



## Docapesca no Peixe em Lisboa 2016



Enquadrado na missão e objetivos estratégicos da Docapesca, a empresa participou uma vez mais no festival Peixe em Lisboa, uma iniciativa organizada pelo Turismo de Lisboa que decorreu no Pátio da Galé, na Praça do Comércio em Lisboa, entre os dias 7 e 17 de abril. O modelo de participação da Docapesca neste evento teve, uma vez mais, por mote o “Peixe das Lotas Portuguesas”.

Esta iniciativa enquadra-se no projeto da Docapesca de Valorização do Pescado das Lotas Portuguesas e, mais especificamente, no âmbito do projeto CCL – Comprovativo de Compra em Lota, que visa informar e sensibilizar o consumidor final, pescadores e empresários do sector, para questões relacionadas com a valorização do pescado, a sustentabilidade da pesca e dos stocks piscícolas e a rastreabilidade do pescado.

Tendo em conta o feedback positivo recebido nas edições anteriores, manteve-se o conceito de dedicar cada dia do Peixe em Lisboa a determinadas lotas, espécies, Organizações de Produtores e Fábricas de Conservas, destacando alguns dias com programação especial, a título de exemplo:

Dias do Carapau (Fresco, Seco, Fumado e em Conserva) – 7 e 8 de Abril | Dia dos Açores – 10 de Março | Dia dos Circuitos Comerciais Curtos e Cabazes de Pescado – 12 de Abril | Dia do Hambúrguer de Cavala – 13 de Abril | Harmonização de Polvo com Cerveja Artesanal – 15 de Abril



## Lançamento E-Book “Pescar Saúde”



A Docapesca e a Associação Portuguesa dos Nutricionistas lançaram no dia 7 de abril, dia Mundial da Saúde, no evento “Peixe em Lisboa”, o e-book “Pescar Saúde”, durante a aula de cozinha dinamizada pela Docapesca neste evento. Esta publicação demonstra os benefícios nutricionais do pescado e o seu impacto na saúde, tendo como objetivo sensibilizar os portugueses para o seu consumo de forma mais responsável.

Segundo os dados mais recentes da Balança Alimentar Portuguesa, as disponibilidades de peixe diminuiu em 13% e as de crustáceos/moluscos em 27%. É verdade que Portugal é um dos países da Europa com maior consumo médio de peixe, no entanto, dados de 2011 revelam que a população consome maior quantidade de carne do que de pescado, pelo que ainda há um longo caminho a percorrer e muito trabalho a fazer na promoção do consumo de pescado.

O livro digital “Pescar Saúde” está disponível para consulta e download no site da APN (<http://www.apn.org.pt>) e da Docapesca ([www.docapesca.pt](http://www.docapesca.pt)).

## Docapesca na Nauticampo 2016



No contexto da missão da Docapesca - Portos e Lotas, S.A, de prestação de um serviço de qualidade e de promoção das atividades portuárias, e dando seguimento à estratégia de abertura e parceria com todas as entidades, organizações e agentes económicos do setor, a Docapesca participou na Nauticampo, que se realizou na FIL em Lisboa, entre 6 e 10 de Abril.

A Nauticampo, o maior salão nacional dedicado à náutica, desporto, lazer e aventura, contou com um programa focado na interatividade e experimentação das várias atividades e modalidades presentes, renovou-se e pretendeu dar resposta aos novos estilos de vida.

A Docapesca promoveu o espaço institucional “Mar XXI.PT” que serviu para divulgação das atividades desenvolvidas pelos vários parceiros da economia do mar.

No dia 6 de Abril, a Docapesca organizou as Conversas em Rede, dedicadas ao tema “Náutica de Recreio – Cenários de Desenvolvimento”, onde foi apresentado o estudo “Impacto Económico e Turístico de Cenários de Desenvolvimento nas Marinas e Portos de Recreio na Área de Jurisdição da Docapesca”, elaborado pelo Prof. Dr. Fernando Perna da Universidade do Algarve, ao qual se seguiu um painel de debate com outras entidades, nomeadamente António José Correia (Presidente da Câmara Municipal de Peniche e Portugal Náutico), Isolete Correia (Associação Portuguesa de Portos de Recreio e Marina de Vilamoura), Delfim Barreira (Desporto Escolar), Rui Campos (INESC TEC), Paulo Xavier (Associação Nacional de Cruzeiros), Martinho Fortunato (Marina de Lagos) e Pedro Bacalhau (AlgarExperience), com moderação de Eduardo Almeida Faria. Esta iniciativa contou com uma intervenção na sessão de abertura por parte do Sr. Secretário de Estado das Pescas, José Apolinário e da Vogal do Conselho de Administração, Maria Isabel Guerra.

Após o término desta sessão foi servida aos participantes uma degustação de Carapau e Cavala das Lotas Portuguesas que ficou a cargo da Chef. Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia de Peniche e contou com a presença da Sra. Ministra do Mar, Eng.<sup>a</sup> Ana Paula Vitorino.

