

ATIVAÇÃO DA COZINHA DOCAPESCA

SHOWCOOKINGS DIÁRIOS NA COZINHA DOCAPESCA, ÀS 13H00

Pescado das Lotas Portuguesas pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

AULAS DIÁRIAS NA COZINHA DOCAPESCA, ÀS 19H00

Pescado das Lotas Portuguesas nas mãos de conceituados *Chefs*.

30 de Março - DIA DE "SETÚBAL - TERRA DE PEIXE"

31 de Março - DIA DO CARAPAU SECO

01 de Abril - DIA DO HAMBÚRGUER DE CAVALA

02 de Abril - DIA DOS AÇORES

03 de Abril - DIA DO CARAPAU FUMADO

04 de Abril - DIA DO PESCADO PORTUGUÊS DE AQUACULTURA

05 de Abril - DIA DO CONGRO E CARAPAU NEGRÃO

06 de Abril - DIA DO POLVO DO ALGARVE

07 de Abril - DIA DE "SESIMBRA É PEIXE"

08 de Abril - DIA "OLI KAVALA FRESK!"

Cavala portuguesa com sabor a Cabo Verde

SHOWCOOKINGS E AULAS COM A ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA E CHEFS CONVIDADOS

SETÚBAL SESIBAL 30/3 – 5ª F.	NAZARÉ · FIGUEIRA DA FOZ · AVEIRO CAPA · CENTRO LITORAL · APARA BRIOSIA · FREITASMAR 31/3 – 6ª F.	PENICHE OPCENTRO ESIP 1/4 – SÁB.	AÇORES LOTAÇOR SANTA CATARINA · COFACO 2/4 – DOM.	MATOSINHOS · P. VARZIM · V. CASTELO PROPEIXE · APROPESCA · VIANAPESCA A POVEIRA 3/4 – 2ª F.
DIA SETÚBAL TERRA DE PEIXE CHOCO EHT LISBOA CHEF LUIS FIGUEIREDO 19:30	DIA DO CARAPAU SECO CARAPAU SECO E EM CONSERVA EHT LISBOA CHEF ISABEL FONSECA 13:00 CARAPAU FRESCO AULA DE COZINHA CHEF ANTÓNIO ALEXANDRE 19:00	DIA DO HAMBURGUER DE CAVALA ESTTM PENICHE CHEF PATRÍCIA BORGES 13:00 CAVALA AULA DE COZINHA CHEF PEDRO MARQUES 19:00	DIA DOS AÇORES CONGRO ASSOCIAÇÃO DOS PESCADORES GRACIOSENSES 13:00 ATUM AULA DE COZINHA CHEF PAULO MORAIS 19:00	DIA DO CARAPAU FUMADO CARAPAU FUMADO E EM CONSERVA EHT LISBOA CHEF JOÃO ANTUNES 13:00 PESCADA POVEIRA AULA DE COZINHA CHEF JOSÉ JÚLIO 19:00
AQUICULTURA APA COMUR 4/4 – 3ª F.	SINES · SAGRES · PORTIMÃO AAPCV · AAPS · BARLAPESCAS SECRETARIA TRADIÇÃO 5/4 – 4ª F.	QUARTEIRA · OLHÃO · STA. LUZIA QUARPESCA · ARMALGARVE · OLHÃO PESCA · APTAV CONSERVEIRA DO SUL 6/4 – 5ª F.	SESIMBRA ARTESANAL PESCA · AAPCS LA GONDOLA 7/4 – 6ª F.	CABO VERDE RAMIREZ 8/4 – SÁB.
DIA DO PESCADO PORTUGUÊS DE AQUACULTURA PREGADO/MEXILHÃO EHT LISBOA CHEF NUNO DINIZ 13:00 TRUTA/OSTRAS AULA DE COZINHA CHEF JOÃO ALVES 19:00	DIA DO CONGRO E CARAPAU NEGRÃO CONGRO EHT LISBOA CHEF LUIS FIGUEIREDO 13:00 CARAPAU NEGRÃO AULA DE COZINHA CHEF A DESIGNAR 19:00	DIA DO POLVO DO ALGARVE POLVO EHT LISBOA CHEF ANTÓNIO HENRIQUES 13:00 POLVO AULA DE COZINHA CHEF JORGE FERNANDES 19:00	DIA SESIMBRA É PEIXE PEIXE ESPADA PRETO EHT SETÚBAL CHEF MICAEL MOREIRA 13:00 CARAPAU NEGRÃO AULA DE COZINHA CHEF A DESIGNAR 19:00	DIA OLI KAVALA FRESK! KAVALA ESTTM PENICHE CHEF PATRÍCIA BORGES 13:00 KAVALA AULA DE COZINHA CHEF BERTÍLIO GOMES 19:00

Horário do Peixe em Lisboa: Geral 12h-24h / 30 Março 18h-24h / 31 Março e 1 Abril 12h-01h / 7 e 8 Abril 12h-01h / 9 Abril 12h-16h