

BZOG

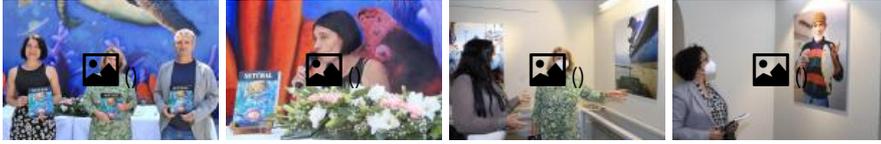
*Somos ouvintes e contadores
de histórias apaixonados
pelo design.*

(https://feirasdesabores.com:443/banner_redirect.php?

id=126)

VER TODAS (NOTÍCIAS/)



IMAGENS / VÍDEOS**SEMANA DO MAR E DO PESCADOR:
LIVRO “SETÚBAL, TERRA DE
PESCADORES” E EXPOSIÇÃO
FOTGRÁFICA****Publicada: 1 de junho de 2021**

Um livro sobre a tradição gastronómica setubalense, editado pela Câmara Municipal de Setúbal, foi apresentado esta tarde, na Casa da Baía, no âmbito da Semana do Mar e do Pescador, a decorrer até 7 de junho.

A obra “Setúbal, Terra de Pescadores”, com texto de Patrícia Borges e fotografia de Nicola Lemonnier, que inspira uma exposição também inaugurada esta tarde, na Casa da Baía, assenta na valorização do trabalho das gentes do mar e dos produtos da pesca da região.

“Este livro responde na perfeição a esta motivação, cada vez mais intensa, de conhecer a gastronomia dos locais que visitamos”, sublinhou a presidente da Câmara Municipal de Setúbal, Maria das Dores Meira.

A autarca apontou a aposta que o município tem feito no segmento da gastronomia e vinhos, como forma de assegurar animação turística que garanta base sustentável “ao desenvolvimento do setor da restauração” e à “divulgação e afirmação da identidade e capacidade diferenciadora de oferta turística” em Setúbal.

A marca municipal Setúbal Terra de Peixe, reconhecida em 2021 com o Prémio 5 Estrelas Regiões, consubstancia este desígnio, com a realização de um conjunto de iniciativas que têm em conta o facto de a gastronomia ser, cada vez mais, “considerada como importante atrativo turístico cultural de um local, de uma região ou mesmo de um país”.

É neste contexto que surge a publicação da obra “Setúbal, Terra de Pescadores”, a qual dá resposta à “motivação de quem procura destinos gastronómicos” com o objetivo de “conhecer e provar produtos típicos e aprofundar os conhecimentos sobre a gastronomia local”.

Neste livro, Patrícia Borges, professora adjunta da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria e autora de diversas publicações relacionadas com a temática da gastronomia do mar, dá a conhecer as melhores receitas com peixe de Setúbal, as suas raízes e histórias, bem como as características das espécies utilizadas.

“São respostas imprescindíveis para melhor conhecer o nosso peixe e o que fazer com ele, sempre acompanhadas das fantásticas fotografias de Nicolas Lemonnier”, destaca Maria das Dores Meira.

Além das receitas, a nova publicação municipal conta a história de vida dos pescadores de Setúbal, retratados numa vasta reportagem fotográfica de rostos, paisagens, artes de pesca e bairros onde vivem e viveram, e mostra, igualmente, como a cidade se desenvolveu em torno da comunidade piscatória.

“Setúbal nasceu à volta do mar e dos pescadores. Pretendemos com esta publicação fazer uma homenagem aos pescadores e a todos os que trabalham à volta do mar”, acentuou a autora do livro, Patrícia Borges.

“Setúbal, Terra de Pescadores” visa a promoção, divulgação e valorização da gastronomia enquanto património cultural, com preocupações assentes na sustentabilidade das atividades económicas diretamente relacionadas, a pesca, a restauração e a hotelaria.

O receituário apresentado pretende ainda ser um legado para auxílio a futuros chefs locais e nacionais.

“Estas receitas resultam de entrevistas realizadas a várias pessoas no Mercado do Livramento e na Lota. Espero que perdurem no tempo”, afirmou Patrícia Borges.

O livro inspirou uma exposição fotográfica com o mesmo nome sobre a comunidade piscatória sadina, de Nicolas Lemonnier, inaugurada esta tarde e patente na Casa da Baía até dia 21.

O fotógrafo pretende destacar o papel dos homens e mulheres que trabalham no setor da pesca enquanto figuras importantes da comunidade setubalense, evocando os seus rostos como páginas escritas de histórias vividas no rio e no mar.

“Tenho de agradecer aos pescadores, que foram espetaculares, sempre disponíveis a colaborar. Sem eles, nada disto teria sido possível”, referiu Nicolas Lemonnier.

A Semana do Mar e do Pescador 2021, que visa a valorização da ligação de Setúbal ao mar e aos pescadores, é organizada pela Câmara Municipal, pela União das Freguesias de Setúbal e pelas juntas de freguesia de São Sebastião, de Gâmbia-Pontes-Alto da Guerra e do Sado, no âmbito do projeto Setúbal Terra de Peixe.

O programa de hoje, Dia Nacional do Pescador, contemplou ainda, na parte da manhã, uma cerimónia de deposição de flores no Memorial aos Pescadores Setubalenses Desaparecidos, que contou com a presença do Executivo municipal e dos presidentes da União das Freguesias de Setúbal e da Junta de Freguesia de São Sebastião.

Elementos de associações relacionadas com a pesca e as comunidades piscatórias também marcaram presença para prestar uma homenagem aos pescadores que, ao longo dos anos, perderam a vida na faina.

A terminar a Semana do Mar e do Pescador, no dia 7, a partir das 15h00, realiza-se um encontro com ostricultores, no auditório do Ninho de Novas Iniciativas Empresariais de Setúbal, no primeiro piso do Mercado do Livramento.



(https://feirasdesabores.com:443/banner_redirect.php?id=23)

QUEM SOMOS () APRESENTAÇÃO (apresentacao/) CONTATOS () AVISO LEGAL () WEBDESIGN
(<http://www.digitesouro.com>)

© 2021 Feiras de Sabores TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



SUBSCREVA A NOSSA
NEWSLETTER

(<https://www.facebook.com/FeirasdeSabores>)