

diário do SUL

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA

DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º
NÚMERO: 13.000

PERIODICIDADE DIÁRIA
TERÇA-FEIRA, 11 DE ABRIL DE 2017

PREÇO AVULSO: 0,75 €
(75 CÉNTIMOS)

PUBLICAÇÕES
PERIÓDICAS



TAXA PAGA
PÚBLICA
Rossio - Évora

2 Regional
TERÇA-FEIRA, 11 DE ABRIL DE 2017

diário do SUL

Ideia de criar a associação nasceu em Sines

Fotos Exclusivas
diário do SUL

Confraria do Melhor Peixe do Mundo quer promover esta iguaria em Portugal e além-fronteiras

Marina Pardal

Foi durante um encontro em Sines que a ideia de criar a Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo começou a ganhar forma. O projeto consolidou-se e tornou-se realidade, no início deste ano.

Com âmbito nacional, esta associação já tem os seus estatutos definidos, estando agendada para 7 de maio a realização do 1.º Capítulo – Assembleia Geral.

Numa entrevista ao Grupo Diário do Sul, António Cristóvão, coordenador da comissão instaladora desta confraria, apresentou alguns contornos deste projeto.

“O objetivo passa, essencialmente, por divulgar uma iguaria que nós, os portugueses, temos o privilégio de saborear e que é reconhecida mundialmente, o melhor peixe do mundo”, realçou.

Explicou que “a confraria nasceu

de um grupo de cidadãos praticamente anónimos que no fundo são consumidores de peixe”, frisando que esta ideia surgiu “num restaurante em Sines, junto à lota desta cidade alentejana”.

Segundo o mesmo responsável, “depois de algumas tertúlias ligadas ao peixe decidimos avançar, propusemos a constituição da confraria e solicitámos o apoio ao senhor presidente da Câmara Municipal de Sines (Nuno Mascarenhas), que desde o primeiro momento foi um entusiasta do projeto e que nos apoiou muito na divulgação do mesmo, junto dos seus colegas autarcas e de outras instituições”.

Na sua opinião, “é muito importante haver estas sinergias todas para podermos desenvolver a confraria, que abarca todo o tipo de peixe (mar, rio e aquacultura)”.

António Cristóvão focou que “depois da legalização

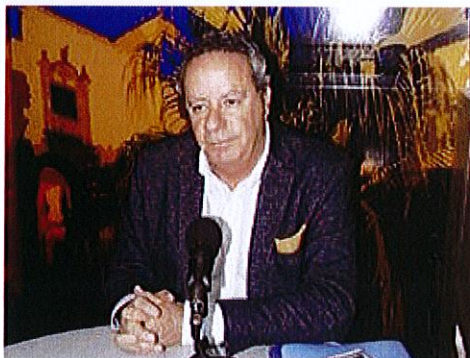
concretizada, o último passo do processo burocrático foi o registo da marca Confraria do Peixe”, frisando que “esta é a marca que nos vai distinguir de tudo o que se possa ser feito nesta área e neste âmbito”.

Esclareceu ainda que “a confraria pretende ser um fórum que consiga reunir os vários agentes ligados à pesca, desde as câmaras municipais, os departamentos de investigação das universidades, instituições ligadas ao peixe e à pesca em Portugal, associações de pescadores ou ligadas ao mar, médicos, biólogos, juristas, escritores, jornalistas, entre outros”.

O coordenador da comissão instaladora da confraria sublinhou que “para finalizar este conjunto de atores, do qual naturalmente os consumidores também fazem parte, temos os chefes de cozinha que nos vêm dar o seu contributo para divulgarmos todas estas ações”.

A Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo, de âmbito nacional e com sede em Lisboa, vai ter no dia 7 de maio a sua primeira Assembleia Geral, que em termos de confraria se intitula 1.º Capítulo.

De acordo com o mesmo responsável, “vai decorrer em Sines, no Salão da Administração do Porto de Sines e Algarve (Lota



António Cristóvão, coordenador da comissão instaladora da Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo.

de Sines) e vamos congregiar este conjunto de confrades, que inclui personalidades como o presidente do Turismo de Portugal, o presidente do Instituto Português do Mar e da Atmosfera ou o presidente do Inatel”.

Adiantou também que “os padrinhos da confraria são Fátima Moura, escritora da área da gastronomia, e José Bento dos Santos, que foi o presidente da Academia de Gastrónomos de Portugal e vice-presidente da Academia Internacional de Gastronomia”.

Além disso, a Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo tem como madrinhas a Confraria Marítima de Portugal, a Confraria do Bacalhau e a Confraria da Lampreia.

No que diz respeito às atividades desta associação, António Cristóvão destacou que “já fomos solicitados por várias entidades que promovem iniciativas ligadas ao peixe (conferências, feiras ou festivais, por exemplo) e a título individual já estamos a participar, mas em representação da confraria só depois do dia 7 de maio”.

Reforçou que “vamos estar em tudo quanto é eventos ligados ao peixe porque queremos divulgá-lo junto dos nossos consumidores e além-fronteiras”.

Para além disso, “vamos ter ações da nossa iniciativa”, mencionando que “o programa de atividades para 2017 vai ser também aprovado na primeira assembleia geral”.

António Cristóvão é parceiro do projeto “100 Chocalhos de Excelência, Gente Excelente”

Enquanto membro da comissão instaladora da Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo e também como personalidade com influência em vários setores da sociedade, António Cristóvão é parceiro do projeto “100 Chocalhos de Excelência, Gente Excelente”.

Este projeto tem como objetivo “divulgar a arte chocalheira e as tradições do concelho de Viana do Alentejo”.

Esta colaboração de António Cristóvão acontece no sentido de levar o projeto mais longe, ajudando a “abrir portas” de vários países que já convidaram os promotores dos “100 Chocalhos” a ir até lá”.

António Cristóvão salientou que “é com muita honra que vou promover o projeto”, focando que “esta confraria nasceu no Alentejo, vai ter o seu primeiro ato no Alentejo e este é o nosso contributo para a região, para que os chocalhos cheguem mais longe”.