-24h / 13 Abril 12h -16h
- **Showcookings na cozinha Docapesca** – Chefes e alunos das Escolas de Hotelaria e Turismo de Lisboa dinamizarão o espaço, confeccionando o pescado do dia.
- **Aulas na cozinha Docapesca** – Ao longo dos 10 dias decorrerão 10 aulas com a duração de 1 hora/cada, onde conceituados Chefes de cozinha ensinarão os melhores truques para fazer delícias com o pescado das lotas portuguesas, incluindo pela primeira vez, um dia dedicado aos Açores.
- **Lançamento da Edição Especial da Teleculinária, exclusivamente dedicada ao Pescado das Lotas Portuguesas:**
12 Abril às 16h.