

[Regiões](#)
[Descobre...](#)

Peniche



Lâmpada XIAOMI Mi LED Smart Bulb F Pack2

28,90 €

Anúncio Dott.pt

[Saber mais](#)

Informação



Peniche será a primeira cidade do país onde os restaurantes, aderindo a uma iniciativa absolutamente inédita, irão elucidar os seus clientes para os vários benefícios do consumo das espécies marítimas sustentáveis existentes na sua carta.

O projeto "Smart Fish - Restauração Sustentável" coordenado pela Chef Patrícia Borges (Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar - Peniche, Politécnico de Leiria) visa, numa primeira instância, promover a integração continuada de espécies piscatórias sustentáveis e/ou de baixo valor económico (como a cavala e o carapau, a título de exemplo) na carta dos restaurantes aderentes de Peniche.

Esta ação será depois complementada com uma formação de cozinha específica, especialmente focada no desenvolvimento de novas receitas com estas espécies de forma a auxiliar e melhorar a oferta gastronómica, possibilitando o escoamento de forma regular do pescado da lota de Peniche.

A concretização final do projeto passa pela atribuição aos restaurantes aderentes de um selo identitário - Smart Fish - símbolo que comprova e atesta a integração destas práticas sustentáveis, bem como a garantia de qualidade na confeção das referidas espécies.

Através da consciencialização sobre a importância da comercialização e do consumo de certas espécies piscatórias - muitas vezes subaproveitadas e subestimadas do ponto de vista económico e gastronómico - o intuito do "Smart Fish - Restauração Sustentável" é fomentar o aumento da procura destas espécies e, conseqüentemente, valorizar a atividade piscatória de Peniche.

Nas palavras da Chef Patrícia Borges, "este projeto pretende inculir uma abordagem inovadora e dinâmica sobre a forma como consumimos peixe, capaz de alavancar o dormente potencial económico do mar e sempre assente na valorização dos recursos marinhos." A Chef deixa ainda o mote a todos os consumidores: " Se quando formos à praça ou à peixaria começarmos a pedir este tipo de espécies, como a cavala ou o carapau, estamos não só a contribuir para a preservação e regeneração marítima, como a prestar um apoio inestimável a toda a atividade da pesca nacional e aos próprios pescadores portugueses em particular".

RECEITA

Cavala salgada à moda de Peniche com batata-doce de Moledo e chips de Chondrus crispus

Ingredientes (4 pessoas)

4 cavalas médias frescas

0,8 kg batata-doce

4 dentes de alho

20g algas Chondrus crispus

Azeite e pimenta branca a gosto

0,3 kg de sal grosso





[Regiões](#)
[Descobre...](#)

“Smart Fish - Restauração Sustentável” (Ref.: MAR-04.03.01-FEAMP-0111) é um projeto coordenado pela Chef Patrícia Borges (Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar - Peniche, Politécnico de Leiria), desenvolvido no contexto do programa de financiamento “Programa Operacional Mar 2020” (Portugal).

Leia Também

- [Mais sugestões sobre gastronomia](#)
- [Ver mais no distrito de Leiria](#)
- [Tem um evento para divulgar?](#)

publicado 20/04/2021

gastronomia

Lâmpada XIAOMI Mi LED Smart Bulb F Pack2

28,90 €

Anúncio Dott.pt

Saber mais

Mapa



0 comentários

Ordenar por **Mais antigos**



Adicionar um comentário...

Plug-in de comentários do Facebook

