

# Diário de Leiria

Fundador:

Adriano Lucas (1925-2011)

Director:

Adriano Callé Lucas

16°C

- [Notícias](#)
- [Edições](#)
- [Suplementos](#)
- [Assinaturas](#)
- [Estatuto Editorial](#)
- [Ficha Técnica](#)
- [Contactos](#)

- 

## Gastronomia traz o mar ao paladar

---

LUÍS VENTURA QUINTA, 15 NOVEMBRO 2018



O Festival Gastronomia de Bordo que ontem abriu em Ílhavo tem a mentoria da Chef Patrícia Borges, docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e Chef nacional especialista em peixe. Na abertura, que decorreu no Navio Santo André, a Chef explicou que o objectivo do certame é “tentar sensibilizar os proprietários e os chefs dos 14 restaurantes aderentes para a inovação, sem esquecer o tradicional”. O evento tem em mente recriar a gastronomia de bordo mas, na sua óptica, seria difícil limitarmo-nos apenas a ela, pois “reconhecemos que Ílhavo tem um grande potencial enquanto capital nacional do bacalhau”. O conceito proposto pela Chef passa por uma “experiência de bacalhau composta por três pratos que podem ser três entradas ou pratos principais”. Os subprodutos do bacalhau são, para Patrícia Borges, “uma mais valia porque, para quem é de cá, é hábito consumir, os sames, as línguas, as caras, para quem é de fora, isso é uma experiência rara”.

## O mar no paladar

O Festival Gastronomia de Bordo que ontem abriu em Ílhavo tem a mentoria da Chef Patrícia Borges, docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e Chef nacional especialista em peixe. Na abertura, que decorreu no Navio Santo André, a Chef explicou que o objectivo do certame é “tentar sensibilizar os proprietários e os chefs dos 14 restaurantes aderentes para a inovação, sem esquecer o tradicional”.

O evento tem em mente recriar a gastronomia de bordo mas, na sua óptica, seria difícil limitarmo-nos apenas a ela, pois “reconhecemos que Ílhavo tem um grande potencial enquanto capital nacional do bacalhau”.

O conceito proposto pela Chef passa por uma “experiência de bacalhau composta por três pratos que podem ser três entradas ou pratos principais”. Os subprodutos do bacalhau são, para Patrícia Borges, “uma mais valia porque, para quem é de cá, é hábito consumir, os sames, as línguas, as caras, para quem é de fora, isso é uma experiência rara”.

## O mar no paladar

O Festival Gastronomia de Bordo que ontem abriu em Ílhavo tem a mentoria da Chef Patrícia Borges, docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e Chef nacional especialista em peixe. Na abertura, que decorreu no Navio Santo André, a Chef explicou que o objectivo do certame é “tentar sensibilizar os proprietários e os chefs dos 14 restaurantes aderentes para a inovação, sem esquecer o tradicional”.

O evento tem em mente recriar a gastronomia de bordo mas, na sua óptica, seria difícil limitarmo-nos apenas a ela, pois “reconhecemos que Ílhavo tem um grande potencial enquanto capital nacional do bacalhau”.

O conceito proposto pela Chef passa por uma “experiência de bacalhau composta por três pratos que podem ser três entradas ou pratos principais”. Os subprodutos do bacalhau são, para Patrícia Borges, “uma mais valia porque, para quem é de cá, é hábito consumir, os sames, as línguas, as caras, para quem é de fora, isso é uma experiência rara”.