



PEIXE EM  
LISBOA

9-19 PÁTIO DA GALÉ  
TERREIRO DO PAÇO  
LISBON FISH&FLAVOURS

ABRIL '15

## Docapesca no Peixe em Lisboa 2015

No contexto da missão da **Docapesca** de prestação de serviço ao setor da pesca e promoção do pescado das lotas nacionais, e dando seguimento à estratégia de abertura e parceria com todas as entidades, organizações e agentes económicos do setor, a Docapesca voltou a participar no festival **Peixe em Lisboa 2015**, iniciativa da Associação de Turismo de Lisboa e do Município de Lisboa.

### 9 ABRIL | A NAZARÉ NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 9 de abril foi o dia da grande **abertura do festival Peixe em Lisboa 2015**. Este foi o dia **Nazaré | CAPA, O.P. | Carapau | La Gondola**, respetivamente Lota, Organização de Produtores, Espécie mais representativa e Fábrica de Conservas, tendo sido então dinamizado, pelo Chef Luis Figueiredo e alunos, um showcooking de **Xarém de Carapau Seco da “Maria da Nazaré”**, uma empresa nazarena que se dedica à secagem de peixe desde 1928 e que gentilmente explicou a todos os visitantes o processo de secagem do carapau. Foram também confeccionadas iguarias de *fingerfood* com as **conservas de carapau da La Gondola**, uma das mais antigas fábricas de conserva em Portugal.



### 10 ABRIL | MATOSINHOS E PÓVOA NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 10 de abril foi o dia dedicado às Lotas de **Matosinhos**, com a Organização de Produtores **PROPEIXE** e a espécie **Cavala e Póvoa de Varzim** com a Organização de Produtores **APROPESCA** e a espécie **Polvo**.

Como novidade deste ano, na Cozinha Docapesca, foi realizada uma **Harmonização de “Polvo Dourado com migas de Tomate e Poejos” com cerveja artesanal**. Foram também preparados alguns canapés com **Conservas de Polvo da Propeixe**, tudo a cargo do Chef Luis Figueiredo e alunos da EHT Lisboa. No final do dia o Chef Paulo Morais ficou a cargo da Cozinha Docapesca e preparou um **Sushi de Cavala**.



### 11 ABRIL | PENICHE NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 11 de abril foi o dia dedicado à Lota de **Peniche**, com a Organização de Produtores **OPCENTRO** e a cargo do Chef António Henriques e alunos da EHT Lisboa esteve a “**Cavala de escabeche com Açorda**” e ainda alguns canapés confeccionados com as **Conservas de Cavala da Pinhais**.



### 12 ABRIL | SESIMBRA E COSTA DA CAPARICA NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 12 de abril foi dedicado às Lota de **Sesimbra** e **Costa da Caparica**, juntamente com as Organizações de Produtores **ARTESANALPESCA** e **AAPCS**. A confecção do **Peixe Espada Preto** ficou a cargo do Chef António Henriques e alunos da EHT Lisboa enquanto que a confecção da **Corvina** ficou a cargo do Chef Miguel Castro Silva. A conserveira em destaque neste dia foi a **Ramirez**.



### 13 ABRIL | LAGOS E PORTIMÃO NA COZINHA DOCAPESCA

Dia 13 de abril estiveram em destaque duas lotas do Algarve, nomeadamente as lotas de **Lagos** e de **Portimão** juntamente com a O.P. **BARLAPESCAS** e a **Conserveira do Sul**. Neste dia juntamente com as **degustações de conservas gourmet**, a cargo do Chef João Sá e respetivos alunos da EHT Lisboa houve lugar a uma **harmonização com vinho** cedido pela empresa José Maria da Fonseca. Ao final do dia decorreu uma aula de culinária a cargo do Chef Paulo Morais onde a espécie confeccionada foi o **Carapau**.



### 14 ABRIL | VILA PRAIA DE ÂNCORA E VIANA DO CASTELO NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 14 de abril foi de dedicado a duas lotas do norte do País, nomeadamente as lotas de **Vila Praia de Âncora** e de **Viana do Castelo** juntamente com **Associação de Pescadores de V.P. de Âncora**, a **VIANAPESCA** e a **Conserveira A Poveira**. O Chef Nuno Diniz da EHT Lisboa juntamente com os seus alunos, dinamizou um showcooking à base de **Carapau Fumado**, um produto desenvolvido pelo Instituto Politécnico de Viana do Castelo. No final do dia, o mesmo Chef deu uma aula de culinária à base de **Polvo**.



### 15 ABRIL | AVEIRO E FIGUEIRA DA FOZ NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 11 de abril foi o dia dedicado às Lota de **Aveiro** e **Figueira da Foz**, com as Organizações de Produtores **APARA** e **Centro Litoral** onde o showcooking à base de **Choco** ficou cargo do Chef António Lourenço e alunos da EHT Lisboa. À noite, a aula de culinária foi dinamizada pelo Chef Hernani Ermida e teve como ingrediente especial a **Cavala** das nossas lotas. AS conserveiras em destaque neste dia foram a **COMUR** e a **COFISA**.



### 16 ABRIL | QUARTEIRA E OLHÃO NA COZINHA DOCAPESCA

Dia 16 de abril voltaram a estar em destaque duas lotas do Algarve, neste caso as lotas de **Quarteira** e **Olhão** juntamente com a Organizações de Produtores **QUARPESCA**, **ARMALGARVE** e **OLHÃOPESCA** assim como a conserveira **FREITASMAR**. O Chef João Sá da EHT Lisboa juntamente com os seus alunos, dinamizaram um showcooking à base de **Polvo**. No final deste dia, o Chef Hernani Ermida deu uma aula de culinária à base de **Carapau**.



### 17 ABRIL | SINES, AZENHA DO MAR E SAGRES NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 17 de abril foi o dia dedicado às Lotas de **Sines**, **Azenha do Mar** e **Sagres**, com a **ACDPM Azenha do Mar**, **TAIPA** e **AAPS**. O **showcooking** esteve a cargo do Chef António Henriques e alunos da EHT Lisboa que confeccionaram a espécie **Congro** enquanto que a aula de culinária que teve lugar ao fim deste dia ficou a cargo do Chef Nuno Diniz e a espécie confeccionada foi o **Pargo**.

Integradas na participação da Docapesca no evento Peixe em Lisboa 2015, realizaram-se ainda neste as semi-finais e a final do Fish Gourmet Challenge, um passatempo destinado a alunos de cursos de cozinha para encontrar o melhor Hamburguer de Cavala. A **GRANDE VENCEDORA** deste passatempo foi a **Ana Rita Marques** e a formadora **Patrícia Borges** da **Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche** com a receita **Hambúrguer de Cavala Italiano**.



### 18 ABRIL | OS AÇORES NA COZINHA DOCAPESCA

O dia 18 de abril foi o dia dedicado às Lotas dos **Açores**, com a **LOTAÇOR** e as conserveiras **Santa Catarina** e **COFACO**. O showcooking neste dia esteve a cargo da Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche e dos seus alunos que confeccionaram a espécie **Veja** assim como a aula de culinária que teve lugar ao fim deste dia onde a espécie confeccionada foi a **Lula**.

