



Cavala
o melhor do nosso *mar*



É da lota. É de confiança.

II Feira da Dieta Mediterrânica



A Docapesca participou na 21ª edição da Festa da Ria Formosa que decorreu no Parque de São Francisco, na cidade de Faro, entre os dias **31 de Julho a 10 de Agosto de 2014**.

A Festa da Ria Formosa é um evento organizado pela VIVMAR em colaboração com o Município de Faro. Trata-se de um evento gastronómico dedicado aos bivalves e mariscos, tendo por base os pratos regionais, contando também com um programa de animação diária. A Docapesca promoveu diariamente Showcookings a cargo da Escola de Hotelaria e Turismo de Faro à base de pescado com pescado das

lotas do Algarve.

Reforço das condições de higiene, salubridade e gestão de resíduos no Porto de Pesca de Sines



Visando melhorar as condições de higiene, salubridade e a gestão de resíduos do Porto de Pesca de Sines, a Docapesca recorreu à contratação, através de procedimento concursal, dos serviços de limpeza, higienização, recolha e deposição seletiva de resíduos. Esta prestação de serviços foi adjudicada à empresa Servitransflor pelo valor de 49.680,00 euros e inicia-se no princípio do corrente mês, com a duração de 36 meses. A Docapesca apela assim à colaboração de todos os utentes para a concretização desta tarefa de melhoria das condições de funcionamento do Porto de Pesca de Sines.

Festival do Bacalhau 2014



A Docapesca foi novamente convidada pelo Município de Ílhavo a participar no Festival do Bacalhau 2014, um evento organizado por esta Autarquia conjuntamente com a Confraria Gastronómica do Bacalhau. O Festival decorreu no Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré entre os dias **13 e 17 de agosto**.

A Docapesca teve um espaço institucional no "Pavilhão Terra e Mar", como tem sido habitual, juntando nesta edição a dinamização de workshops/showcookings à base de Choco e Faneca, espécies características da região.

O principal objetivo da participação da Docapesca no Festival do Bacalhau, é o reforço da imagem do Peixe das Lotas portuguesas, em particular as mais abundantes na lota de Aveiro, nomeadamente o Choco e a Faneca, associadas ao CCL - Comprovativo de Compra em Lota e ao Portugal Sou Eu.



FATACIL 2014



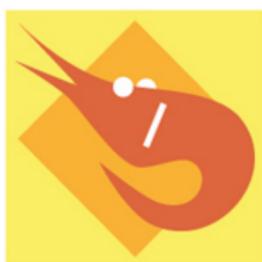
A Docapesca participou na 35ª Edição da FATACIL que decorreu de **15 a 24 de agosto** em Lagoa. A FATACIL, na sua valência gastronómica integra uma grande mostra de produtos de excelência, do Algarve em particular e de Portugal em geral. Vinhos, licores, queijos, enchidos, mariscos, peixes, hortofrutícolas, frutos secos, doces, pratos de carnes autóctones certificadas e dezenas de especialidades da gastronomia tradicional, podem ser degustadas e apreciadas em todo o recinto ao longo de 10 dias.

A Docapesca teve uma presença institucional onde se realizaram atividades destinadas aos mais novos, relacionadas com o Mar como o Jogo do Peixe Certo, Atelier de Nós, Atelier de Plasticinas, Foto Fish e outras atividades em articulação com o GAC Barlavento. Nos dias 15 de agosto (Dia da Inauguração) e no dia 22 de agosto (Dia do Mar) realizaram-se Showcookings com pescado do Algarve, a cargo da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão e Faro.

Integrado no evento, teve lugar um Colóquio subordinado ao tema “Potencialidades do Mar do Algarve”, no qual a Docapesca participou que decorreu no dia 21 de agosto no Convento de S. José,

Durante a FATACIL houve ainda um espaço, denominado Tertúlias Fatacil, com um tema diário para discussão. Neste âmbito a Docapesca participou no debate que se realizou dia 21 de agosto, dedicado ao Mar do Algarve, onde se discutiu o “Mar - O investimento nas Pescas e a Qualidade do Pescado”.

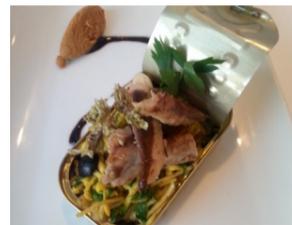
Festival Super Gastronómico - Vilamoura



O Festival Super Gastronómicos, um evento organizado pela Essência do Vinho conjuntamente com a Super Bock, percorre várias cidades portuguesas, dando destaque à gastronomia de cada região. Entre **22 e 31 de agosto** apresentaram-se no Algarve com o evento “Peixe, Marisco e Cataplana no Casino”, nos jardins do Casino de Vilamoura. A diversidade dos produtos do mar algarvio foi maioritariamente confeccionada na cataplana, utensílio de cozinha com forte enraizamento na região.

A participação da Docapesca no Festival Super Gastronómicos - Peixe, Marisco e Cataplana tem por objetivo principal, valorizar as espécies de pescado mais relevantes nas lotas do Algarve, em colaboração com as Organizações de Produtores e Associações de Armadores locais, Fábricas de Conservas e a Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve.

Neste contexto, ao longo dos 6 dias, às 19h e às 21h, os participantes puderam assistir a showcookings e aulas de cozinha, onde foram confeccionadas espécies características das lotas do Algarve, dinamizadas por Chefes e alunos da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve. No dia 22 de agosto - Dia das Conservas, dia 23 de agosto - Dia da Cataplana de Polvo, dia 24 de agosto - Dia do Mexilhão, dia 28 de agosto - Dia da Amêijoia-Boa, dia 29 de agosto - Dia do Choco e dia 30 de agosto - Dia da Dieta Mediterrânica.



siga-nos em [facebook/docapesca](https://www.facebook.com/docapesca)



Docapesca Portos e Lotas SA

Outras Ações e Iniciativas

- **19 a 21 de setembro - Festival do Polvo 2014** | Zambujeira do Mar
- **20 de setembro - Ação da Cavala e Pescada** | Póvoa de Varzim
- **22 de setembro - Ação da Cavala** | Almada
- **26 e 27 de setembro - Comemorações do Dia Mundial do Mar** | Setúbal
- **26 e 27 de setembro - Ação do Polvo** | Vila Nova de Gaia