CISION

VidaEconómica

ID: 68769551

24-03-2017

Tiragem: 10750
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Economia, Negócios e.

Pág: 14
Cores: Cor
Área: 13,95 x 30,58 cm²
Corte: 1 de 1

"Peixe em Lisboa" com mais espaço para expositores e visitantes

Vítor Costa, diretor-geral da Associação de Turismo de Lisboa, Fernando Medina, presidente da Câmara Municipal de Lisboa, e Duarte Galvão, diretor do Peixe em Lisboa, apresentaram a 10º edição do "Peixe em Lisboa", no Pavilhão Carlos Lopes, recém-reinaugurado.

O festival gastronómico "Peixe em Lisboa", comemora 10 anos e muda de casa, para o renovado Pavilhão Carlos Lopes, sendo o primeiro evento a realizar-se neste local. O Festival aumenta assim a área de exposição, conseguindo no pavilhão cerca e dois mil m2 para os 40 expositores presentes nesta edição, assim como uma maior capacidade para sentar os visitantes, cerca de 500 lugares.

DORA TRONCÃO

A décima edição do "Peixe em " com algumas novidades adicionais: um espaço pensado para crianças, em que será possível participar em workshops de cozinha com ingredientes frescos e saudáveis enquanto os pais fazem as suas degustações, e a criação de uma aplicação que permite consultar a localização dos expositores, mas também e assim o entender, saber se há amigos presentes a visitar o certame.

A edição deste ano conta com numerosos chefes portugueses com estrelas Michelin como Ricardo Costa (dia 4 de abril), do The Yeatman, Milton Anes (dia 1 de abril), do Lab/Arola, Rui Paula (dia 4 de abril), da Casa de Chá da Boa Nova, Vítor Matos (dia 4 de abril), do Antiqvvm e Miguel Laffan (dia 5 de abril) do L'AND & Vineyards. De fora vêm Ricard Camarena (dia 3 de abril), um dos mais criativos chefes espanhóis do momento, com propostas cheias de nuances e sabores, Alyn Williams (dia 7 de abril), chefe londrino cujo currículo inclui a experiência de ter trabalhado com o famoso Gordon Ramsay, e Sergi Arola (dia 1 de abril), discípulo de Ferran Adrià e Pierre Gagnaire. Do Brasil, mais precisamente de Manaus, no coração da Amazónia, vem Felipe Schaedler (dia 6 de abril), um jovem chefe que tem vindo a mostrar as potencialidades dos peixes de um dos maiores rios do mundo.

Em simultâneo acontece o mercado gourmet com produtores portugueses, como os Vinhos de Lisboa, com um balcão de degustação de 12 metros de comprimento, o azeite, mercearia fina, azeites, vinhos, gelados, chocolates, enchidos, queijos, doçaria tradicional, utensílios de cozinha e conservas sem esquecer a indispensável banca de peixe fresco, que estará nesta edição integrado no Food Court, instalado no salão principal do Pavilhão Carlos Lopes, permitindo a livre circulação entre os restaurantes e o mercado, numa integração plena de aproveitamento do espaço e dando ao público a oportunidade de conhecer o que de melhor se faz e produz em Portugal.

Consumo sustentável de peixe em foco

"A sustentabilidade é uma preocupação do "Peixe em Lisboa" desde a 1ª edição", sublinhou Duarte Galvão, diretor do evento, ao anunciar a renovação da colaboração com a Ciência Viva, declinada numa série de ações de sensibilização para o consumo sustentável de peixe. Destaca-se a iniciativa "Peixe com Ciência" (dia 04 de abril), uma sessão de discussão acerca da sustentabilidade do consumo de produtos do mar sem colocar em risco a biodiversidade do oceano, enquanto decorrem degustações de produtos marinhos sustentáveis, acompanhados com um 'gin' de algas, 'showcookings' (8 de abril) sobre "Conservas, algas e aquacultura: uma ementa com futuro", onde a chefe Patrícia Borges ensina a cozinhar iguarias do oceano, enquanto Isabel Sousa Pinto, investigadora do CIIMAR - Interdisciplinary Centre of Marine and Environmental Research e por especialistas da Docapesca e da Associação Portuguesa de Aquacultores comentarão a sessão. Ainda no mesmo dia, os chefes João Rodrigues e Alexandre Silva – ambos detentores de estrelas Michelin - sobem ao palco para preparar receitas gourmet com carapau seco da Nazaré (cujo processo de certificação está em curso), explicando ao vivo esta arte e tradição ancestral de secagem do pescado.

O preço de entrada para o evento é de 15 euros para um dia e 60 euros para um grupo de cinco pessoas. Segunda-feira (dia 03 de abril), continua a ser "Dia Económico" no "Peixe em Lisboa", em que uma entrada, no valor de 15 euros/pessoa, confere o direito a um consumo de 12 euros ao longo de todo o dia. Durante os dias de semana, entre as 12h00 e as 15h00, a entrada no "Peixe em Lisboa" também dá direito a 12 euros de consumo.