



Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Programa Operacional Mar 2020



Estão abertos os seguintes avisos no Programa Operacional MAR 2020:

- Apoio à transformação dos produtos da pesca e aquicultura
- Apoio ao desenvolvimento da aquicultura

O Programa Operacional MAR 2020 tem por objetivo implementar em Portugal, medidas de apoio enquadradas no Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP) sendo as suas Prioridades Estratégicas:

- Promover a competitividade com base na inovação e no conhecimento;
- Assegurar a sustentabilidade económica social e ambiental do setor da pesca e da aquicultura;
- Contribuir para o bom estado ambiental do meio marinho;
- Contribuir para o desenvolvimento das zonas costeiras;
- Aumentar o emprego e a coesão territorial;
- Aumentar a capacidade e qualificação dos profissionais do setor.

Mais informação disponível em: www.mar2020.pt

Ao Leme com a Ciência Viva

A Ciência Viva faz este Verão 20 anos e este marco foi celebrado com um cruzeiro científico na Caravela Vera Cruz, entre 2 e 9 de Agosto. A bordo seguiram oito jovens investigadores e uma equipa de reportagem. Foram sete dias de navegação e quatro escalas: Sines (dia 2), Lisboa (dia 4), Ílhavo (dia 7) e Porto (dia 9).

Em cada paragem houve lugar a um festival de ciência com a participação dos Centros Ciência Viva, autarquias, empresas, associações e instituições científicas, tendo a Caravela Vera Cruz estado disponível para visitas a bordo.

Neste contexto, a Docapesca associou-se a estas comemorações dos 20 anos da Ciência Viva organizando, em duas das paragens do cruzeiro científico, Sines e Lisboa, degustações de pescado das lotas portuguesas com o objetivo da sua divulgação e valorização junto dos mais jovens.



Festival do Bacalhau 2016

O Município de Ílhavo e a Confraria Gastronómica do Bacalhau convidaram a Docapesca a associar-se novamente ao Festival do Bacalhau que decorreu entre os dias 17 e 21 de agosto no Jardim do Oudinot - Gafanha da Nazaré.

Esta última edição, apesar de manter a sua estrutura base, apresentou novidades na programação com vista ao aumento da sua notoriedade nacional e ibérica, reforçando a dimensão cultural, conquistando novos públicos e aumentando o seu impacto na economia local.

O principal objetivo de participação da Docapesca neste festival passou pelo reforço da imagem do peixe das Lotas Portuguesas, neste caso duas das espécies mais relevantes na Lota de Aveiro, o Choco e a Faneca, que estiveram em destaque no Showcooking organizado pela Docapesca e a cargo da Chef. Patrícia Borges.

Para além do Showcooking a Docapesca esteve também presente no espaço de expositores institucionais, o "Pavilhão Terra e Mar".



FATACIL 2016

A FATACIL - Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria do Algarve é visitada todos os anos por mais de 200.000 visitantes e decorreu entre os dias 19 e 29 de agosto em Lagoa. À semelhança de edições anteriores, a Docapesca foi convidada pela organização do evento a estar presente no espaço expositivo do Pavilhão "Amar a Terra" organizando também, em colaboração com a Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, 4 showcookings nos dias 20, 21, 24 e 27 de agosto pelas 19h30.

Estas ações de promoção do pescado das Lotas Portuguesas inserem-se no âmbito do seu projeto de Valorização desse mesmo pescado, associado à rastreabilidade junto do consumidor final, através da etiqueta CCL—Comprovativo de Compra em Lota.



Visitas à Lota no Sesimbra é Peixe



A Lota de Sesimbra, considerada uma das mais importantes do país, abre ao público todos os meses para visitas guiadas. Durante cerca de uma hora, os visitantes poderão conhecer a zona do desembarque e da venda de pescado, as artes de pesca utilizadas pelos pescadores de Sesimbra e as espécies mais representativas capturadas pela frota local.

A iniciativa integra o projeto **Sesimbra é Peixe**, promovido pela Câmara Municipal de Sesimbra, em colaboração com os agentes económicos, turísticos e culturais locais e pretende divulgar uma parte importante do circuito do pescado de Sesimbra, do barco até chegar ao consumidor final, que é desconhecida da maioria das pessoas. Dinamizadas pela Câmara Municipal, com apoio da Docapesca, as visitas decorrem nas primeiras e terceiras terças-feiras de cada mês, a partir das 15.30 horas.

Para mais informações e inscrições contacte o Posto de Turismo de Sesimbra, pelos telefones 93 245 60 98 ou 93 740 59 04.