EDIÇÃO FIM-DE-SEMANA

diário do SZZZ

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA © MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 48.º NÚMERO: **13.020** PERIODICIDADE DIÁRIA SEXTA-FEIRA, 12 DE MAIO DE 2017 PREÇO AVULSO: 0,75 € (75 CÊNTIMOS)

PUBLICAÇÕES PERIÓDICAS



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 a utilização do pescado em Portugal e também promover a "nobre arte piscatória", segundo explicou 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 suaconstituição 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.