



GAL Pesca Oeste ainda tem quase um milhão de euros para projectos

O Grupo de Acção Local Pesca Oeste ainda tem 910 mil euros para apoiar projectos ligados ao mar, revelou Jorge Abrantes, da Associação para o Desenvolvimento de Peniche – que gere o grupo - nas Sea Talks do festival Sabores do Mar, que está a decorrer em Peniche. O aviso está aberto até ao final do mês e inclui a inovação em espaço marítimo, o reforço da competitividade da pesca e do turismo, a promoção de produtos locais de qualidade e a melhoria de circuitos curtos de bens alimentares e mercados locais no âmbito do mar.

Isaque Vicente
ivicente@gazetacaldas.com

O Grupo de Acção Local Pesca Oeste abriu **“um novo aviso de concurso até ao final do mês para serem utilizadas com alguma rapidez verbas de 910 mil euros”**, revelou Jorge Abrantes, da Associação para o Desenvolvimento de Peniche - ADEPE (que coordena o GAL Pesca Oeste), numa das sessões das Sea Talks, que decorrem no festival Sabores do Mar, em Peniche. Este é o valor remanescente dos 2,5 milhões de euros que foram atribuídos a este grupo, que com 43 candidaturas (20 de organismos públicos e 23 de privados), **“foi o que recebeu mais candidaturas dos 12 grupos que existem em Portugal continental”**.

A maioria dos projectos (14) destina-se ao reforço da competitividade do turismo, seguindo-se a inovação em espaço marítimo, com 11 candidaturas aprovadas. Ainda assim, a maior parte dos 1,6 milhões de euros já aprovados foi utilizada na área da preservação, conservação e valorização do património (mais de 600 mil euros). Nas áreas da melhoria dos circuitos curtos e do reforço da competitividade os avisos ficaram desertos.

O GAL Pesca Oeste é o sucessor do Grupo de Acção Costeira do Oeste, que vigorou no anterior quadro comunitário e que juntou 22 parceiros diversificados (empresas, municípios, associações e escolas). **“No quadro das parcerias nacionais aprovadas nos grupos locais, a nossa é a mais representativa, a mais ampla em termos de parcerias, porque tem representados todos os sectores de actividade ligados ao mar”**, referiu Jorge Abrantes. Este grupo do Oeste abrange as áreas costeiras entre a Nazaré, a Norte, e Peniche, a Sul. O GAC recebeu 72 candidaturas, das quais 49 foram aprovadas, num apoio de quase 2,3 milhões de euros. O apoio destina-se a entidades singulares ou colectivas, dos sectores público, cooperativo, social ou privado, com ou sem fins lucrativos. O investimento máximo elegível vai até 200 mil euros por projecto. **“Não são os milhões que ouvimos falar dos fundos estruturais, mas são apoios muito importantes para**



As Sea Talks decorrem no âmbito do festival Sabores do Mar

a sustentabilidade e o desenvolvimento local”, resumiu. Ainda não se sabe que tipo de sucessão terão estes grupos de acção local, nem se será obrigatório mudar a designação, como aconteceu quando deixou de ser GAC para passar a ter a denominação de GAL Pesca. **“Achávamos que o GAC deveria ter continuado e neste momento que já estamos a olhar para o novo quadro comunitário, esperamos que não haja necessidade de criar novos concursos e que seja aproveitado o sucesso conseguido”**, salientou.

SMART FISH – UM SELO QUE GARANTE A SUSTENTABILIDADE

Durante a sessão das Sea Talks que decorreu no dia 6 de Setembro, a chef penichense Patrícia Gomes apresentou o projecto Smart Fish. Trata-se de um selo que garante que os restaurantes de Peniche vendem espécies sustentáveis. A ideia surgiu da observação da chef que notou que **“muitas vezes nas montras dos restaurantes de Peniche não havia espécies sustentáveis, só havia o robalo e a dourada, muitas vezes de aquacultura, o linguado, o cantarilho e o salmão”**. Depois conheceu um restaurante cujo proprietário se recusava a vender salmão e peixes de aquacultura e pensou que era um bom exemplo.

O selo deverá ser implementado até 2021.

Patrícia Gomes considera que esta **“é uma mensagem para o consumidor e para a restauração, para se lembrarem da sustentabilidade das espécies marinhas que são descarregadas nesta lota”**, faz notar Patrícia Gomes, acrescentando que **“não podemos continuar a consumir desmesuradamente certas espécies”**.

Para ter este selo, os restaurantes só têm de vender duas espécies consideradas sustentáveis em Peniche, como o carapau, a faneca e a cavala, sendo que variam consoante a época. Patrícia Gomes acredita que alguns restaurantes irão aderir, até porque já cumprem o regulamento. Entre as ideias para a divulgação do selo está a impressão de individuais e toalhas de mesa a contar a história da criação deste projecto.

“Infelizmente acho que vamos provar que Peniche não é sustentável ao nível da utilização das espécies marinhas”, antecipou a chef explicando que **“este selo está muito centrado em Peniche, mas poderá servir de exemplo e ser replicado noutros sítios”**.

Entre os objectivos deste projecto está a valorização de espécies diferentes, permitindo, por exemplo, que os armadores continuem a ir ao mar (e a gerar rendimentos) quando a pesca de sardinha está interdita.

IPL TEM SIDO DAS ENTIDADES MAIS INTERVENTIVAS

“O Instituto Politécnico de Leiria (IPL) tem sido das entidades mais interventivas e activas na utilização das potencialidades do GAC e do GAL Pesca”, fez notar Jorge Abrantes, da ADEPE.

Sérgio Leandro, sub-director da Escola Superior de Tecnologia e Turismo do Mar (ESTM Peniche), que pertence ao IPL, apresentou duas das ideias aprovadas (o Smart Fishing e o Do Mar ao Prato) e, posteriormente, falou à *Gazeta das Caldas* de outros projectos que aquela instituição está a desenvolver nestas áreas.

A valorização do pilado, através da sua utilização na biotecnologia e não na alimentação, é um deles, mas também a **“criação da marca”** do Percebe da Berlenga, identificando-o, com recurso a análises e evitando que se venda percebe de outros locais como se fosse proveniente daquela reserva.

Já no campo das algas existe o projecto Amália, que estuda como as transformar de uma ameaça numa oportunidade, através da exploração económica, mas também o Seaweedfeeds, que coloca isso em prática através da produção de ração de algas para peixes de aquacultura. Tudo isto além do Smart Ocean, o parque de tecnologia que custará 3,5 milhões de euros e que pretende fazer a ponte entre a investigação e a economia do mar. ▮



SEXTA-FEIRA 13 SETEMBRO DE 2019 | Nº 5295



Gazeta das Caldas

THOMAZ DOS SANTOS, S.A. (007)

Bucha Química SOUDAFIX 280ml € 6,50

PREÇO: 1€ ASSINATURA ANUAL: 27€ DIGITAL: 15€
 Director: José Luiz de Almeida Silva Director Adjunto: Carlos M. Marques Cipriano

Jornal fundado em 1 de Outubro de 1925
SEMANÁRIO

Tel: 262 87 00 50
 redacao@gazetacaldas.com / desporto@gazetacaldas.com / publicidade@gazetacaldas.com / assinatura@gazetacaldas.com

www.gazetacaldas.com
 facebook.com/gazetacaldas



Criado grupo de trabalho para definir perfil do novo hospital do Oeste



Fátima Ferreira

A Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo (ARSLVT), a Comunidade Intermunicipal (OesteCIM) e o Centro Hospitalar do Oeste (CHO) vão trabalhar em conjunto para projectar o novo hospital a construir na região. Em breve será lançado um concurso público para a elaboração de um estudo com vista ao perfil, dimensionamento, custos e sua localização, que deverá onerar em cerca de 100 mil euros. A assinatura do protocolo de cooperação decorreu no passado dia 9 de Setembro, na OesteCIM e contou com a presença de dois membros do Governo. **|| Pág. 3**

“PSD entra na ACCRO” – Direito de Resposta

Na página 23, publicamos o direito de resposta do arquitecto António Salvador, presidente eleito da Assembleia Geral da ACCRO, sobre a notícia publicada na 1ª página da edição do dia 30/8/2019, nos termos da Lei de Imprensa.

ESAD preencheu 95% das vagas e ano lectivo arranca para mais de 10 mil alunos nas Caldas e Óbidos

O ano lectivo inicia-se hoje, 13 de Setembro, em todas as escolas dos concelhos das Caldas da Rainha e de Óbidos. No conjunto serão mais de 8700 alunos a iniciar ou regressar às aulas, desde o pré-escolar ao ensino secundário. Esta semana foi revelado o resultado do concurso de acesso ao ensino superior. A Escola Superior de Artes e Design das Caldas atingiu uma taxa de colocação de 95,3% das vagas iniciais, conseguindo colocar 333 alunos nos nove cursos, sendo que apenas dois não ficaram completos. Esta é a escola com maior taxa de colocação do Politécnico de Leiria e tem o curso com a mais alta nota mínima de entrada – Design Gráfico e Multimédia (152,4 pontos). As aulas do Politécnico também se iniciam na próxima segunda-feira, dia 16. **|| Pág. 5**

GAL Pesca Oeste ainda tem quase um milhão de euros para projectos

O Grupo de Acção Local Pesca Oeste ainda tem 910 mil euros para apoiar projectos ligados ao mar, revelou Jorge Abrantes, da Associação para o Desenvolvimento de Peniche – que gere o grupo - nas Sea Talks do festival Sabores do Mar, que está a decorrer em Peniche. O aviso está aberto até ao final do mês e inclui a inovação em espaço marítimo, o reforço da competitividade da pesca e do turismo, a promoção de produtos locais de qualidade e a melhoria de circuitos curtos de bens alimentares e mercados locais no âmbito do mar. **|| Pág. 9**



Rubén Riquelme

Interfolk trouxe folclore do mundo às Caldas

O Parque D. Carlos I foi palco do festival internacional de folclore – Interfolk – que animou o serão de 5 de Setembro com as apresentações de ranchos locais e internacionais, oriundos da Croácia e Colômbia. Cerca de 500 pessoas reuniram-se para assistir ao evento, organizado pelos Ranchos Folclóricos As Ceifeiras da Fanadia e Azeitoneiros de Alvorninha e que pretende retomar os intercâmbios internacionais de folclore nas Caldas. **|| Pág. 16**



Rubén Riquelme

EDIÇÃO 2019

Flash Vendas

A SUA VISITA VALE EUROS!!!

O MAIOR EVENTO AUTOMÓVEL DO OESTE

auto
LEANDRO SANTOS

CALDAS DA RAINHA
ESTRADA DA TORNADA

WWW.AUTOLEANDROSANTOS.PT

TLM: 961 130 523 (882)

PROMOÇÃO VÁLIDA: 12 DE SETEMBRO A 29 DE SETEMBRO DE 2019 NA COMPRA DE UM VIATURA. NÃO ACUMULÁVEL COM OUTRAS OFERTAS EM VIGOR.