



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)

Soudafix 280ml € 6,50

Bucha Química SOUDAFIX 280ml

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



PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS
 AUTORIZADO A CIRCULAR EM ANEXO PEDIDO DE PLACATO DO IMPR. PODE ASSER DE BUAL VERIFICAÇÃO POSTAL

TAXA PAGA
 PORTUGAL
 CCE TAVIRO

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

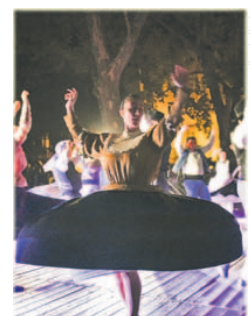
O Grupo de Acção Local Pesca Oeste ainda tem 910 mil euros para apoiar projectos ligados ao mar, revelou Jorge Abrantes, da Associação para o Desenvolvimento de Peniche – que gere o grupo - nas Sea Talks do festival Sabores do Mar, que está a decorrer em Peniche. O aviso está aberto até ao final do mês 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

LEANDRO SANTOS
 CALDAS DA RAINHA
 ESTRADA DA TORNADA

WWW.AUTOLEANDROSANTOS.PT

TLM: 961 130 523 (882)

PROMOÇÃO VÁLIDA: 12 DE SETEMBRO A 23 DE SETEMBRO DE 2019 NA COMPRA DE UM VIATURA. NÃO ACUMULÁVEL COM OUTRAS OFERTAS EM VIGOR.