



Ouriço-do-mar: uma iguaria ameaçada?

POR NÁUTICA PRESS EM 27 MARÇO, 2017 DESTAQUES⁰

Jornadas Técnicas decorrem a 1 de Abril e destacam projetos de investigação científica e de preservação do ouriço-do-mar.

De 31 de Março a 9 de Abril, a Ericeira recebe a 3ª Edição do Festival do Ouriço-do-mar, uma iguaria ainda desconhecida de muitos, e que por esses dias irá revelar todo o seu sabor e potencial. Mais do que um evento gastronómico, o festival é ainda a oportunidade perfeita para conhecer a fundo esta espécie, o seu habitat, características biológicas e até fatores sociais e ambientais que, atualmente, ameaçam esta criatura marinha.

A proteção da espécie é o mote das Jornadas Técnicas que se realizam na Casa da Cultura Jaime Lobo e Silva, localizada no centro da vila da Ericeira, um conjunto de sessões e palestras a decorrer no dia 1 de Abril e especificamente dedicadas à investigação e projetos relacionados com a preservação do ouriço-do-mar.

As atividades das Jornadas serão dinamizadas por investigadores do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente. Estes irão fazer o ponto da situação sobre a pesca e o cultivo do ouriço-do-mar, bem como as estratégias para levar a cabo a sua exploração económica sem provocar impactos nas populações selvagens. Serão também apresentados os projetos candidatos ao MAR 2020 – Ouriceira Mar – que integra o estudo sobre a ecologia e a exploração de ouriços-do-mar na Ericeira e regiões adjacentes – e o Ouriceira Aqua – que visa criar as bases para o cultivo da espécie na região e em Portugal. A segunda parte, dedicada ao debate sobre Turismo Gastronómico, será centrada em temas como o impacto da enogastronomia no turismo culinário, promoção turística de recursos e produtos endógenos e desenvolvimento económico dos territórios. Aldeias do Xisto, Turismo da Universidade Lusófona, Grupo Vila Galé, entre outros projetos e iniciativas, estarão em destaque nesta conversa e troca de ideias à mesa.

Durante os restantes dias do Festival do Ouriço-do-mar, a Câmara Municipal de Mafra, promotora da iniciativa, propõe ainda acompanhar e participar numa série de experiências gastronómicas nos 24 restaurantes aderentes, em cujas ementas o ouriço-do-mar adquire um especial protagonismo, e sessões de showcookings pedagógicos e degustações, nos sábados dias 1 e 8 abril à tarde, no Mercado Municipal da Ericeira, com a presença de reputados chefs nacionais e internacionais.



Cerimónia de Abertura das Jornadas Técnicas

Presidente da Câmara Municipal de Mafra, Hélder Sousa Silva

1.ª Parte

- Abundância, distribuição e exploração do ouriço-do-mar (*paracentrotus lividus*) na costa alentejana

Orador: Nuno Mamede, Investigador do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, Laboratório de Ciências do Mar, Universidade de Évora.

Avanços e novos desafios para o cultivo do ouriço-do-mar (*paracentrotus lividus*)

Orador: Susana Ferreira, Investigadora do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente e Professora adjunta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (da ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria.

Projeto ouriceira mar: ecologia e exploração de ouriços-do-mar (*paracentrotus lividus*) na ericeira e em regiões adjacentes, transferência de conhecimentos a pescadores, gestão e repovoamento

Orador: José Lino Costa, Investigador do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente,

Coordenador do pólo da Universidade de Lisboa do MARE e Professor Auxiliar da FCUL – Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

Projeto ouriceira aqua: aquacultura e acabamento das gónadas do ouriço-do-mar (paracentrotus lividus)

Orador: Ana Pombo, Investigadora do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, Professora adjunta e Coordenadora do Mestrado em Aquacultura da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria.

Algas marinhas na alimentação humana

Orador: Leonel Pereira, Investigador do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente e IMAR,

Coffee break

2.ª Parte

Turismo Gastronómico

Debate sobre o impacto da enogastronomia no turismo gastronómico, promoção turística de recursos e produtos endógenos e desenvolvimento económico dos territórios.

Moderadora:

Alexandra Prado Coelho, Jornalista Jornal Público

Convidados à mesa:

Mafalda Patuleia, Diretora Turismo da Universidade Lusófona

Bruno Ramos, Diretor Marketing das Aldeias do Xisto

Albano Silva, Diretor do Grupo Vila Galé

Encerramento das jornadas técnicas