



SISAB 2014



A Docapesca foi uma das 500 empresas portuguesas expositoras que marcaram presença na 19ª Edição do **SISAB - Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas** que se realizou entre 17 e 19 de fevereiro. Ao longo dos 3 dias deste certame, para além da presença institucional, a Docapesca, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, realizou **degustações diárias com pescado fresco e em conserva** e promoveu um **workshop sobre a valorização dos produtos da pesca portuguesa**. No último dia do evento, a Docapesca organizou um almoço de degustação com pescado da costa portuguesa destinado aos visitantes, contando com a presença da Ministra da Agricultura e do Mar, Assunção Cristas e do Secretário de Estado do Mar Manuel Pinto de Abreu entre outras individualidades.

Gestão do Porto de Viana do Castelo concessionada à Docapesca



A Docapesca - Portos e Lotas, S.A. assinou no passado dia 25 de março o **contrato de concessão do Porto de Viana do Castelo, em exclusividade e por um período de 30 anos**, com a Administração do Porto de Viana do Castelo (APVC), conferindo à empresa “**responsabilidades no âmbito do ordenamento e organização dos serviços na área concessionada, necessários ao exercício da atividade e à satisfação do interesse público**”.

O prazo desta concessão é de 30 anos, estando a Docapesca obrigada ao pagamento de uma contrapartida financeira à APVC no montante de 0.55% do valor do “pescado transacionado ou avaliado na Lota de Viana do Castelo”. Acresce o pagamento de 50% das “receitas brutas obtidas com os direitos de uso privativo atribuídos a terceiros”, nomeadamente para a ocupação de armazéns de aprestos ou utilização de espaços ou outros edifícios na área concessionada. Esta concessão envolve um conjunto de bens do domínio público marítimo e de imóveis do domínio privado da APVC. É o caso da doca de marés e a doca da lota, incluindo os respetivos molhes, cais e apetrechamentos, mas também do edifício da lota e os armazéns de aprestos na envolvente.

Colaboração da Docapesca com o INETESE



A Docapesca colaborou com a **participação da Associação para o Ensino e Formação INETESE na Futurália**, a maior feira de educação, formação e orientação educativa em Portugal, onde estiveram representadas escolas, universidades, autarquias, embaixadas e outras empresas.

Ao longo dos três dias do evento os alunos do Cursos de Cozinha e Pastelaria do INETESE confeccionaram várias receitas com Cavala das Lotas Portuguesas e irão contar novamente com o apoio da Docapesca na sua participação no encontro ENPAR sob o tema Dieta Mediterrânica.

V Congresso APED “Inovar para Vencer”



A Docapesca colaborou na **V Edição do Congresso da Distribuição Moderna “Inovar para Vencer”**, promovido pela Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED), e que teve lugar no Museu do Oriente, em Lisboa. Este fórum reuniu os principais nomes nacionais e internacionais do setor e da economia, incluindo o Prémio Nobel da Economia Lars Peter Hansen.

Dedicado ao tema “Inovar para Vencer”, o congresso debateu conceitos-chave como a **inovação**, a **sustentabilidade** e a importância do retalho e do comércio no contexto das **relações internacionais e promoção local**. A Docapesca, em colaboração com a APED, promoveu neste fórum uma **degustação de Cavala fresca e em conserva** para todos os presentes, a cargo do Chef José Serrano e alunos da Escola de Hotelaria de Lisboa.

Comemoração do Dia Internacional do Ómega-3



No âmbito da comemoração do Dia Internacional do Ómega 3, a **Fileira do Pescado** organizou no passado dia 12 de março no Pavilhão do Conhecimento, no Parque das Nações, em Lisboa, um evento dedicado a cerca de 150 alunos do ensino básico de escolas da grande Lisboa onde através de diversas atividades lúdicas e didáticas e um original workshop de culinária, aprenderam quais os **benefícios do pescado para a saúde e a importância do consumo de ómega 3**.

A Docapesca esteve presente neste evento e dinamizou o **Atelier Sensorial do Pescado** onde os mais pequenos puderam aprender a distinguir as principais espécies da nossa costa, a importância de um consumo responsável preferindo sempre um peixe graúdo e os benefícios de cada uma delas para uma alimentação saudável.

Campanhas de Valorização do Pescado Nacional

No âmbito do projeto de **Valorização do Pescado da costa portuguesa** a Docapesca realizou, em março, um conjunto de ações nos mercados municipais onde os visitantes tiveram a oportunidade de participar em aulas de culinária, degustações gratuitas e aprender a confeccionar receitas inovadoras.

- **Campanha do Polvo e Choco em Setúbal (5, 6 e 7 de março)** - Nos Mercados Municipais da Nossa Senhora da Conceição, do Livramento e 2 de Abril as aulas de culinária e as degustações estiveram a cargo do Chef José Serrano e do Chef Vasco Alves da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal.
- **Campanha do Choco e da Cavala em Olhão (20 e 21 de março)** - No Mercado Municipal de Olhão as aulas de culinária e as degustações estiveram a cargo do Chef José Domingos, da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve.
- **Campanha da Cavala em Lisboa (22 de março)** - No Mercado 31 de Janeiro as aulas de culinária e as degustações estiveram a cargo do Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche.
- **Campanha da Cavala no Seixal (29 de março)** - No mercado Municipal de Corroios as aulas de culinária e as degustações estiveram a cargo do Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche.



Outras Ações e Iniciativas

- 3 a 13 de abril - **Peixe em Lisboa 2014** | Lisboa
- 13 abril - **Degustação de Cavala no XVII ENEB** | Faro
- 14 de abril - **Visita do Rotary Club de Peniche à Lota** | Lota de Peniche
- 16 de abril - **Visita de Estudo da IPSS IDEIA à Lota** | Lota de Cascais
- 18 de abril - **Ação de Promoção do Polvo Nacional** | Mercado Municipal de Algés