

Projecto desenvolvido pelo MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, de Peniche

O que têm em comum biólogos, chefs e um ilustrador científico?

Daniela Franco Sousa

daniela.sousa@jornaldeleiria.pt

■ O que pode juntar biólogos, chefs de cozinha e um ilustrador científico? Pista: nasceu em Peniche... Nenhuma ideia? Pois bem, chama-se *Do Mar ao Prato - biologia, ilustração e gastronomia* é um dos mais recentes projectos desenvolvidos pelo MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, de Peniche.

De acordo com o professor Sérgio Leandro, coordenador do projecto, trata-se de um livro onde se faz um levantamento de várias espécies que compõem a fauna marítima da região Oeste, 11 peixes, dois crustáceos (lagosta e percebes) e um molusco (polvo), e onde a cada uma das espécies são dedicadas quatro páginas.

Além da caracterização biológica da espécie (*habitat*, local onde pode ser capturado, informação sobre a longevidade máxima registada ou mínimos legais de tamanho para captura), cada um dos exemplos está acompanhado pela devida ilustração científica. Além disso, para cada espécie, é ainda traçado o respectivo perfil nutricional e são apresentadas duas receitas diferentes, uma delas tradicional, a outra mais arrojada.

Desta forma, explica o coordenador do projecto, alcançou-se uma obra “inovadora, que congrega diferentes abordagens” e que cumpre diversos objectivos: aumentar o conhecimento do público sobre os recursos, potenciar a consciência ambiental e a valorização da gastronomia da região.

Para alcançar estas metas foram reunidos esforços de uma equipa multidisciplinar: Sérgio Leandro (biologia); Paulo Maranhão (biologia); Pedro Salgado (ilustração científica); Patrícia Borges (*chef* responsável pela abordagem das receitas tradicionais); António Alexandre (*chef* responsável pela abordagem da cozinha de autor), também Catarina Barraca e Catarina Correia (ambas investigadoras bolsistas). “Pedro Salgado é o mais conceituado ilustrador científico do País, uma área que em Portugal não é muito explorada, e António Alexandre é *chef* executivo no Lisbon Marriott Hotel”, destaca o coordenador do projecto.

Os livros encontram-se no prelo, sendo que a primeira edição será de distribuição gratuita pelas autarquias e comunidades costeiras. Quanto às edições seguin-



FOTOS: DR

Brelengas Conteúdos para visitantes

Entre os mais recentes projectos que estão a ser desenvolvidos pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), de Peniche, está a criação de conteúdos informativos destinados a informar todo o público, mas sobretudo quem pretende visitar *in loco* as Brelengas. Sérgio Leandro, professor desta escola, salienta que não existia muita informação disponível que funcionasse de guia a quem visita as ilhas ao largo de Peniche. Foi feita por isso uma compilação de aves e de peixes das Brelengas, uma informação escrita de forma

“simples e concisa”, acompanhada de ilustração científica, para que os visitantes possam facilmente conhecer as espécies do território, quer através de folhetos, ou através via electrónica, a partir de qualquer ponto do mundo. Para já, adianta o professor, esses conteúdos estão disponíveis online, nos sites do Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas, da ESTM e da Câmara de Peniche, parceiros deste projecto.

tes, adianta Sérgio Leandro, a ideia é comercializar junto de todo o público, em especial pela restauração da região Oeste que esteja interessada em inovar a sua oferta.

Do Mar ao Prato é um projecto Mare/Ipleiria, co-financiado pelo GAC Oeste - PROMAR. Conta com parceria da Câmara Municipal de Peniche.

Cavala, lagosta e peixe-galo são algumas das espécies apresentadas no livro.

