



PRATOS CONFECCIONADOS PELA 'CHEF' PATRÍCIA BORGES incluem batata da Lourinhã

Lançado livro 'Smart Fish: Receitas com cavala e carapau de Peniche'

Sofia de Medeiros

sofia.medeiros@alvorada.pt

'Smart Fish: Receitas com cavala e carapau de Peniche' dá nome à publicação digital lançada por Patrícia Borges, investigadora do MARE -Politécnico de Leiria e docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) de Peniche. O livro foi lançado no passado dia 17 de Novembro, no âmbito da realização da 'Expo Fish Portugal', que decorreu ao longo de dois dias neste estabelecimento de ensino superior da cidade piscatória.

Como explicou na ocasião Patrícia Borges, esta publicação resultou do projecto 'Smart Fish: Restauração Sustentável', do qual é coordenadora, que visa apresentar o desenvolvimento e inclusão do conceito de consumo sustentável das espécies marinhas. Pretende-se investigar de que forma o pescado pouco valorizado sob o ponto de vista comercial pode ser utilizado para dinamizar e inovar a gastronomia da cidade de Peniche, contribuindo simultaneamente para o escoamento das espécies transacionadas na lota local e incutindo nos consumidores e restaurantes a responsabilidade de se praticar um consumo sustentável.

O 'Smart Fish - Restauração Sustentável', lançado em 2019, é desenvolvido no contexto do programa de financiamento 'Programa Operacional Mar 2020'



▲ Patrícia Borges, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche, responsável pelo projecto

(Portugal), sendo financiado com cerca de 52 mil euros. "Antes de mais, este projecto é uma acção de sensibilização que visa ser uma chamada de atenção para os consumidores e sobretudo para os proprietários dos restaurantes", disse a docente que residiu vários anos em Ribamar, terra natal da sua progenitora.

No decorrer deste projecto, foi transmitido aos restaurantes locais quais as espécies sustentáveis, ou seja, as espécies marinhas que são mais descarregadas por embarcações na Lota de Peniche, mas que em termos de valor comercial atingem valor baixo. "O resultado deste projecto foi a cavala e o carapau", contou Patrícia Borges.

Para serem reconhecidos como 'Smart Fish', os restaurantes tinham que desenvolver dois pratos com carapau e dois com cavala e tê-los de forma permanente no seu menu. Outro requisito é que o carapau e a cavala sejam adquiridos na Lota de Peniche. Para tentar motivar os proprietários dos restaurantes a seguirem este conceito, "lançámos um livro de receitas digital, em português e inglês, e o objectivo é que todas as pessoas a nível nacional e também de outros países, tenham acesso às nossas receitas". Segundo Patrícia Borges, o livro contém 18 receitas "muito interessantes e muito práticas", algumas delas com referência à batata produzida no concelho

da Lourinhã.

Na óptica de Patrícia Borges, esta não é "só" mais uma publicação. "É uma chamada de atenção, pois temos urgentemente de alterar os nossos hábitos alimentares e começar a preferir as espécies que estão mais disponíveis em termos de quantidade no nosso mar, caso contrário teremos um problema no futuro. Temos espécies óptimas em termos nutricionais, baratas e conseguimos fazer com elas refeições espectaculares", concluiu.

Para assinalar o encerramento do evento 'Expo Fish Portugal', foi realizada uma degustação de receitas integradas na publicação 'Smart Fish: Receitas com cavala e carapau de Peniche'. ■