

A participação da **Docapesca – Portos e Lotas, S.A.** no *Essência do Gourmet 2014* tem por objetivo valorizar as espécies mais representativas de 5 lotas do Norte do país e menos valorizadas no consumo, em estreita colaboração com as Organizações de Produtores e Associações de Armadores locais, Fábricas de Conservas e a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto e Viana do Castelo.

PÓVOA DE VARZIM APROPESCA PORTUGAL NORTE 5/12 – 6ª F.	MATOSINHOS PROPEIXE LA GONDOLA 6/12 – SÁB.	VIANA DO CASTELO VIANAPESCA 7/12 – DOM.	PÓVOA DE VARZIM APROPESCA A POVEIRA 8/12 – 2ª F.
PESCADA AULA DE COZINHA EHT PORTO CHEFS MANUEL VIEIRA E JOSÉ CARLOS SENGO 20:30	CAVALA AULAS DE COZINHA EHT PORTO CHEFS MANUEL VIEIRA E JOSÉ CARLOS SENGO 13:30 16:00 18:00 20:00	AMEIJOA BOA E POLVO AULAS DE COZINHA EHT VIANA DO CASTELO CHEFS ISABEL SOUSA E MARINA SANTOS 13:30 16:00 18:00	GALO-NEGRO AULA DE COZINHA EHT PORTO CHEFS MANUEL VIEIRA E JOSÉ CARLOS SENGO 13:30 16:00 18:00
AVEIRO APARA COMUR 11/12 – 5ª F.	MATOSINHOS PROPEIXE PINHAIS 12/12 – 6ª F.	AVEIRO APARA RAMIREZ 13/12 – SÁB.	VILA PRAIA DE ÂNCORA ASS. PESC. V. P. ÂNCORA BRIOSA 14/12 – DOM.
CHOCO AULA DE COZINHA HOTEL TEATRO PORTO CHEF ARNALDO AZEVEDO 20:30	CARAPAU AULAS DE COZINHA HOTEL TEATRO PORTO CHEF ARNALDO AZEVEDO 20:30	FANECA AULAS DE COZINHA HOTEL TEATRO PORTO CHEF ARNALDO AZEVEDO REST. FERRUGEM CHEF RENATO CUNHA 13:30 16:00 18:00 20:00	POLVO AULAS DE COZINHA HOTEL TEATRO PORTO CHEF ARNALDO AZEVEDO 13:30 16:00 18:00

Ao longo dos **10 dias** os participantes neste evento poderão participar em aulas de cozinha onde serão confeccionadas **8 Espécies características de 5 Lotas da região Norte de Portugal**, para além de **entradas com Cavala em Conserva**.

- **Horário do evento: 5 dezembro – 18:00 - 23:00 / 6-14 dezembro – 12:00 - 20:00**
- **Aulas na cozinha Docapesca** – As Escolas de Hotelaria e Turismo do Porto e de Viana do Castelo, bem como conceituados Chefs de Cozinha dinamizarão o espaço, confeccionando o pescado do dia e entradas com Cavala em conserva.