



AHRESP®

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

Notícias | Imprensa > Notícias

NOTÍCIAS | IMPRENSA:

Agenda

AHRESP nos Media

Destaques de Imprensa

Boletim

Newsletter

Noticias

Notícias Regionais

Press Releases

Revista AHRESP do mês

Sines: Nova Confraria do Peixe quer promover pescado e sustentabilidade dos recursos

A promoção da sustentabilidade dos recursos pesqueiros e do pescado são objetivos da recém-criada Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo, que junta 80 confrades, entre pescadores, consumidores, universidades, associações, entidades de turismo e empresas. A Confraria do Peixe, como também é designada, pretende "contribuir proativamente" para a preservação, divulgação e inovação na utilização

A promoção da sustentabilidade dos recursos pesqueiros e do pescado são objetivos da recém-criada Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo, que junta 80 confrades, entre pescadores, consumidores, universidades, associações, entidades de turismo e empresas.

A Confraria do Peixe, como também é designada, pretende "contribuir proativamente" para a preservação, divulgação e inovação na utilização do pescado em Portugal e também promover a "nobre arte piscatória", segundo explicou hoje à agência Lusa o Grão-Mestre António Matos Cristóvão, que preside também à Fundação para a Investigação e Inovação Tecnológica (FIIT).

Destacando a "qualidade do peixe e do marisco de Portugal", António Matos Cristóvão defendeu a necessidade de ser promovida a sustentabilidade dos recursos pesqueiros, assumida como a "primeira prioridade" da Confraria do Peixe, que pretende ter "um papel proativo" enquanto plataforma transversal ao setor.

"Os nossos confrades têm todo o interesse, nas várias vertentes e nos vários setores, em termos um papel proativo", disse, destacando que a confraria, que conta com mais de 80 confrades, funciona como "um fórum" que quer ter "o maior número [possível] de agentes ligados ao peixe e ao mar", em diversas áreas, desde a pesca, ao turismo e à investigação.

Além da FIIT, são também fundadores da Confraria do Peixe o município de Sines, a Associação Portuguesa de Aquacultura, o Turismo de Portugal, a Secretaria de Estado das Pescas, a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), departamentos de investigação de universidades, entre outras instituições, associações e empresas do setor.

O primeiro ato oficial da Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo, que formalizou a sua constituição no último domingo, decorreu simbolicamente em Sines, por ter sido o local onde nasceu a ideia de a criar.

"É simbólico, porque a confraria surgiu de uma tertúlia de consumidores em Sines, num restaurante junto ao porto de Sines", disse, fazendo questão de esclarecer que a confraria tem um âmbito nacional.

Fonte: Rádio Sines, 11 Maio 2017