

Nova confraria dedicada ao «melhor peixe do mundo»



A Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo foi apresentada publicamente no passado dia 7 de maio, em Sines.

De acordo com António Matos Cristóvão Presidente do Conselho de Administração e da Comissão Executiva da Fundação para a Investigação e Inovação Tecnológica (FIIT), uma das entidades fundadoras da nova confraria, o primeiro ato oficial aconteceu em Sines porque “a confraria surgiu de uma tertúlia de consumidores num restaurante junto ao porto de Sines”, revelou, esclarecendo que a confraria tem âmbito nacional.

À agência Lusa, Matos Cristóvão, Grão-Mestre da confraria, explicou que o objetivo é “contribuir proativamente para a preservação, divulgação e inovação na utilização do pescado em Portugal” e também promover a “nobre arte piscatória”.

A Nobre Confraria Gastronómica do Melhor Peixe do Mundo, junta 80 confrades, entre pescadores, consumidores, universidades, associações, entidades de turismo e empresas.

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 sector.

