



NOW, TABLE

Há 10 anos que há Peixe em Lisboa

By Patrícia Serrado · On 07/03/2017

Entre 30 de Março e 9 de Abril, o evento da capital portuguesa dedicado à cozinha de mar celebra uma década, desta vez, no Pavilhão Carlos Lopes, com um breve elogio ao peixe de rio, a (re)entrada das pataniscas em concurso e um espaço experimental dedicado aos mais novos. Boas novas que se somam a chefs de dentro e fora de portas, e serão brindadas com os Vinhos de Lisboa.

Duarte Calvão, o mentor do Peixe em Lisboa que, este ano, assinala dez anos

A passagem do Pátio da Galé para o Pavilhão Carlos Lopes simboliza o virar da página de Peixe em Lisboa, um livro pantagruélico, rico em peixe e marisco do mar português, dupla que, ao longo de dez dias porá, uma vez mais, Lisboa na boca dos amantes da cozinha de mar e que, em dez anos se traduz num “*balanço*” que “*só pode ser positivo*”. As palavras são de Duarte Calvão, mentor e Director do Peixe em Lisboa que, esta manhã, levantou o véu sobre a 10.^a edição do festival gastronómico, onde dez restaurantes, 40 expositores que compõem o Mercado Gourmet, a banca de peixe fresco, o bar de cerveja, os Vinhos de Lisboa, o food court com 497 lugares sentados estarão concentrados numa área de dois mil metros quadrados e uma área dedicada às crianças que gostem de experiências na cozinha.

Comecemos o itinerário com os dez restaurantes, oito dos quais são de Lisboa. De acordo com a lista revelada, a estreia é do Boi-Cavalo, o restaurante de Hugo Brito, e do **Alma** (1 estrela Michelin), que marcará o regresso de **Henrique Sá Pessoa**. De volta está também Paulo Morais, “*o nosso grande sushiman*” que, desta vez, trará o Rabo d’Pêxe para dentro do Pavilhão Carlos Lopes, onde estarão o Chapitô à Mesa, com Bertílio Gomes, e o Ritz For Seasons, com Pascal Meynard, pelo segundo ano consecutivo, A Taberna da Rua das Flores, de André Magalhães; ; o Ibo, inspirado em cozinha de Moçambique; o Arola, no Penha Longa Resort, em Sintra, do chef catalão **Sergi Arola**, com o chef Milton Anes; o chef Kiko Martins e o restaurante que, desde o início, marca presença no Peixe em Lisboa, o Ribamar, de Hélder Chagas, em Sesimbra.

Que se mostrem os pratos!

Na sala contígua a este espaço estará a cozinha e o auditório reservado às

MONSTRA 2017

Monstra 2017

ALVES DE SOUSA

Enamorados pelo Douro

RESTAURANTES LISBOA

Restaurantes Lisboa

ROTEIRO PORTO

Roteiro Porto

DOURO



Que se mostrem os pratos!

Na sala contígua a este espaço estará a cozinha e o auditório reservado às apresentações de chefs de portugueses e de além fronteiras, com hora marcada para as 19. Confirmados estão Ricard Camarena (3 de Abril), chef do Ricard Camarena Restaurant (1 estrela Michelin), de Valencia, Espanha, “*que tem feito um trabalho exemplar*”, com a criação de “*caldos sem água*”, acrescentou o Director do evento; assim como Alyn Williams (7 de Abril), chef londrino do Alyn Williams at The Westbury (1 estrela Michelin), em Londres; ou Sergi Arola (1 de Abril), que viu o seu **LAB by Sergi Arola**, no Penha Longa Resort, conquistar uma estrela Michelin em Novembro de 2016, a primeira atribuída a um restaurante seu em território português.

Do outro lado do Atlântico, mais concretamente de Manaus, no Brasil, virá o jovem chef Felipe Schaedler (6 de Abril), para mostrar as potencialidades do peixe do Rio Amazonas.

De um dos maiores rios do mundo saltamos para o Tejo, o habitat dos peixes que Rodrigo Castelo (1 de Abril, às 15.30 horas), da Taberna Ó Balcão, em Santarém, levará para o auditório, onde Pedro Pena Bastos (2 de Abril, às 15.30 horas), chef do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, Évora, dará a conhecer o seu estilo. O mesmo espaço será partilhado pelo trio formado por Justa Nobre, de O Nobre, em Lisboa, Vítor Sobral, da Tasca da Esquina – e não só –, ambos em Lisboa, e Mário Rolando, que trocou as voltas do Direito pelo mundo do pão, o qual irá mostrar três receitas a aprender, cada uma protagonizada por uma espécie diferente: Polvo, carapau e cavala. Aqui, Duarte Calvão chama a atenção para “*o papel que os chefs têm na promoção destes produtos*” e, ao mesmo tempo, “*na questão de sustentabilidade*”.

No alinhamento das trilogias, constam as Estrelas do Norte (4 de Abril, às 19 horas), conjunto formado por Ricardo Costa, chef do The Yetman (2 estrelas Michelin), em Vila Nova de Gaia, **Rui Paula**, chef da **Casa de Chá da Boa Nova** (1 estrela Michelin), em Leça da Palmeira – bem como do DOC, no Douro, e do DOP, no Porto –, e de **Vítor Matos**, chef do **Antiqvum** (1 estrela Michelin), no Porto, pois Duarte Calvão “quis, pelo menos, mostrar o que se passa no Porto”. **Miguel Laffan** (5 de Abril, às 19 horas) – “*foi alguém que ganhou, perdeu e voltou a ganhar* [a estrela Michelin], o que, mesmo a nível internacional, é um sinal muito interessante” –, chef do L'AND, do **L'AND Vineyards**, em Montemor-o-Novo, é outro dos nomes que constam no cartaz, que se completa com Kiko Martins, chef de O Talho, A Cevicheria, O Asiático e O Surf and Turf, todos em Lisboa, e com **José Avillez**, chef do Belcanto (2 estrelas Michelin), em Lisboa, que regressa ao evento directamente para a última sessão, que será uma surpresa.

Quando o peixe casa com a Ciência

Nesta 10.ª edição não faltarão, por outro lado, ações de sensibilização no que toca ao consumo sustentável de peixe. Em parceria com a Ciência Viva está agendada a sessão “Peixe com Ciência” (4 de Abril, às 15 horas), onde a sustentabilidade do consumo de produtos do mar far-se-á acompanhar de um gin de algas.

Estas são, de novo, abordadas no showcooking (8 de Abril, às 15 horas) sobre o tema “Conservas, Algas e Aquacultura: Uma ementa com futuro”, durante o qual a chef Patrícia Borges, do Instituto Politécnico de Leiria, ensinará a cozinhar iguarias do Oceano, enquanto Isabel Sousa Pinto, investigadora do CIIMAR – Interdisciplinary Centre of Marine and Environmental Research, especialistas da Docapesca e da Associação Portuguesa de Aquacultores, comentarão a sessão.

Já **João Rodrigues**, chef do Feitoria (1 estrela Michelin), do **Altis Belém Hotel & Spa**, e Alexandre Silva, chef do **Loco** (1 estrela Michelin), em Lisboa, irão pegar no tradicional carapau seco da Nazaré, para confeccionar receitas “de estrelas” na sessão “Carapau Seco – Da conserva tradicional ao prato gourmet” (8 de Abril, às 17.30 horas).

Provas para que te quero

As pataniscas regressam a concurso (3 de Abril, às 15 horas) – recordemos que estes petiscos integraram, em 1990, o 1º Concurso de Gastronomia Lisboaeta – e, para ajudar a eleger os três melhores, Duarte Calvão chamou o gastrónomo Virgílio Nogueiro Nunes. Eis uma das boas novas do Peixe em Lisboa de 2017, a respeito da qual as pataniscas dos restaurantes lisboetas O Poleiro, O Nobre, A

DOURO

DOURO

MUTANTE POR EMAIL

Nome

E-mail

* Preenchimento obrigatório

Subscrever

ENTREVISTAS



Guests about Birds / Seven Years of Luck

31/01/2017



Conversa com Terry Lee Hale

17/01/2017



À conversa com Heather Woods Broderick

17/11/2016

CONCERTOS



Em concerto: Pascal Pinon / CAV

06/03/2017



Soam As Guitarras em Oeiras

03/03/2017



Ópera da Lituânia no Maria Matos

02/03/2017

NO COPO



Lua Cheia de histórias ao jantar

03/03/2017



Lavradores de Feitoria está na lista exclusiva da Wine Spectator

24/02/2017



Enamorados pelo Douro

09/02/2017

Taberna da Rua das Flores, A Casa do Bacalhau, Varanda de Lisboa (Hotel Mundial) Flores do Bairro (Bairro Alto Hotel), Laurentina, O Rei do Bacalhau serão submetidas a uma prova cega.

Em agenda há tempo para outras provas, como a do ADN de Pasteleiro (31 de Março, às 15 horas), que se repete pelo segundo ano consecutivo, reunindo chefs pasteleiros a trabalhar em Portugal em competição perante um júri presidido pelo conhecido gastrónomo José Bento dos Santos.

O concurso O Melhor Pastel de Nata (5 de Abril, às 15 horas) também se mantém, levando à prova os pastéis de nata que melhor se fazem por cá.

Com as crianças na cozinha

A edição de 2017 apresenta, ainda, outra novidade: Um espaço dedicado aos mais novos. Para o efeito, haverá uma mini-cozinha destinada a experiências culinárias para chefs de palmo-e-meio e pequenos gourmets no Pavilhão Carlos Lopes, dos seis aos 12 anos (período etário a definir), onde monitoras e uma cozinheira irão desafiar os mais audazes e incentivar os mais tímidos.

Sensibilizar as crianças para a alimentação saudável é outro dos objectivos deste espaço infantil que, este ano, dá os primeiros passos, graças à dimensão do edifício, ao contrário do que acontecia no Pátio da Galé, onde *“nunca conseguimos fisicamente ter esse espaço”*, explicou Duarte Calvão.

Uma década dedicada ao mar

“No início havia dúvida sobre se em Lisboa haveria público para este tipo de oferta”, onde o foco estava direccionado para *“restaurantes de topo, alguns com estrelas Michelin outros que, mesmo sem estrelas Michelin, têm uma cozinha menos acessível”,* comentou Duarte Calvão enquanto falava sobre os primeiros capítulos do Peixe em Lisboa que, em dez anos, reuniu mais de 120 chefs portugueses e cerca de 50 chefs estrangeiros. Hoje, o mentor do evento vê que já há um *“público interessado”* nestas andanças da cozinha e *“que foi evoluindo e está cada vez mais curioso, acompanha cada vez mais a área da gastronomia, percebe mais a importância de um chef de cozinha num restaurante”*. A prova está no cenário actual dos restaurantes de todos: *“Muitos deles estão cheios – obviamente também pelo movimento de turismo, que nos ajudou muito – mas há o público lisboeta e o público português que vem a Lisboa e o grande contributo que demos foi estimular esse público a ser mais aberto.”*

E desengane-se quem julgue que a cozinha portuguesa não tem destaque no Peixe em Lisboa: *“Queremos mostrar a gastronomia [portuguesa] nas suas diversas vertentes.”* Porém, *“não faria muito sentido que essa cozinha fosse o centro [do Peixe em Lisboa]. Nós quisemos apostar na modernidade, nas novas gerações de chefs portugueses, nos novos restaurantes – o que não quer dizer que os restaurantes com uma cozinha mais tradicional não tenham lugar no Peixe em Lisboa, pelo contrário já passaram por aqui”,* justifica Duarte Calvão.

À semelhança do ano passado, o Peixe em Lisboa, uma organização da Associação Turismo de Lisboa, com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa e produção da DOT Global e LGSP Events, estará de portas abertas das 16 às 00 horas, de 30 de Março, das 12 às 00 horas, de 31 de Março a 6 de Abril, das 12 à 01 horas, nos dias 7 e 8, e das 12 às 18 horas, no dia 9 de Abril. Quanto a valores, a entrada é gratuita para as crianças até aos 12 anos e de 15€ (por pessoa); para grupos de cinco pessoas é de 60€ (por dia). Na Segunda-feira, baptizado como o Dia Económico do evento, a entrada no valor de 15€ (por pessoa) confere o direito a um consumo de 12€, assim como as entradas registadas entre as 12 e as 15 horas, durante os dias de semana. E uma vez que a sustentabilidade está na ordem do dia, o pagamento passará a ser feito através de cartões de consumo com pré-carregados com 6€, que poderão ser usados nos restaurantes e em bebidas, sendo o pagamento do consumo adicional realizado à saída.

Terminemos com outra novidade, a App do Peixe em Lisboa 2017, disponível para iOS e Android, com a informação sobre o evento, os perfis dos restaurantes e dos chefs, e uma agenda personalizável.

Agora é consultar ao programa [aqui](#), agendar e, depois, ir. •

POPULAR COMMENTS TAGS



Chef João Rodrigues /
“Tudo está em constante
mudança”

05/02/2014



Altis Belém Hotel & Spa / A
alma dos nossos pátrios

04/07/2013



“A minha cozinha é uma
cozinha irrequieta” / chef
Leonel Pereira

29/05/2014



Chef Vítor Matos / “Os
meus pratos são os meus
quadros”

05/10/2013



“Estou na moda, porque
não sou de modas!” /
Joachim Koerper

02/04/2014

PROCURAR

Search and hit enter...



REVISTA DO Nº 1 AO 20



FACEBOOK

Já recebe a **Mutante** por e-mail? Subscryva [aqui](#).

Tweet

Pin it Partilhar

7 momentos mutante

chef

gastronomia

lisboa

pavilhão carlos lopes

peixe em lisboa

restaurantes

restaurantes lisboa

vinho



PATRÍCIA SERRADO

YOU MIGHT ALSO LIKE



NOW

Festa em torno de Raul Brandão



EVENTOS À MESA

Lua Cheia de histórias ao jantar



NOW

A Escola da Noite em Março

NO COMMENTS

LEAVE A REPLY

Nome *

Email *

Website

POST COMMENT

Quero ser notificado de comentários adicionais por email.

Quero ser notificado de novos artigos por email.

MUSIC UNIQUE TRAVEL ART NOW TABLE EXPERIENCE



QUEM SOMOS

Criada em 2008, a Mutante continua a desvendar um mundo sofisticado e distinto. Com reportagens de excelência, criamos conteúdos diferenciadores – das artes à cultura, do design à arquitetura, da fotografia à leitura, da tecnologia à moda, dos sabores aos lugares de sonho e às experiências.

Alia a qualidade editorial à qualidade gráfica, numa linguagem moderna e sofisticada dirigida a pessoas com grande nível de exigência, que vivem, sobretudo, nos grandes centros urbanos e procuram informação sobre novas tendências.

CONTACTOS

DIRETOR
joaopedrorato@mutante.pt

EDITORAS
patriciaserrado@mutante.pt
TRAVEL / TABLE / EXPERIENCE

saraqcapitao@mutante.pt
MOVE / UNIQUE / ART

INFORMAÇÕES
magazine@mutante.pt

COLABORADORES

Andréa Postiga, Porto Alegre BR
Catarina Leal, Sofia BG
Cláudia Ferreira, Coimbra PT
Cláudia Henriques, Aveiro PT
Dulce Alves, Caracas VE
Filipe Cardeira, Sidney AU
Guilherme Tosetto, São Paulo BR
Helena Ales Pereira, Lisboa PT
Hernâni Duarte Maria, Faro PT
João Pedro Rato, Lisboa PT
Maria Pratas, Vila do Bispo PT
Miguel d'Aguiam, Madrid ES
Patrícia Serrado, Lisboa PT
Pedro Emanuel Santos, Porto PT
Sara Quaresma Capitão, Coimbra PT
Susana Carvalho, Coimbra PT
Tomás Sancho, Lisboa PT
Valéria Mendonça, São Paulo BR

MUTANTE POR EMAIL

Nome

E-mail

* Preenchimento obrigatório

Subscrever

PROCURAR

Search and hit enter...