



Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Vinho Verde Wine Fest 2015



No âmbito do seu objetivo estratégico de Valorização do Pescado Nacional, a Docapesca - Portos e Lotas S. A. esteve presente no evento Vinho Verde Wine Fest 2015, tendo realizado Showcookings, com as espécies Cavala, Polvo e Carapau na sala Portugal Sou Eu.

O Vinho Verde Wine Fest 2015 é uma iniciativa eno-gastronómica de celebração da Região demarcada de vinhos verdes, promovida pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e que se realizou na Alfândega do Porto entre os dias 23 e 26 de julho. Este evento reuniu cerca de três dezenas de produtores e três mil visitantes

num ambiente descontraído que procurou aproximar o consumidor dos produtores da Região dos Vinhos Verdes, que tiveram também a oportunidade de participar em diferentes atividades desde provas de vinho comentadas, a experiências gastronómicas e showcookings com Chefs de renome.

A dominar a cozinha do espaço PORTUGAL SOU EU | DOCAPESCA no dia 23 de Julho, esteve a iniciativa “ShowCooking de Hambúrguer de Cavala” que proporcionou aos visitantes deste Festival a possibilidade de provarem a receita vencedora do Passatempo FishGourmet promovido pela Docapesca e que durante o passado ano letivo, envolveu alunos das Escolas de Hotelaria Nacionais na criação de um Hambúrguer de Cavala nutricionalmente equilibrado, que se posicione no mercado como uma alternativa para uma alimentação saudável baseada na dieta mediterrânica.

Festival do Bacalhau 2015



A Docapesca - Portos e Lotas S.A. voltou a participar na edição de 2015 do Festival do Bacalhau que se realizou entre os dias 12 e 16 de agosto no Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré.

O Festival do Bacalhau é um evento organizado pelo Município de Ílhavo conjuntamente com a Confraria Gastronómica do Bacalhau, que vai já na sua oitava edição, levando anualmente dezenas de milhares de pessoas a visitar o certame, sendo assim um acontecimento incontornável na região e no país.

De manhã à noite, decorreram variadas ações, entre sessões de showcooking, degustações de vinho, azeite e sal, concursos, workshops, mostras de artesanato, exposições,

visitas ao Navio Museu Santo André, atividades desportivas, atividades dirigidas a crianças e animação musical.

A Docapesca para além da sua já habitual presença institucional no “Pavilhão Terra e Mar”, promoveu ainda um Showcooking no dia 15 de agosto, na Cozinha e Auditório no mesmo espaço, à base de pescado da Lota de Aveiro e típico da região, nomeadamente com as espécies Choco e Faneca.

Novo Regime Legal em Caso Morte Presumida de Pescadores



Entrou em vigor, no passado dia 17 de Agosto de 2015, a lei n.º 90/2015 de 12 de Agosto que permite que a morte de um pescador desaparecido possa ser declarada ao fim de 90 dias.

Esta lei altera os artigos 207º e 208º do Código de Registo Civil, passando o novo artigo 208º a ter a seguinte redação: “no caso de naufrágio em que pereça toda ou parte da tripulação ou dos passageiros da embarcação, não sendo encontrados os cadáveres, ou não sendo possível individualizá-los, compete ao magistrado do Ministério Público (MP) (...) promover, no prazo máximo de 30 dias a contar da receção do auto referido no número seguinte, a justificação judicial dos óbitos”.

O auto a que se refere este artigo é o auto da investigação sobre a ocorrência e identificação dos naufragos desaparecidos que deverá, de acordo com a nova redação da lei, ser remetido ao MP no prazo máximo de 60 dias, a contar da data do naufrágio. A justificação judicial de óbito proferida pelo MP passa ainda a ter os mesmos efeitos legais do que a declaração de óbito.

Esta alteração legal permitirá tornar mais célere a morte presumida dos pescadores, em caso de desaparecimento no mar. Recorde-se que, até agora, a lei obrigava as famílias a esperarem dez anos para poderem declarar a morte presumida do pescador desaparecido, com todas as implicações daí decorrentes.

Fishgourmet - Solta o Chefe que há em ti!



No seguimento da final do Passatempo Docapesca “FishGourmet – Solta o Chef Que Há em Ti!”, para a criação do melhor Hambúrguer de Cavala, e respetiva atribuição de prémios no festival Peixe em Lisboa 2015, os alunos premiados com Menções Honrosas FishGourmet começaram os respetivos estágios e serão durante os próximos 30 dias os mini-Chefs de duas grandes cozinhas!

Adriana Ramos, vencedora da Menção Honrosa “Aplicação à Indústria” com o Hambúrguer de Cavala Mediterrânico, começou a estagiar no passado dia 15 de agosto e irá decorrer até dia 15 de setembro no Restaurante São Gabriel (Vale do Lobo, Algarve) com a supervisão direta do Chef Leonel Pereira.

André Martins, vencedor da Menção Honrosa “Aplicação ao Mercado” com o Hambúrguer de Cavala Natura começou a sua aventura no dia 18 de agosto e irá estagiar até dia 1 de setembro no Restaurante Alexandre Silva (Mercado da Ribeira, Lisboa) e de 1 de setembro até 17 de setembro no novo Restaurante LOCO (Lisboa), também do Chef Alexandre Silva e com a sua supervisão direta.

Relativamente a Ana Rita Marques, vencedora do Prémio Inovação com Hambúrguer de Cavala Italiano, prescindiu do seu estágio de três meses com o Chef Pedro Lemos no Porto por já se encontrar a realizar estágio, pelo que de acordo com o Regulamento do Concurso foi atribuído um outro prémio de valor equivalente, que será escolhido pela aluna.

Obras de Requalificação em Vila Real de Santo António e Portimão



Encontra-se já finalizada a obra de Requalificação da Lota de Vila Real de Santo António, orçada em 189.346,56€.

Foram entretanto iniciadas as intervenções de requalificação no Porto de Pesca de Portimão, num conjunto de 3 empreitadas, que englobam a requalificação do Edifício da Lota (substituição da cobertura, circuitos, pavimento, IS e redes), a nova fábrica de gelo e recuperação de cais. Esta obra está enquadrada no âmbito de candidaturas ao PROMAR e

representa um investimento acima dos 800.000€. Ainda no Porto de Pesca de Portimão, foi já realizada uma intervenção ao nível de uma nova captação de água salgada, uma intervenção com o apoio de uma candidatura ao GAC-Barlavento.