



Dinamizada pela Chef Patrícia Borges

Aula de culinária sobre carapau

A Docapesca e o Município de Pombal promovem, no sábado, 23 de Novembro, uma aula de culinária conduzida pela Chef Patrícia Borges, especialista em pescado e docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche. A iniciativa realizar-se-á às 11h00 no Mercado Municipal de Pombal.

Com inscrições gratuitas, o evento insere-se na campanha "Carapau é boa mesa", onde os participantes podem "aprender a confeccionar este peixe de forma inovadora", refere a Docapesca.

Segundo aquela empresa, o carapau "é saudável e sabo-

roso" e pode ser considerado "um verdadeiro peixe português" porque representa o que "o nosso país tem de melhor: o mar, a genuinidade, a tradição, os sabores intensos, os bons momentos à mesa e a popularidade". "O carapau é, ainda, um peixe com um preço ao alcance de todos e que os portugueses vão poder continuar a comer à vontade, porque não tem problema de stocks", refere, adiantando que, "os portugueses podem e devem comer ainda mais carapau, porque faz bem ao país, à economia das pescas e à saúde, graças ao seu elevado valor nutricional."