

Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo nasce em Sines

🕒 11/05/2017



Tiveram a ideia à volta da mesa, como convém, e a nova confraria já nasceu. Para já são 80 confrades das mais diversas proveniências profissionais

A promoção da sustentabilidade dos recursos pesqueiros e do pescado são objectivos 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 proactivamente” 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