

Peniche | Docapesca desenvolve campanha promocional dedicada à cavala, durante os meses de Verão.

Sexta, 29 Junho 2012 15:58



A Docapesca vai desenvolver uma campanha promocional dedicada à Cavala, durante os meses de Verão.

A Cavala, rica em ómega 3, abundante na costa portuguesa e capturada pela frota do cerco, sem restrições de contingente e de baixo valor comercial, pode e deve ser valorizada, contribuindo para o aumento da rentabilidade da frota, a retribuição justa do pescador e um consumo económico e responsável.

Trata-se, segundo uma nota da Docapesca, de uma espécie de sabor intenso e fácil de preparar, devido à ausência de escamas, cujo consumo a tradição consagrou na confecção de pratos simples e com carácter regional.

A campanha, desenvolvida em colaboração com os Municípios, as Escolas de Turismo e Hotelaria da região, decorre nas manhãs de 6^{as} feiras e Sábados, nos Mercados Municipais e Grandes Superfícies, onde os visitantes podem participar em aulas de culinária e degustações gratuitas e aprender a confeccionar receitas inovadoras com Cavala fresca e em conserva.

O início desta campanha terá lugar amanhã, em Peniche, entre as 16h00 e as 18h00 junto à Estação Salva-Vidas, com a participação da Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche e com o apoio da Câmara Municipal de Peniche.



No contexto da missão da Docapesca – Portos e Lotas, S.A. da prestação de um serviço de qualidade ao sector da pesca, nomeadamente ao nível da primeira venda de pescado e no âmbito do projeto CCL – Comprovativo de Compra em Lota, a Docapesca vai desenvolver uma campanha promocional dedicada à Cavala, durante os meses de Verão. Segundo comunicado, a cavala é uma espécie de sabor intenso e fácil de preparar, devido à ausência de escamas, cujo consumo a tradição consagrou na confeção de pratos simples e com carácter regional. As suas características gastronómicas e nutricionais justificam a sua utilização na preparação de um elevado número de pratos, em conjunto com outras espécies, tanto na cozinha tradicional como nas novas preparações culinárias. Desenvolvida em colaboração com os Municípios, as Escolas de Turismo e Hotelaria da região e com a ANICP, a iniciativa decorre nas manhãs de 6ª feira e Sábado, nos Mercados Municipais e Grandes Superfícies, onde os visitantes podem participar em aulas de culinária e degustações gratuitas e aprender a confeccionar receitas inovadoras com Cavala fresca e em conserva. O início desta campanha teve lugar ontem em Peniche junto à Estação Salva-Vidas, com a participação da Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, que ensinou como preparar Sushi, uma conhecida iguaria oriental, com a cavala como ingrediente base.