



## BOMBORDO



**DOCAPESCA**  
PORTOS E LOTAS, S.A.



É da Lota, é de confiança.



REPÚBLICA  
PORTUGUESA

MAR

**promar**

Programa Operacional Pesca 2007 - 2013



### Presidente da República visita o Porto de Pesca da Póvoa de Varzim



O Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa visitou, no passado dia 22 de fevereiro, o Porto de Pesca da Póvoa de Varzim por ocasião do 10º aniversário da Associação Pró-Maior Segurança dos Homens do Mar. Neste contexto o Presidente visitou a lota, assistiu ao leilão e entrou na traineira batizada de "Fugitivo", onde observou a descarga do pescado.

O Presidente da República anunciou a atribuição da Ordem de Mérito à Associação Pró-Maior Segurança dos Homens do Mar da Póvoa de Varzim porque constitui um exemplo para uma "cultura de segurança no mar" e destacou a atividade desta associação e o seu trabalho na garantia das condições de segurança da comunidade marítima em Portugal.

Frisou ainda, num discurso proferido no auditório da Associação, que é "importante respeitar as regras de segurança no mar e aplicar as boas práticas", referindo que num país "marítimo", como é Portugal, há que saber garantir a segurança no mar e "cumprir o vasto leque de regras para a cultura de segurança marítima".



### Cais flutuante junto à rampa varadouro do Porto de Pesca de Lagos



**DOCAPESCA**  
PORTOS E LOTAS, S.A.

No dia 31 de janeiro de 2017, a Docapesca - Portos e Lotas, S.A. concluiu a montagem de um cais flutuante junto à rampa varadouro do Porto de Pesca de Lagos, para utilização das pequenas embarcações de pesca. Este equipamento, identificado pela comunidade piscatória de Lagos como muito necessário, vai melhorar as condições de segurança para o acesso de pessoas às pequenas embarcações de pesca e auxiliares, assim como as condições de segurança para carga e descarga das respetivas artes de pesca.



## Portimão à Mesa



A iniciativa “Portimão à Mesa” põe em destaque a cavala, o sargo e o carapau, à mesa de dezasseis restaurantes do centro histórico de Portimão, durante uma semana dos meses de fevereiro, março e abril. O objetivo é não só promover o pescado como um dos produtos mais emblemáticos da gastronomia algarvia, como dinamizar o centro da cidade e a economia local durante a época de menor procura turística.

Em cada mês, será dado destaque a uma espécie de pescado diferente, de acordo com a oferta existente no concelho e identificada pela Docapesca. Desta forma, a espécie Cavala dominou as atenções entre 6 e 12 de Fevereiro, o Sargo de 6 a 12 de março e por fim carapau que estará em destaque entre 3 e 9 de abril.

Nestas datas, os dezasseis estabelecimentos aderentes, situados na área de influência do Largo Doutor Bastos e o Largo da Barca, convidam a saborear o pescado de diversas maneiras e temperos, seja grelhado, frito ou confeccionado à moda da casa e são muitas as opções para apreciar cada uma das espécies de pescado.

Esta iniciativa nasceu da vontade de alguns empresários de restauração e do empenho e aposta da Câmara Municipal de Portimão em acolher e apoiar ações que dinamizem o centro histórico da cidade, nomeadamente no âmbito da ARU- centro histórico de Portimão e conta o apoio da Associação Turismo de Portimão, Junta de Freguesia de Portimão, ACRAL e Docapesca.

## Festival do Choco em Setúbal



Choco frito, assado, ensopado, à antiga, em caldeirada, estufado, ao alinho, de pitéu e feijoada de ovas são algumas das diferentes maneiras de provar o molusco marinho mais afamado de Setúbal, no Festival do Choco que decorreu entre os dias 17 de fevereiro e 5 de março. A iniciativa, organizada pelo Município de Setúbal, contou com a participação de vinte e seis restaurantes do concelho, que serviram até 5 de março o petisco confeccionado das mais variadas formas.

No primeiro dia, o Festival do Choco arrancou no Mercado do Livramento, com uma aula de culinária promovida pela Docapesca, no âmbito do seu projeto de Valorização do Pescado Português, com esta espécie em destaque, a cargo do chef Mikael Moreira da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal. Já no último dia (5 de março), o mesmo chef foi até à Casa de Baía de Setúbal para uma prova comentada.



## “Fazer Render o Peixe em Portimão” – Museu de Portimão



A Câmara Municipal de Portimão e o Museu de Portimão estão a organizar entre Outubro de 2016 e Maio de 2017 um conjunto de eventos de arte contemporânea e ações gastronómicas em torno do mar e cultura algarvias, pela mão de artistas e chefs de renome nacional e internacional.

No enquadramento deste projeto, intitulado “Fazer Render o Peixe em Portimão”, o Museu de Portimão irá acolher exposições e semanas de gastronomia, com a instalação de trabalhos em pintura, escultura, fotografia e vídeo, a que se juntam performances, jantares, demonstrações e ações promocionais dedicadas aos produtos do mar e da gastronomia regional algarvia. No âmbito do seu projeto de valorização do pescado a Docapesca foi convidada para integrar o programa deste projeto através da realização de degustações de pescado, em associação às exposições que serão inauguradas entre Dezembro de 2016 e Abril de 2017.