



Canetastuta Unipessoal, Lda
Consultoria

APTECE – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia

Sustentabilidade do Peixe Português Estudo de Mercado

Versão 01

Setembro 2016

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento

Ficha Técnica do Documento

Nº proposta:

Coordenador do projeto:

Equipa responsável
pela elaboração do documento: Carla Sabino

Período de realização: Agosto-Setembro 2016

Número de páginas do
documento: 72

Elaborado para: APTECE

Âmbito do trabalho: Projeto Portugal Figura de Proa – criação da Rota do Peixe Português

Índice

ENQUADRAMENTO	4
A OFERTA DE PESCADO NACIONAL	4
Descargas e captura	5
Capturas por regiões e portos.....	7
Modalidades de pesca	11
Indústria da aquicultura	13
Mercado dos produtos de pesca e estruturas organizativas	17
Indústria transformadora dos produtos da pesca e aquicultura.....	19
Frota de pesca e número de pescadores matriculados	22
Comércio internacional do sector da pesca	27
Economia da pesca	33
O CONSUMO DE PEIXE EM PORTUGAL	34
Principais indicadores do consumo de peixe	34
Benefícios do consumo de peixe.....	36
Sustentabilidade associada ao consumo de peixe	37
O MERCADO	41
DIFERENTES SEGMENTOS	41
<i>Restauração tradicional</i>	42
<i>Eventos gastronómicos</i>	43
Enguia	44
Lampreia	45
Sável	48
Achigã	49
Truta.....	50
Peixe-espada preto	50
Sardinha	51
Carapau	52
Polvo	53
Bacalhau.....	55
Peixes variados.....	57
Marisco	61
Lagostim.....	62
Ouriço do mar	63
Lingueirão	64
Berbigão.....	64
Sapateira	65
<i>Novas formas de degustação</i>	65
Street food	65
Conservas gourmet	66
Sushi português	67
Novos conceitos de restauração dedicada ao peixe	68
DIMENSIONAMENTO DO MERCADO POTENCIAL	72
CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	74
Divulgação da Rota do Peixe Português.....	74
Actuação da APTECE para a sustentabilidade do peixe português	75

Índice de Tabelas e Gráficos

Tabela 1 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies - Portugal	6
Tabela 2 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies - Continente	8
Tabela 3 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies – Regiões Autónomas	9
Tabela 4 - Capturas nominais, por NUTS II e principais portos (2015)	10
Tabela 5 - Capturas nominais de pescado, por modalidade de pesca e principais espécies (2014 – 2015)	12
Tabela 6 - Tipo de estabelecimento e regime de exploração em aquicultura – 2014	14
Tabela 7 - Produção de aquicultura em águas interiores e oceânicas por tipo de água e regime, segundo as espécies	16
Tabela 8 - Quantidades produzidas de produtos provenientes da pesca e aquicultura, pela indústria transformadora	20
Tabela 9 - Quantidades vendidas e valor das vendas da indústria transformadora das pescas	21
Tabela 10 - Importações de produtos da pesca, por principais países de origem	29
Tabela 11 – Exportações de produtos da pesca, por principais países de destino	31
Gráfico 1 - Evolução das capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, em portos nacionais (2009-2015)	5
Gráfico 2 - Distribuição das capturas nominais de pescado por NUTS II (2015)	10
Gráfico 3 Distribuição das capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por modalidade de pesca (2013 – 2015)	11
Gráfico 4 - Evolução da produção em aquicultura	13
Gráfico 5 - Nº de embarcações (Total de licenciadas e de Organizações de Produtores-OP)	17
Gráfico 6 – Representatividade das principais espécies capturadas em embarcações OP - 2015	18
Gráfico 7 - Descargas de pescado fresco ou refrigerado efetuadas pelas OP, segundo as principais espécies	18
Gráfico 8 – Quantidades produzidas pela indústria transformadora	19
Gráfico 9 - Pescadores matriculados segundo os segmentos de pesca	22
Gráfico 10 - Estrutura etária dos pescadores matriculados, por NUTS II (2015)	23
Gráfico 11 - Estrutura etária dos pescadores matriculados, por segmento de pesca (2015)	24
Gráfico 12 - Pescadores matriculados por segmento de pesca, por NUTS II (2015)	25
Gráfico 13 - Número de pescadores apanhados e apanhadores licenciados, por NUTSII	26
Gráfico 14 - Saldo da balança comercial	27
Gráfico 15 – Representatividade das importações por grupo de produtos (2015)	28
Gráfico 16 – Representatividade das exportações por grupo de produtos (2015)	30
Gráfico 17 – Saldo da balança comercial dos produtos da pesca	32
Gráfico 18 - Principais indicadores, a preços correntes, do ramo de atividade da pesca e aquicultura	33
Gráfico 19 - Consumo de peixe per capita - 2015	35
Gráfico 20 – Pegada ecológica 2010 – consumo de peixe	38

Enquadramento

Com o lançamento da primeira ação do projeto Portugal Figura de Proa – criação da Rota do Peixe Português -, surge para a APTECE a necessidade de conhecer o potencial de mercado neste segmento específico do turismo gastronómico, ou seja, saber se o peixe português pode ser uma âncora para promoção do turismo gastronómico em Portugal, bem como o elo de ligação a diversos produtos tradicionais da gastronomia portuguesa.

A proposta para a elaboração do Estudo de Mercado compreende dois capítulos: em primeiro lugar será feita uma análise da oferta/ procura, tentando conhecer o sector do peixe e os padrões de consumo do mercado, e por outro lado, identificar, caracterizar e dimensionar o mercado potencial, ou seja, quais os canais de difusão da gastronomia associada ao peixe, bem como o perfil dos consumidores finais.

A oferta de pescado nacional

A pesca é uma atividade que desde cedo se desenvolveu em Portugal devido à sua situação geográfica privilegiada. Uma faixa costeira relativamente alongada (943km em Portugal continental, 667 km nos Açores e 250 km na Madeira), associada à proximidade de pesqueiros e à grande variedade de espécies, determinou o desenvolvimento do sector, promovendo, assim, a fixação de núcleos populacionais ao longo da costa que se dedicaram, quase em exclusivo, à pesca.

Durante o séc. XX, a pesca assumiu-se como uma das atividades de maior importância a nível económico, mas também a nível social, atingindo o seu apogeu entre os anos 60 e 70, com a existência de uma frota que não só explorava os recursos locais, mas também os recursos marinhos dos mares do Noroeste Atlântico (Terra Nova, Gronelândia) e do Atlântico Sul (Cabo Branco, Mauritània).

Na década de 90, o sector atravessou uma crise, motivada, em certa parte, pela ausência de regras no controlo da atividade, o que conduziu à sobreexploração dos recursos. O desafio que se coloca atualmente é o de encontrar o equilíbrio entre a exploração dos recursos e as necessidades dos produtores e consumidores. Fomentar a prática de uma pesca sustentável, na qual sejam preservados os recursos naturais, e desenvolvida uma capacidade empresarial assente na valorização do produto, é uma das prioridades para Portugal.

Enquanto membro da União Europeia, Portugal tem a sua atuação condicionada às grandes linhas de orientação definidas no quadro da Política Comum de Pesca (PCP). A PCP tem em conta as dimensões biológica, económica e social da pesca e subdivide-se em quatro vertentes principais: política de conservação, política estrutural, política dos mercados comuns de pesca e relações com os países terceiros. O peso do sector das pescas na economia nacional pode ser determinado com base num conjunto de

indicadores, que permitem chegar a algumas conclusões importantes e determinantes para o futuro das pescas em Portugal.

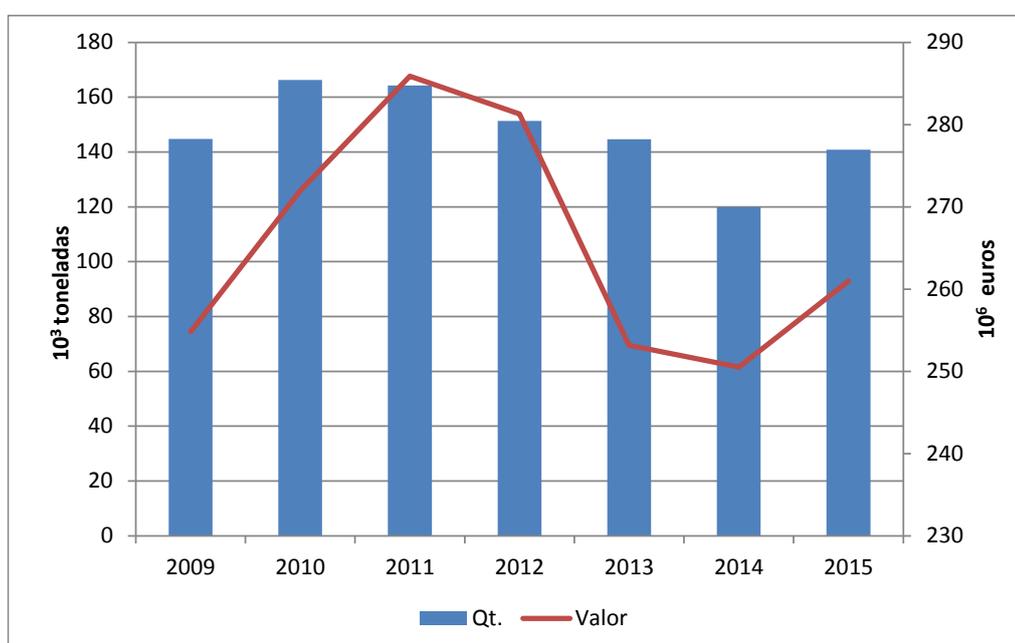
Nos últimos anos, a pesca tem mantido níveis de captura praticamente constantes embora se registre uma redução do número de pescadores e de embarcações registadas, o que demonstra a progressiva renovação do sector e o aumento de eficiência e eficácia dos atuais meios.

Descargas e captura

Em 2014 foram capturadas pela frota portuguesa 184 611 toneladas de pescado, o que representou um decréscimo de 6,6% na produção da pesca nacional, relativamente a 2013. Os dados mais recentes apontam para um crescimento das capturas, situando-se nas 194 164 toneladas de pescado capturado pela frota portuguesa em 2015, o que relativamente a 2014 representou um acréscimo de 5,6% na produção da pesca nacional.

Do total capturado, 119 890 toneladas corresponderam a pescado fresco ou refrigerado, transacionado em lota, no valor de 250 501 mil euros, o que representa um decréscimo de 17,1% em volume e de 1,0% em valor, relativamente a 2013, conforme se verifica no gráfico abaixo.

Gráfico 1 - Evolução das capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, em portos nacionais (2009-2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

As 119 890 toneladas de peixe fresco e refrigerado transacionadas em lota durante o ano de 2014 constituem a quantidade de pescado capturado mais baixa desde que se

conhecem registos (1969). Em contrapartida, o preço médio do pescado transacionado em lota em 2014 (2,02 €/kg), foi o mais elevado desde que existem estatísticas do sector.

Em 2015, do total capturado, 140 831 toneladas corresponderam a pescado fresco ou refrigerado, transacionado em lota (119 890 toneladas em 2014), no valor de 260 984 mil euros (250 501 mil euros em 2014), o que representa um acréscimo de 17,5% em volume e 4,2% em valor, comparativamente a 2014.

Os dados mostram que em 2015 as espécies mais capturadas foram a lampreia e o sável, entre as espécies de água salobra e doce, tendo estas como principal característica a sua sazonalidade; juntaram-se-lhes o atum, o carapau, a cavala, o peixe espada preto e a sardinha, entre as espécies de peixes marinhos. Ao nível dos crustáceos realça-se a gamba, quer em quantidade capturada, quer em valor; e por último, o polvo lidera a captura na categoria de moluscos.

Tabela 1 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies - Portugal

Portugal	2014		2015	
	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)
Total	119 890	250 501	140 831	260 984
Água salobra e doce	154	1 281	126	1 252
Enguia	6	329	5	402
Lampreia	79	650	77	662
Sável	66	294	37	178
Outros	3	8	6	10
Peixes marinhos	100 073	174 778	120 757	187 725
Atum	9 068	20 725	7 019	17 288
Carapau	14 920	15 740	19 955	20 123
Cavala	29 543	7 926	46 430	12 728
Peixe espada preto	4 077	12 357	4 435	14 568
Sardinha	15 824	31 607	13 729	30 052
Outros	35 709	107 148	36 207	110 255
Crustáceos	1 150	11 365	750	11 455
Caranguejo	284	85	32	25
Gamba	418	5 382	201	4 068
Lagostim	142	2 045	37	809
Camarão	99	1 667	105	1 888
Outros	207	2 186	374	4 665
Moluscos	18 504	63 065	19 170	60 522
Ameijoa	1 640	2 930	1 648	3 119
Berbigão	2 211	1 950	4 963	4 492
Choco	1 256	5 559	1 274	5 602
Polvo	10 676	44 292	7 692	35 934
Outros	2 721	8 334	3 593	11 375
Animais aquáticos diversos	9	12	28	30

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O aumento verificado a nível nacional ficou a dever-se à maior captura de peixes marinhos, registando-se um crescimento de 20,7% face a 2014, sobretudo cavala e carapau, que registaram maiores volumes de captura (+57,2% e +33,7% respetivamente).

Pelo contrário, capturaram-se menos sardinhas (-13,2%) e atuns (-22,6%). No caso da sardinha, esta diminuição resultou da aplicação dos Despachos n.º 2179-A/2015 e n.º 5119-H/2015, que determinaram limites de captura para a sua pesca em Portugal Continental ao longo do ano 2015, como medida de gestão deste recurso.

No que diz respeito aos moluscos, verificou-se um aumento do volume de capturas (+3,6%), mas um decréscimo do valor correspondente (-4,0%), que ficou a dever-se fundamentalmente a um aumento expressivo da quantidade de berbigão (+124,4%) e a uma menor quantidade de polvo (-28,0%) disponível em 2015. Sendo o berbigão uma espécie menos valorizada, quando comparada com o polvo, o resultado foi uma descida do valor global deste grupo.

Pelo contrário, os crustáceos apresentaram um decréscimo em quantidade (-34,8%), tendo em valor aumentado ligeiramente (+0,8%). Para este resultado contribuíram a diminuição da captura de gambas (-51,9%) e caranguejos (-88,7%), cujos preços subiram. Por outro lado, aumentou a captura de espécies como o lagostim (+14,5%) e os camarões (+6,3%), que também aumentaram de preço, o que conduziu a um aumento do valor para o total de crustáceos.

Capturas por regiões e portos

O maior volume de capturas a nível nacional em 2015 resultou exclusivamente do acréscimo das capturas no Continente, sobretudo de peixes marinhos como a cavala (+57,5%) e o carapau (+33,7%), uma vez que as Regiões Autónomas registaram uma redução, devido principalmente à menor quantidade de atuns capturados em relação ao ano transato.

As 127 026 toneladas do Continente refletiram um incremento de 23,0% no volume de capturas, pelo aumento de peixes marinhos e de moluscos, tendo o acréscimo em valor sido apenas 5,4%, resultado para o qual contribuiu o peso de espécies pouco valorizadas, como a cavala e o carapau, na quantidade total de pescado capturado em 2015.

Tabela 2 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies - Continente

Continente	2014		2015	
	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)
Total	103 276	206 279	127 026	217 316
Água salobra e doce	154	1 281	126	1 252
Enguia	6	329	5	402
Lampreia	79	650	77	662
Sável	66	294	37	178
Outros	3	8	6	10
Peixes marinhos	83 972	133 273	107 426	147 009
Atum	856	3 703	1 654	5 136
Carapau	14 920	15 740	19 955	20 123
Cavala	29 034	7 394	45 728	12 146
Peixe espada preto	2 109	6 026	2 527	7 372
Pescadas	2 374	6 741	2 001	5 978
Sardinha	15 808	31 583	13 690	30 009
Outros	18 871	62 086	21 871	66 246
Crustáceos	1 130	11 150	710	10 950
Caranguejo	213	84	32	24
Gamba	418	5 382	201	4 068
Lagostim	142	2 045	162	2 763
Camarão	99	1 666	105	1 887
Outros	258	1 973	210	2 207
Moluscos	18 012	60 562	18 741	58 077
Ameijoia	1 639	2 926	1 646	3 099
Berbigão	2 211	1 925	4 963	4 492
Choco	1 256	5 559	1 274	5 602
Polvo	10 661	44 192	7 675	35 823
Outros	2 245	5 960	3 182	9 060
Animais aquáticos diversos	9	12	23	29

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Nos preços transacionados em lota, em 2015 a sardinha atingiu o maior preço desde que há registos estatísticos, com 2,19 €/kg (1,43 €/kg em 2013) e o atum e a pescada atingiram os valores de 3,11 €/kg e de 2,99 €/kg, respetivamente.

Em 2015, manteve-se a disputa de liderança no pescado mais valioso, registada já em 2013 e 2014: os *peixes de água salobra e doce* e os *crustáceos* apresentam os preços mais altos – 9,95 e 15,42 euros por quilo, respetivamente. Nos últimos anos, os peixes de água salobra e doce têm mostrado os preços mais altos, que contrasta com a realidade de há uns anos atrás, em que os crustáceos eram muito mais caros. Seguem-se os *moluscos*, a uma grande distância de preço (pouco mais que 3 euros/kg), e os *peixes marinhos* (menos de 2 euros).

Nas Regiões Autónomas registou-se a descarga de apenas 8 164 toneladas de pescado nos Açores, o que representa um decréscimo de 936 toneladas face a 2014 (-10,3%), resultante do menor volume de capturas de atuns em 2015 (-21,3%) e também de menores quantidades de espécies como o carapau negrão, o peixe-espada preto e o safio.

Tabela 3 - Capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por principais espécies - Regiões Autónomas

RA Açores	2014		2015	
	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)
Total	9 100	27 531	8 164	28 033
Peixes marinhos	8 663	25 078	7 842	25 780
Atum	3 307	7 743	2 604	5 166
Carapau negrão	927	1 082	872	1 106
Congro ou safio	644	818	574	929
Goraz	663	5 601	701	6 428
Peixe espada	713	1 217	428	1 089
Outros	2 409	8 617	2 664	11 063
Crustáceos	20	215	40	505
Lagosta e lavagante	6	105	18	429
Moluscos	417	2 239	277	1 746
Lulas	354	1 942	202	1 317
Animais aquáticos diversos	0	0	5	1

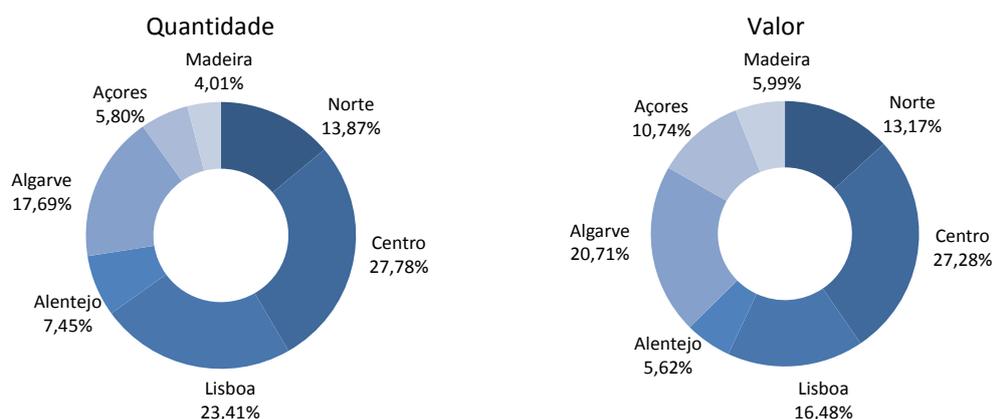
Na Madeira, as capturas fixaram-se em 5 641 toneladas, ou seja, uma redução de 24,9%, essencialmente devido ao menor volume de tunídeos, cuja captura (2 761 toneladas) diminuiu em cerca de 43% face a 2014. O peixe-espada preto registou também um ligeiro decréscimo de 0,6%.

RA Madeira	2014		2015	
	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)
Total	7 514	16 691	5 641	15 635
Peixes marinhos	7 438	16 428	5 489	14 936
Atum	4 905	9 279	2 761	6 987
Peixe espada preto	1 913	6 230	1 902	7 172
Outros	620	919	826	777
Crustáceos	0	0	0	0
Moluscos	75	263	152	698
Animais aquáticos diversos	0	0	0	0

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Na distribuição regional das capturas de pescado fresco ou refrigerado, em termos do volume de descarga em portos nacionais, mantiveram a preponderância as regiões do Centro e de Lisboa, com um peso de cerca de 28% e de 23%, respetivamente

Gráfico 2 - Distribuição das capturas nominais de pescado por NUTS II (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Seguiram-se as regiões do Algarve, o Norte (que com 13,8% foi a região que viu reduzida de forma mais significativa a sua posição em relação aos 17,9% de 2013) e os Açores. Em termos do valor das capturas, manteve-se a relevância da região Centro, (27%) e do Algarve (21%), seguidas pela região de Lisboa (16%), Norte (13%) e Açores (11%).

Tabela 4 - Capturas nominais, por NUTS II e principais portos (2015)

	Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)		Quantidade (toneladas)	Valor (10 ³ euros)
Norte	19 537	34 379	Portimão	4 441	11 811
Viana do Castelo	2 391	6 405	Olhão	15 966	18 592
Póvoa do Varzim	1 390	3 182	Tavira	628	3 330
Matosinhos	15 756	24 793	V.R.Sto. António	894	9 560
Centro	39 123	71 208	Açores	8 164	28 033
Aveiro	12 945	18 351	Sta. Maria	528	1 092
Figueira da Foz	11 213	11 402	S. Miguel	4 317	13 840
Nazaré	4 543	9 416	Terceira	1 021	4 442
Peniche	10 421	32 039	Graciosa	166	1 388
Lisboa	32 970	43 023	S. Jorge	172	738
Cascais	126	892	Pico	1 044	2 167
Sesimbra	30 190	35 846	Faial	782	3 206
Setúbal	2 654	6 284	Flores	114	997
Alentejo	10 487	14 665	Corvo	20	163
Sines	10 487	14 665	Madeira	5 641	15 635
Algarve	21 928	43 293	Madeira	5 631	15 611
Lagos	2 980	10 748	Porto Santo	10	24

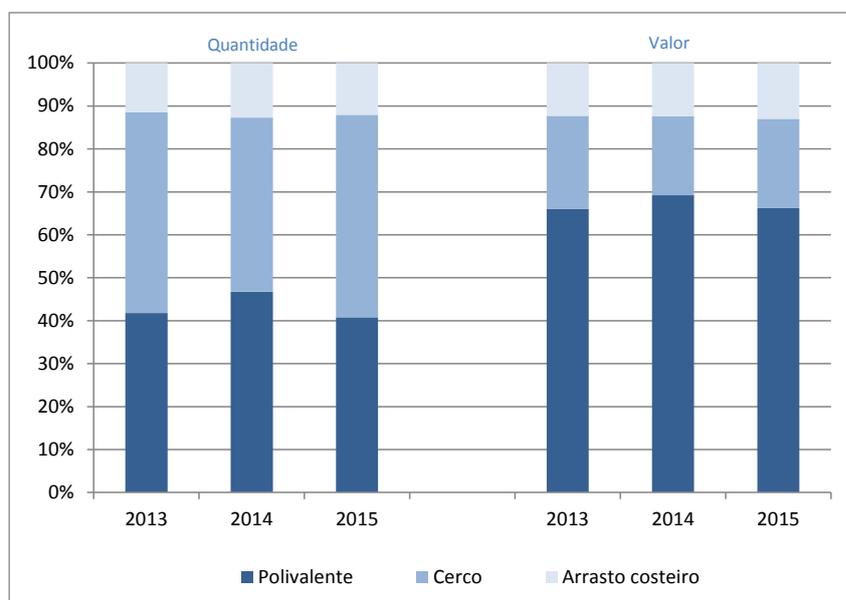
Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Em termos de capturas por principais portos, verifica-se a preponderância dos portos do Continente, principalmente, os de Matosinhos, Peniche, Aveiro, Figueira da Foz, Sesimbra e Olhão, cujo peso no total de tonelagem capturada representa 80%, e no total do valor capturado representa 79%.

Modalidades de pesca

Considerando as diferentes modalidades de pesca¹ e as capturas delas resultantes, a pesca do cerco reassumiu a preponderância em 2015 (47,2%; 40,5% em 2014), seguindo-se a pesca polivalente (40,8%; 46,8% em 2014) e, por último, o arrasto (12,0%; 12,7% em 2014).

Gráfico 3 Distribuição das capturas nominais de pescado fresco ou refrigerado, por modalidade de pesca (2013 - 2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

As capturas provenientes da *pesca do cerco* atingiram 66 421 toneladas, tendo aumentado 36,6% face a 2014, o que corresponde à recuperação da tradicional importância deste segmento em termos de volumes de captura a nível nacional, com maiores quantidades de peixes marinhos capturados, nomeadamente cavala (+54,7%) e carapau (+60,6%). Quanto à captura de sardinha pela arte do cerco, sujeita em 2015 a restrições pelas imposições legais já referidas, registou uma diminuição de 16,0%.

¹ PESCA POLIVALENTE: Pesca exercida utilizando artes diversificadas como por exemplo, aparelhos de anzol, armadilhas, alcatruzes, ganchorra, redes camaroeiras e do pilado, xávegas e sacadas-toneiras.

PESCA POR ARRASTO: Pesca efetuada com estruturas rebocadas essencialmente constituídas por um corpo cónico, prolongado anteriormente por “asas” e terminando num saco onde é retida a captura. Podem atuar diretamente sobre o leito do mar (arrasto pelo fundo) ou entre este e a superfície (arrasto pelágico).

PESCA POR CERCO: Pesca efetuada com a utilização de ampla parede de rede, sempre longa e alta, que largada de uma embarcação é manobrada de maneira a envolver o cardume e a fechar-se em forma de bolsa pela parte inferior, de modo a reduzir a capacidade de fuga.

As capturas na *pesca polivalente* tiveram, em relação a 2014, um acréscimo de 2,5%, correspondente a 57 470 toneladas, devido essencialmente ao incremento da captura de cavala (+81,9%), carapau (+26,9%), sardinha (+141,7%) e berbigão (+124,4%). Outras espécies viram a sua captura reduzida por este segmento de pesca, como é o caso dos atuns (-27,7%), peixe-espada (-42,7%), pescada (-27,1%) e polvo (-28,1%).

Tabela 5 - Capturas nominais de pescado, por modalidade de pesca e principais espécies (2014 - 2015)

	Quantidade (ton)			Valor (10 ³ euros)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Polivalente	60 464	56 092	57 470	167 053	173 434	172 918
Atum	11 323	8 989	6 499	24 071	20 569	16 662
Carapau	2 116	1 958	2 486	2 134	2 743	2 695
Cavala	4 292	3 851	7 005	1 708	1 372	2 122
Peixe espada preto	4 093	4 077	4 435	11 694	12 357	14 568
Sardinha	666	270	653	1 014	646	1 326
Polvo	12 401	10 287	7 399	36 169	42 767	34 984
Berbigão	1 433	2 211	4 963	1 202	1 925	4 492
Cerco	67 670	48 608	66 421	54 991	46 214	54 257
Sardinha	26 960	15 533	13 046	38 624	30 937	28 693
Carapau	5 445	4 875	7 831	3 897	4 139	6 164
Cavala	32 257	25 261	39 089	8 543	6 395	10 469
Arrasto costeiro	16 520	15 190	16 940	31 104	30 853	33 809
Carapau	7 776	8 087	9 639	8 101	8 858	11 263
Cavala	760	431	336	266	159	136
Pescadas	811	601	763	1 953	2 000	2 231
Verdinho	1 975	1 239	1 399	840	553	648
Carapau negrão	1 345	965	910	672	458	346

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

A *pesca do arrasto* aumentou 11,5% face ao ano anterior, com 16 940 toneladas. Para este aumento contribuiu o maior volume de peixes, designadamente de carapau, pescadas e sarda capturados por este segmento, bem como de lulas, no segmento dos moluscos.

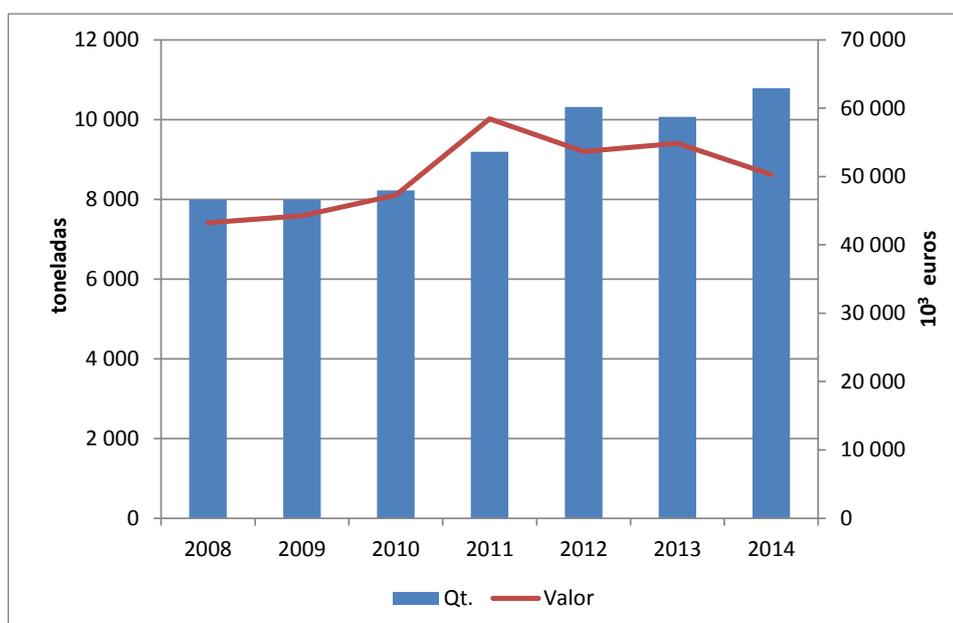
Indústria da aquicultura

A indústria da aquicultura tem vivido, a nível mundial, um cenário contrário ao da produção extrativa de pescado. Trata-se de um sector que tem crescido a uma taxa anual de 6,2 %/ano, tendo sido produzidos em 2012, 66,6 milhões de toneladas de pescado. Atualmente, são criadas aproximadamente cem espécies aquícolas e a China é tida como o maior país produtor mundial, com uma produção que ascende aos 40 milhões de toneladas (FAO, 2014).

No que diz respeito à produção nacional, e de acordo com dados disponibilizados pelo INE, o sector da aquicultura registou as mesmas tendências e atingiu, em 2014 (último ano cujos dados estão disponíveis), as 10 791 toneladas, gerando uma receita de 50,3 milhões de euros. O principal destino da produção é o mercado interno, tendo sido alvo de exportação, aproximadamente, 4 300 toneladas do pescado produzido nestas condições (INE, 2014).

Em termos de tonelagem de pescado produzido em aquicultura, assiste-se a um crescimento contínuo, conforme já foi referido; contudo, em termos de valor gerado pela produção em aquicultura, os dados refletem um ligeiro decréscimo desde 2011. Os dados mais recentes apontam para um acréscimo de 7,2% em termos de quantidade de pescado produzido, e um decréscimo de 8,3%, em termos de valor, entre 2013 e 2014. Este resultado foi motivado pela maior produção de pregado e pela sua menor valorização em relação a 2013, em consequência do aumento da produção e da procura de peixes de tamanhos inferiores.

Gráfico 4 - Evolução da produção em aquicultura



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Tabela 6 - Tipo de estabelecimento e regime de exploração em aquicultura - 2014

	Total		Pisciculturas e molusciculturas			
			Águas doces		Águas salobras e marinhas	
	nº	ha	nº	ha	nº	ha
Estabelecimentos Licenciados	1 521	4 790	30	42	1 491	4 747
<i>Tipo de estabelecimento</i>						
Unidade de reprodução	6	4	4	4	2	ə
Unidade de engorda	1 515	4 785	26	38	1 489	4 747
Flutuante	32	3 110	1	ə	31	3 110
Tanque	140	1 151	25	38	115	1 113
Viveiro	1 343	524	0	0	1 343	524
<i>Regime de exploração</i>						
Extensivo	1 400	1 719	0	0	1 400	1 719
Intensivo	45	2 384	30	42	15	2 342
Semi-intensivo	76	687	0	0	76	687
Estabelecimentos Ativos com Produção (p)	1 450	4 407	10	28	1 440	4 379
<i>Tipo de estabelecimento</i>						
Unidade de reprodução	1	ə	0	0	1	ə
Unidade de engorda	1 449	4 407	10	28	1 439	4 379
Flutuante	21	3 053	1	ə	20	3 053
Tanque	85	830	9	28	76	802
Viveiro	1 343	524	0	0	1 343	524
<i>Regime de exploração</i>						
Extensivo	1 400	1 719	0	0	1 400	1 719
Intensivo	45	2 384	30	42	15	2 342
Semi-intensivo	76	687	0	0	76	687

(p) - Incluem-se todos os estabelecimentos que se encontram em laboração, mesmo que a sua atividade não contribua para a produção final, ex.: repovoamento

ə - Valor inferior a metade do módulo da unidade utilizada

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Em termos do tipo de estabelecimentos², a estrutura manteve-se em relação a 2013. Contabilizaram-se 1521 estabelecimentos licenciados em aquicultura para águas doces, salgadas e salobras, ou seja, menos 1 unidade em relação a 2013. Em termos de área total - 4790 hectares-, verificou-se praticamente uma manutenção (+1,6%) com a dimensão média de 3,1 hectares por estabelecimento aquícola.

As unidades de engorda prevalecem no total de estabelecimentos, com um peso de 99%, e destes, cerca de 88% são viveiros para produção de moluscos bivalves, a maioria dos quais localizados na Ria Formosa. Os tanques para a produção de peixe correspondiam a 9,2% e as estruturas flutuantes (maioritariamente destinadas à produção de moluscos bivalves) a 2,1% do total dos estabelecimentos licenciados.

² UNIDADE DE ENGORDA: Instalação onde se promove o crescimento e engorda dos espécimes. Pode ser feita em viveiros (unidade de engorda localizada no leito do mar, lago ou rio, como por exemplo: viveiros de bivalves), em tanque (unidade de engorda localizada em terra, constituída por materiais diversos, desde terra propriamente dita ao betão) ou flutuante (unidade de engorda localizada na água, acima do fundo, constituída por jangadas ou cordas, como por exemplo, jangadas para piscicultura, jangadas para moluscicultura ou cordas em "long-lines").

UNIDADE DE REPRODUÇÃO: Instalação onde se produzem ovos, larvas, juvenis ou esporos.

Relativamente aos regimes de exploração³, a produção de aquicultura em águas doces manteve-se exclusivamente intensiva. Na produção aquícola em águas marinhas e salobras, 47,8% do volume total foi proveniente do regime extensivo, tendo sido utilizado sobretudo para a cultura de bivalves. Do regime intensivo, que reforçou o seu peso em 2014, teve origem 39,2% da produção, enquanto o semi-intensivo foi responsável por apenas 13,1% do total produzido. A diminuição da produção em regime semi-intensivo deveu-se à conversão de muitos estabelecimentos de peixe para a produção de bivalves em regime extensivo.

A produção em águas salobras e marinhas continuou a ser a mais importante, correspondendo a cerca de 93% da produção total. A produção de peixe em águas salobras e marinhas representou 47,7% da produção, da qual 91,0% foi constituída por dourada e pregado.

O aumento na produção de peixes marinhos deveu-se, essencialmente, à maior produção de pregado em relação ao ano anterior (+52,5%), em consequência da retoma da atividade empresarial das infraestruturas dedicadas à produção desta espécie em viveiro. Pelo contrário, diminuiu a produção de dourada, robalo e linguado.

Salienta-se o facto da maior parte do peixe marinho ser produzido de forma intensiva, ou seja, existe o pleno controlo nas condições de criação, de forma a maximizar a produção e com recurso a alimentação exclusivamente artificial.

³ REGIME DE EXPLORAÇÃO: REGIME EXTENSIVO: Regime de aquicultura no qual a alimentação é exclusivamente natural; REGIME INTENSIVO: Regime de aquicultura no qual a alimentação é predominantemente artificial; REGIME SEMI-INTENSIVO: Regime de aquicultura no qual se associam ao alimento natural suplementos de alimento artificial.

Tabela 7 - Produção de aquicultura em águas interiores e oceânicas por tipo de água e regime, segundo as espécies

	Extensivo		Intensivo		Semi-intensivo	
	t	1000 Euros	t	1000 Euros	t	1000 Euros
Total	4 779	22 632	4 705	19 856	1 307	7 800
Águas doces	0	0	788	1 974	0	0
Truta arco-íris	0	0	787	1 967	0	0
Truta comum	0	0	1	7	0	0
Águas salobras e marinhas	4 779	22 632	3 917	17 882	1 307	7 800
Peixes	52	291	3 917	17 882	1 180	7 339
Corvinas	0	0	4	37	1	8
Dourada	50	275	228	969	793	4 784
Enguia europeia	ə	4	0	0	1	5
Linguados	ə	2	80	819	3	28
Pregado	0	0	3 588	15 962	0	0
Robalos	2	9	17	95	382	2 511
Sargos	0	0	0	0	ə	1
Outros	0	0	0	0	1	2
Moluscos e Crustáceos	4 727	22 342	0	0	127	461
Amêijoas (q)	2 252	18 382	0	0	0	0
Berbigão vulgar	264	66	0	0	0	0
Borrelho	ə	1	0	0	0	0
Camarinha	1	2	0	0	1	1
Longueirão	6	17	0	0	0	0
Mexilhões nep	1 244	1 519	0	0	0	0
Ostra japonesa	402	653	0	0	125	455
Ostra portuguesa (q)	135	369	0	0	1	2
Ostras nep	422	1 331	0	0	ə	2

(q) Espécies de regime extensivo, produzidas em pisciculturas de tipo misto (extensivo e semi-intensivo) classificadas como semi-intensivas em função do regime de produção predominante.

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca

Os moluscos bivalves representaram 45,0% da produção total de aquicultura, mantendo-se as amêijoas como a espécie mais relevante (2 251 toneladas), seguida dos mexilhões (1 547 toneladas), que registaram reduções de produção de 3,3% e 19,6%, respetivamente.

Já a produção de ostras (1 085 toneladas produzidas) aumentou 36,6% em 2014 devido a um novo quadro de investimentos que se têm vindo a verificar de norte a sul do país, em viveiros e em espaços que anteriormente estavam a ser utilizados para a produção de peixe.

Mantém-se alguma controvérsia sobre as vantagens e desvantagens da produção aquícola. Alguns autores apontam o regime alimentar das diferentes espécies de pescado como um dos maiores problemas associados a esta prática, uma vez que os peixes são alimentados com rações à base de farinha e óleo de peixe, ou seja, são utilizadas peças inteiras, resíduos e outros subprodutos de pescado para alimentar o pescado produzido em aquicultura, referindo alguns estudos que são necessários, por exemplo, 3 kg de ração para produzir 1 kg de peixe.

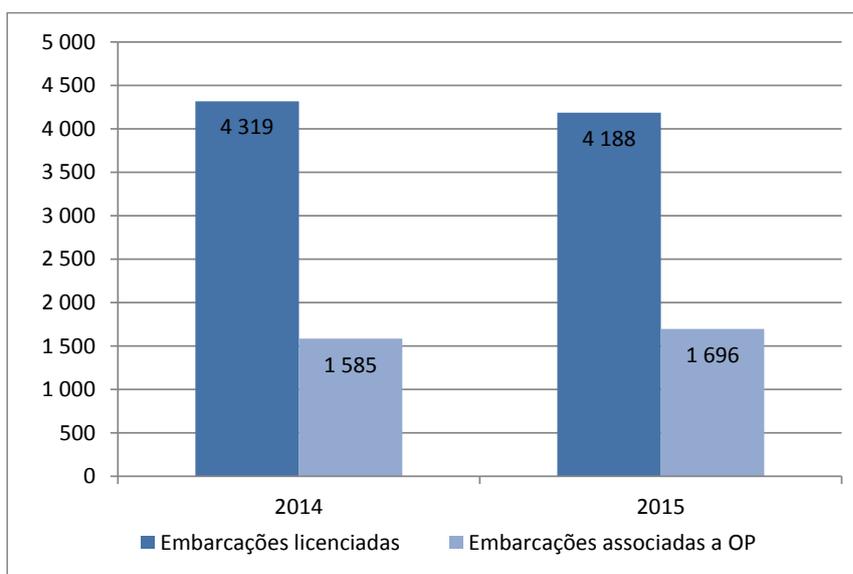
Por outro lado, existência de águas em aquicultura com elevadas concentrações de matéria orgânica, azoto amoniacal, nitratos e fosfatos, e à presença de produtos químicos, sólidos suspensos e microrganismos patogénicos também não contribui para a imagem do sector, nomeadamente em termos da qualidade do pescado produzido.

Contudo, também se apontam benefícios para este modo de produção, como seja o aumento significativo da produção de diferentes espécies de pescado, o aumento do controlo da produção, permitindo rastrear o produto desde a sua origem e relacioná-lo com todo o seu historial de produção, o desenvolvimento da economia nacional e local, e a criação de novos postos de trabalho.

Mercado dos produtos de pesca e estruturas organizativas

Em 2015 o número de estruturas organizativas manteve-se face a 2014. Estavam reconhecidas 15 organizações de produtores (OP)⁴ dos produtos da pesca, das quais 12 intervêm em portos do Continente.

Gráfico 5 - N° de embarcações (Total de licenciadas e de Organizações de Produtores-OP)



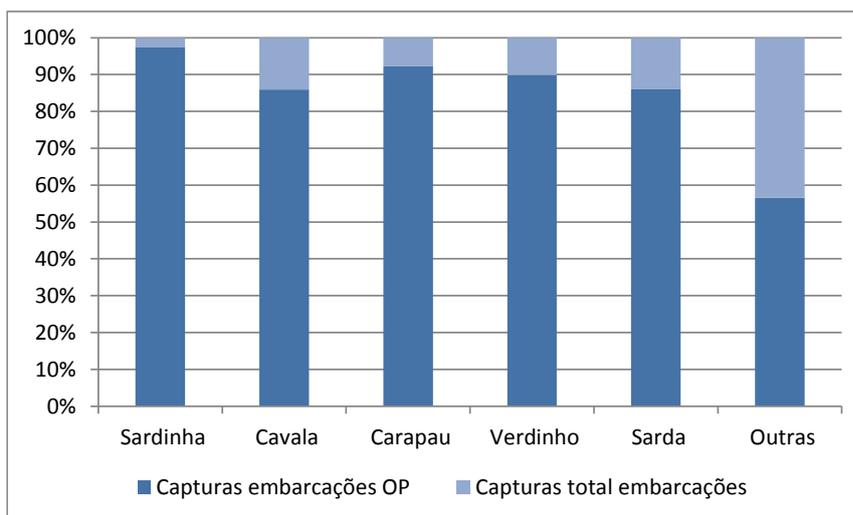
Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Estas OP tinham associadas 1.696 embarcações em 2015 (1.585 em 2014), representando 41% do total de embarcações licenciadas em Portugal, o que se traduziu num aumento de 111 unidades relativamente a 2014.

⁴ Toda a pessoa coletiva constituída por iniciativa dos produtores com o objetivo de tomar as medidas apropriadas para assegurar o exercício racional das atividades da pesca e melhorar as condições de venda da sua produção, promovendo, nomeadamente, a aplicação de planos de captura, concentração da oferta, estabilização dos preços e o incentivo dos métodos que apoiem a pesca sustentada, e que seja oficialmente reconhecida nos termos da legislação comunitária aplicável

A análise das descargas provenientes das embarcações associadas a OP permite identificar a cavala (92%), o carapau (85%) e a sardinha (97%) como os principais volumes de pescado fresco descarregado pelas mesmas.

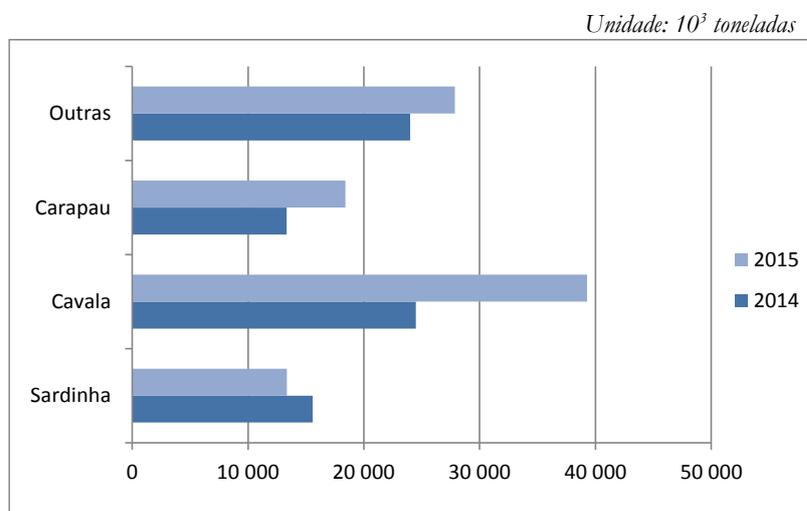
Gráfico 6 - Representatividade das principais espécies capturadas em embarcações OP - 2015



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O volume de descargas de pescado efetuado pelas OP registou um acréscimo de 27,8% face a 2014, sendo de salientar o aumento das descargas de cavala (+60,3%) e de carapau (+38,2%). Pelo contrário, as descargas de sardinha diminuíram 14,3%, situação para a qual contribuiu a aplicação da legislação referente aos limites de captura de sardinha.

Gráfico 7 - Descargas de pescado fresco ou refrigerado efetuadas pelas OP, segundo as principais espécies

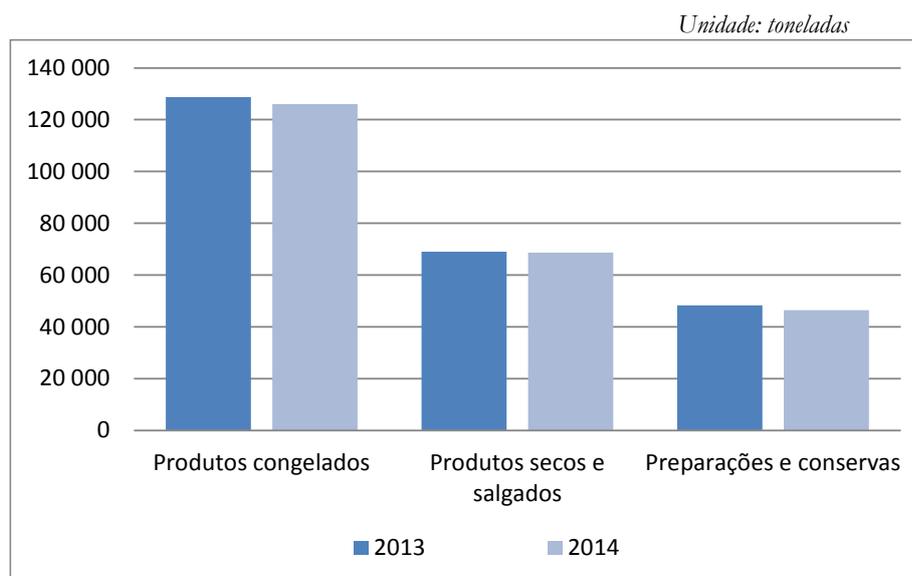


Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Indústria transformadora dos produtos da pesca e aquicultura

Em 2014, a produção de *congelados, secos e salgados e preparações e conservas* atingiu as 241 mil toneladas (246 mil toneladas em 2013), cujas vendas representaram 92% da produção nacional (88% em 2014).

Gráfico 8 - Quantidades produzidas pela indústria transformadora

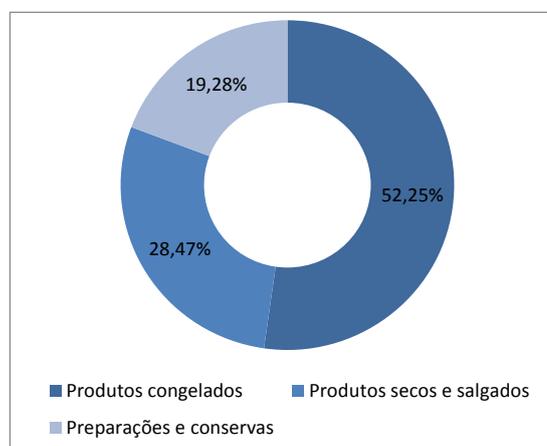


Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Este volume de produção correspondeu a um decréscimo de 2,0% em relação ao ano anterior, tendo sido registadas menores quantidades, sobretudo das “preparações e conservas”, que decresceram 3,9%, mas também dos “produtos congelados” (-2,1%) e dos “secos e salgados” (-0,5%).

Em relação à estrutura da produção, os produtos “congelados” continuaram a ser o grupo mais representativo (52,2%), tendo mantido a sua importância (representavam 52,3% em 2013).

Seguiram-se os “secos e salgados” com 28,5% do volume de produção total (28,0% em 2013) e, por último, as “preparações e conservas” que com 19,3% foram o grupo com menor peso e com representatividade sensivelmente igual à registada no ano anterior (19,6%).



Das 126 mil toneladas de “congelados”, o volume de produção mais expressivo correspondeu uma vez mais ao “bacalhau” (18,1% do total de congelados), seguido da “pescada congelada” (10,8%) e dos “invertebrados aquáticos” que representaram 10,2% do total de congelados.

Tabela 8 - Quantidades produzidas de produtos provenientes da pesca e aquicultura, pela indústria transformadora

Unidade: toneladas

Produtos produzidos	2013	2014
Produtos congelados	128 697	125 973
Dos quais:		
Invertebrados aquáticos ¹ congelados, secos, salgados ou em salmoura	15 295	12 822
Pescada congelada	8 656	13 591
Filetes de peixe congelados	4 609	4 403
Sardinha congelada	8 896	9 384
Bacalhau congelado	29 431	22 785
Redfish congelado	5 067	5 077
Produtos secos e salgados	69 006	68 647
Dos quais:		
Bacalhau salgado seco	56 555	48 968
Preparações e conservas	48 340	46 477
Das quais:		
Preparações e conservas de sardinha em azeite	4 337	4 473
Preparações e conservas de sardinha em outros óleos vegetais	6 022	3 278
Preparações e conservas de sardinha em tomate	2 922	2 794
Preparações e conservas de atum em azeite	3 900	2 827
Preparações e conservas de atum em outros óleos vegetais	14 363	14 569
Preparações e conservas de cavala, cavalinha e sarda em azeite	1 544	1 570
Preparações e conservas de cavala, cavalinha e sarda em outros óleos vegetais	727	802

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O bacalhau e os invertebrados perderam representatividade em relação ao ano anterior, uma vez que a sua produção decresceu (-22,6% e -16,2%, respetivamente), em benefício de produtos como a “pescada congelada” que reforçou a produção em 57%, tendo o seu peso aumentado 4 pontos percentuais, e a “sardinha congelada” que viu aumentar a produção em 5,5%.

A produção de “secos e salgados” totalizou perto das 69 mil toneladas, tendo o “bacalhau salgado seco” correspondido a 71,3% por este grupo (o seu peso foi de 82,0% em 2013), com uma produção de 49 mil toneladas, ou seja, uma diminuição de 13,4% quando comparada com a de 2013.

As “preparações e conservas” não ultrapassaram 46 mil toneladas e apresentaram como produções mais significativas as “conservas de atum em outros óleos vegetais” (14,6 mil toneladas) e as “conservas de sardinha em azeite” (4,5 mil toneladas).

Apesar do peso das conservas de atum no total das “preparações e conservas”, estas diminuíram 4,7% em relação a 2013, facto para o qual terá contribuído a menor disponibilidade de matéria-prima em 2014, ano em que a captura de atuns diminuiu 21,2%. O mesmo se verificou em relação às conservas de sardinha, que no total diminuíram 20,6% (a produção de “conservas de sardinha em outros óleos vegetais” caiu quase para metade em relação ao ano anterior), sobretudo devido às restrições impostas à captura desta espécie que vigoraram em 2014. Apenas nas “conservas de cavala, cavalinha e sarda” se registou um aumento (+4,4%), quando comparado com 2013.

Em 2014, a indústria transformadora da pesca faturou 898 milhões de euros, refletindo um aumento de 5,8% relativamente aos resultados do ano anterior.

Tabela 9 - Quantidades vendidas e valor das vendas da indústria transformadora das pescas

Produtos Vendidos	2013		2014	
	t	1 000 Euros	t	1 000 Euros
Produtos Congelados	110 287	348 245	113 609	390 560
Dos quais:				
Invertebrados aquáticos congelados, secos, salgados ou em salmoura	10 890	45 366	11 289	37 118
Pescada congelada	8 317	28 425	13 258	46 745
Filetes de peixe congelados	3 674	14 484	3 469	14 134
Sardinha congelada	9 283	15 935	10 313	16 222
Bacalhau congelado	19 612	119 913	21 368	135 103
Redfish congelado	5 069	14 164	5 032	14 709
Produtos secos e salgados	53 287	267 028	61 383	287 050
Dos quais:				
Bacalhau salgado seco	44 130	233 848	47 836	243 894
Preparações e conservas	47 283	234 069	45 519	220 805
Das quais:				
Preparações e conservas de sardinha em azeite	3 925	20 148	4 467	21 736
Preparações e conservas de sardinha em outros óleos vegetais	6 251	22 541	3 322	13 743
Preparações e conservas de sardinha em tomate	2 841	11 771	2 792	11 159
Preparações e conservas de atum em azeite	3 858	25 398	3 030	21 580
Preparações e conservas de atum em outros óleos vegetais	13 903	74 911	13 972	69 087
Preparações e conservas de cavala, cavalinha e sarda em azeite	1 557	11 979	1 549	11 166
Preparações e conservas de cavala, cavalinha e sarda em outros óleos vegetais	673	2 592	705	2 566

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O aumento registado no total de vendas ficou a dever-se aos produtos “congelados” (+42 milhões de euros) e aos “secos e salgados” que aumentaram o seu valor em 20 milhões de euros. Pelo contrário, as “preparações e conservas” reduziram o valor registado no ano anterior em 5,7%, o que se traduziu em menos 13 milhões de euros.

Em termos da estrutura do valor de vendas, os “congelados” foram uma vez mais o grupo mais importante (43,5%), tendo reforçado o seu peso (representavam 41,0% do valor total em 2013). Seguiram-se os “secos e salgados”, com 32,0% do valor de vendas (31,4% em 2013) e as “preparações e conservas”, cujo valor de vendas correspondeu a 24,6% do total (27,6% em 2013).

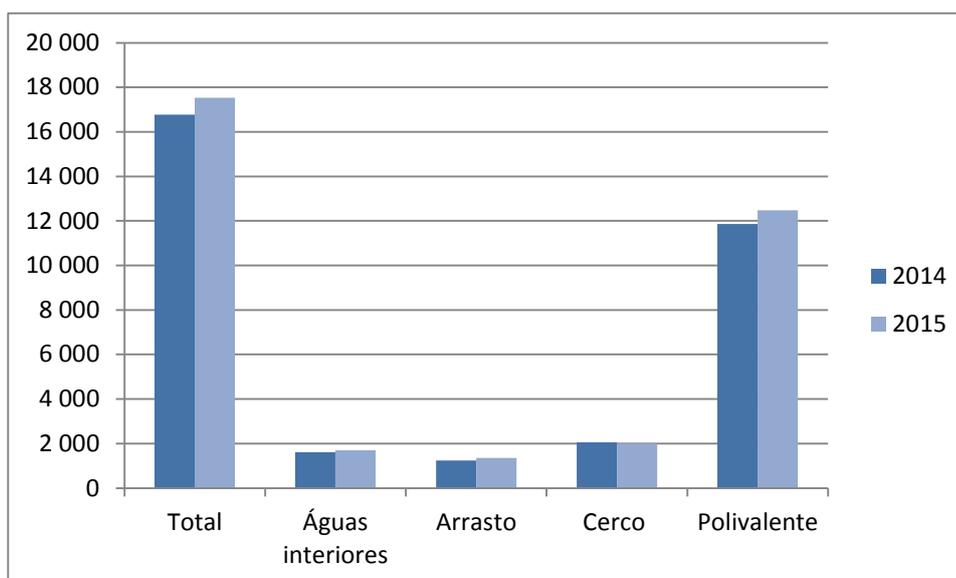


Frota de pesca e número de pescadores matriculados

O número de pescadores matriculados compreende todos os indivíduos que, estando envolvidos na pesca comercial, tiveram atividade neste sector, ainda que de forma sazonal ou a tempo parcial.

Em 2015, decorrente da obrigação de inscrição, registaram-se 17 536 pescadores, mais 757 indivíduos face a 2014 (+4,5%). A Região do Algarve foi a única que registou um decréscimo dos profissionais inscritos em relação ao ano anterior (-4,3%), enquanto as restantes regiões apresentaram mais pescadores matriculados.

Gráfico 9 - Pescadores matriculados segundo os segmentos de pesca



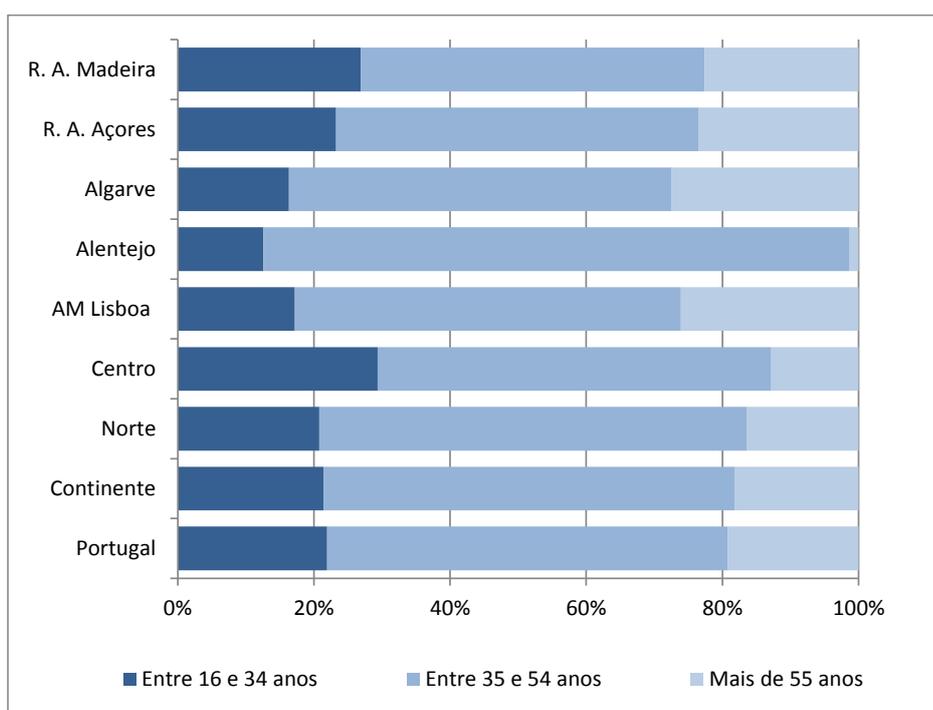
Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

A análise por tipo de pesca mostra que a modalidade do cerco foi o único segmento que registou uma diminuição do número de pescadores matriculados (-2,7%), com menos 55 inscritos, como resultado de uma atividade de pesca de sardinha muito restritiva em que muitas embarcações apenas operaram regularmente durante quatro meses do ano.

Para a pesca em águas interiores não marítimas e para a pesca do arrasto registaram-se acréscimos de 5,0% e 9,4%, correspondendo a mais 81 e mais 117 indivíduos, respetivamente.

A estrutura etária dos pescadores matriculados revela um predomínio do grupo “35 a 54 anos” (58,8% em 2015 e 58,9% em 2014); a restante população distribuiu-se de forma relativamente uniforme pelas classes etárias dos “16 a 34 anos” (21,9% face a 22,2% em 2014) e de “mais de 55 anos” (19,2%, 19,0% em 2014).

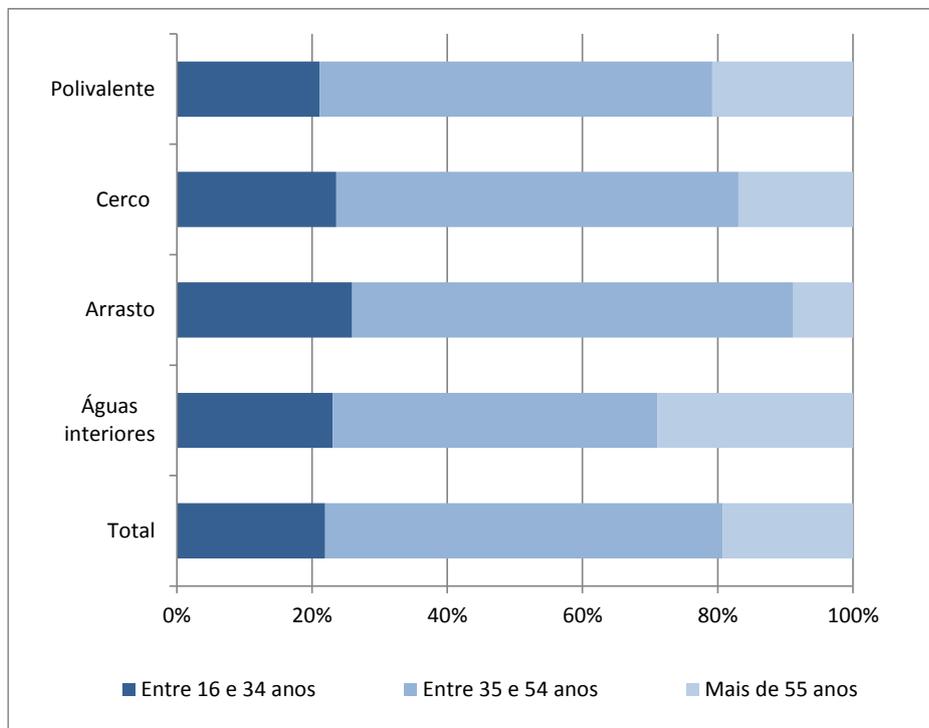
Gráfico 10 - Estrutura etária dos pescadores matriculados, por NUTS II (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

A importância relativa dos pescadores mais jovens em 2015 foi maior na região Centro (29,3%, que compara com 27,1% em 2014) e na Região Autónoma da Madeira (26,9%, que compara com 29,7% em 2014). Os pescadores mais idosos operaram no Algarve (27,5%) e em Lisboa (26,1%), em comparação com 25,3% e 25,7% em 2014, respetivamente.

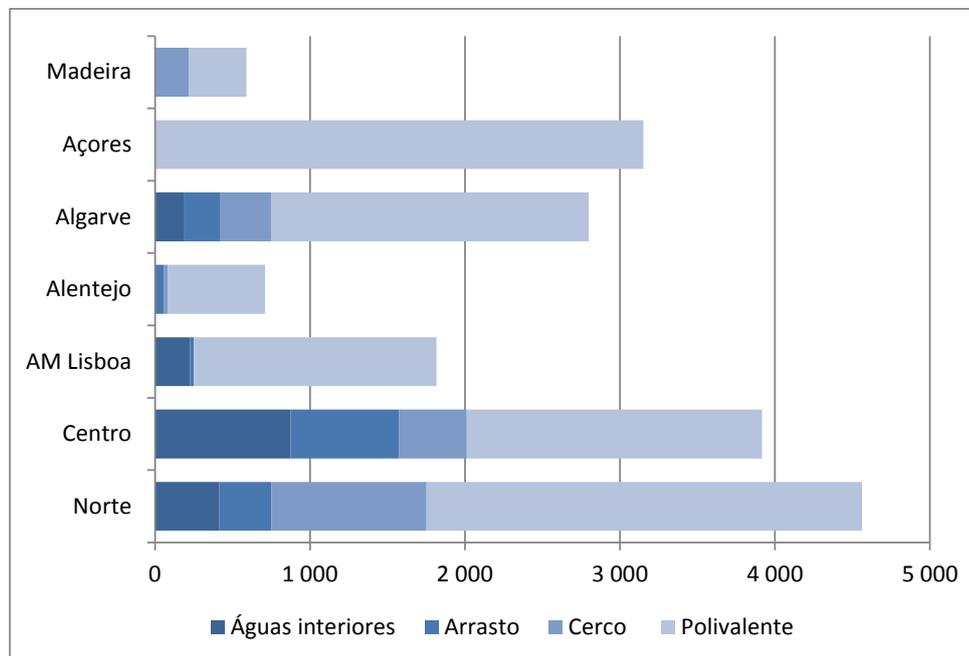
Gráfico 11 - Estrutura etária dos pescadores matriculados, por segmento de pesca (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Os pescadores pertencentes ao escalão etário de “mais de 55 anos” prevaleceram na pesca em águas interiores não marítimas, com 28,9% do total de inscritos neste segmento (30,0% em 2014). A arte do arrasto é a que envolve maior percentagem de profissionais com menos de 35 anos (25,9% do total destes profissionais, 24,9% em 2014), sendo simultaneamente a atividade com menor incidência de pescadores mais idosos, uma vez que apenas 8,9% dos profissionais do arrasto tinham “mais de 55 anos” (8,6% em 2014).

Gráfico 12 - Pescadores matriculados por segmento de pesca, por NUTS II (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

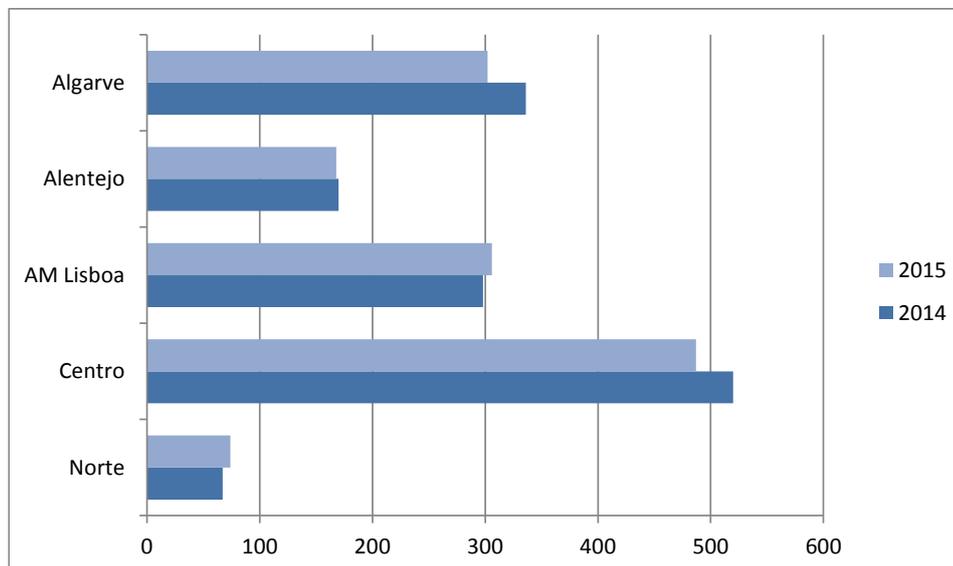
A região Norte apresentou o maior número de pescadores matriculados (26,0% do total) detendo, simultaneamente, a maior percentagem de inscritos na pesca do cerco (50,1% do total deste segmento, 49,2% em 2014).

A região Centro ocupou o segundo lugar, com 22,3% do total de pescadores inscritos e caracterizando-se por ser a região que deteve em 2015 mais de metade (51,8%) dos profissionais da pesca do arrasto (52,0% em 2014) e dos inscritos em águas interiores não marítimas (51,4% em 2015 que compara com 53,3% em 2014).

Em termos do total de pescadores matriculados, seguem-se a Região Autónoma dos Açores (18,0%), o Algarve (com 16,0%), Lisboa (10,4%), Alentejo (4,0%) e a Região Autónoma da Madeira (3,4%).

As atividades de apanha e pesca apeada sem o auxílio de embarcação, foram geralmente exercidas em complementaridade com outras atividades económicas. Em 2015 estavam licenciados nestas atividades 969 apanhadores de animais marinhos (1 017 em 2014) e 234 pescadores apeados (238 em 2014), que operaram com redes de tresmalho-majoeiras, para a pesca de espécies piscícolas demersais, com ganchorra de mão, para a pesca de bivalves, ou com galheiro para a pesca de lampreia no Rio Cávado.

Gráfico 13 - Número de pescadores apeados e apanhadores licenciados, por NUTSII



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Em relação a 2014 verificou-se um decréscimo do número de licenciados, quer para apanha de animais marinhos (-4,7%) quer para a pesca apeeda (-1,7%). O número de apanhadores reduziu-se nas regiões do Centro e Algarve, enquanto no Norte, Lisboa e Alentejo aumentaram. A pesca apeeda viu o número de pescadores reduzido em todas as regiões exceto no Norte.

Relativamente às embarcações, no final de 2015 estavam registadas 8 054 embarcações na frota de pesca nacional, com uma arqueação bruta de 94 862 GT e uma potência propulsora de 357 954 kW que, face a 2014, reflete decréscimos no número de embarcações (-1,5%), traduzida em menos 123 unidades, na arqueação bruta (GT) (-4,0%) e na potência (kW) (-1,5%).

A frota licenciada em 2015 (frota com autorização para operar com pelo menos uma arte de pesca, numa zona específica e por um determinado período) totalizou 4 188 embarcações, que equivaleram a 52,0% do número total de embarcações, a 83,6% do total da arqueação bruta e a 80,3% do total da potência da frota registada em 31 de dezembro de 2015. Relativamente a 2014, a frota licenciada diminuiu 3,0% no número de embarcações, 2,7% no que respeita ao GT e 2,9% em termos de potência.

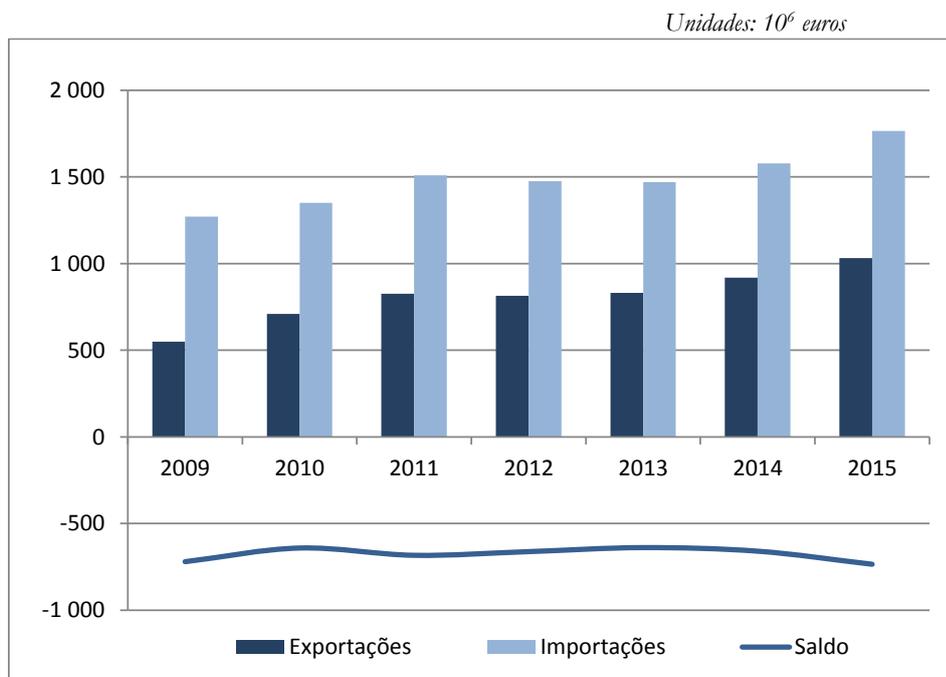
No que respeita a entradas de embarcações na frota de pesca, ocorreram 55 novos registos em 2015, o que representa um acréscimo na ordem dos 25% face a 2014. Do total de embarcações entradas, 24 foram construções novas (43,6% do total).

Comércio internacional do sector da pesca

Em 2015 as importações de “produtos da pesca ou relacionados com esta atividade” atingiram os 1 766,0 milhões de euros, o que corresponde a um acréscimo de 11,9% face ao ano anterior. Também as exportações do sector atingiram 1 031,0 milhões de euros, o que representou um aumento de 12,2% relativamente a 2014.

Apesar da evolução positiva das exportações, a balança comercial deste sector continua a apresentar um saldo deficitário, dependendo Portugal das importações de produtos da pesca para conseguir responder à procura interna. Observa-se que a situação é recorrente, mas as exportações têm tido um desempenho cada vez mais positivo, situando-se a taxa média de crescimento na ordem dos 11,5%.

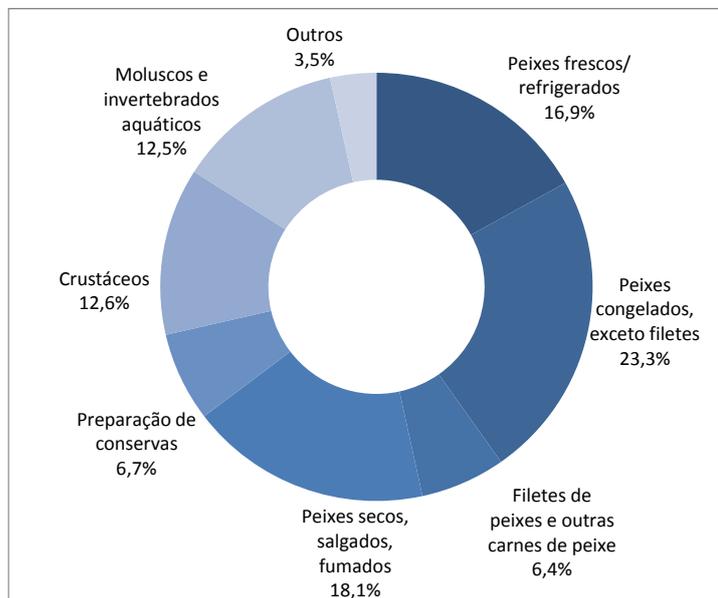
Gráfico 14 - Saldo da balança comercial



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O principal grupo de produtos proveniente dos mercados externos continuou a ser o dos peixes congelados, exceto filetes que, tendo registado o maior acréscimo face ao ano anterior, viu reforçado o seu peso no valor global das importações de “produtos da pesca ou relacionados com esta atividade”: peso de 23,3%, correspondendo a +1,6 p.p. face a 2014.

Gráfico 15 – Representatividade das importações por grupo de produtos (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Em 2015, Espanha permaneceu como o principal fornecedor de “produtos da pesca” a Portugal, exceto no que respeita aos “peixes secos, salgados e fumados”, em que esse lugar foi ocupado pela Suécia e aos “crustáceos, moluscos e outros em conserva” cujo principal fornecedor de Portugal foi o Vietname

Em termos de segmentos dos produtos de pesca, Espanha mantém-se como principal fornecedor de peixe fresco ou refrigerado em 2015, com um peso de 38,3%, embora este peso tenha diminuído face ao registado em 2014.

Também os Países Baixos, segundo principal fornecedor deste segmento de produtos a Portugal, registaram uma redução do seu peso relativo face ao ano anterior (peso de 18,7%, correspondendo a -2,6 p.p.).

Destaque para as importações provenientes de países Extra-UE, que registaram no seu peso um acréscimo de 8,9 p.p. (peso global de 36,9%), especialmente devido ao acréscimo nas importações de bacalhau congelado dos Estados Unidos (+141,6%) e da Rússia (+85,7%).

Os peixes secos, salgados, e fumados reforçaram também a sua posição como 2º principal grupo de produtos importados em 2015, com um peso de 18,1% no total das importações de produtos da pesca. Os bacalhaus salgados e secos concentraram cerca de 50% do valor global da importação deste tipo de produtos. O maior fornecedor de peixes secos, salgados e fumados a Portugal foi a Suécia, com uma representatividade de 56,7% em 2015, e continuou a reforçar a sua, seguida dos Países Baixos (peso de 16,4% em 2015).

Tabela 10 - Importações de produtos da pesca, por principais países de origem

	2014		2015			2014		2015	
	t	1 000 Euros	t	1 000 Euros		t	1 000 Euros	t	1 000 Euros
Peixes frescos ou refrigerados	73 526	261 026	73 870	298 965	Crustáceos	33 101	216 216	32 783	223 122
INTRA-UE	71 989	250 498	71 462	284 725	INTRA-UE	19 218	131 090	19 360	137 789
Espanha	48 480	135 759	45 541	153 472	Espanha	12 869	92 241	13 393	99 681
Suécia	11 574	60 455	9 715	50 644	França	1 946	13 998	1 408	10 788
Grécia	5 501	23 920	6 022	31 653	Reino Unido	2 175	9 069	2 214	10 329
EXTRA-UE	1 537	10 528	2 408	14 240	EXTRA-UE	13 883	85 126	13 423	85 332
Turquia	54	257	756	4 280	Índia	4 151	23 992	3 843	21 597
Senegal	462	3 989	458	3 794	Moçambique	2 170	15 928	2 356	18 902
Mauritânia	613	3 862	419	2 674	China	3 203	11 609	3 441	15 225
Peixes congelados, exceto filetes	156 308	342 288	161 350	411 371	Moluscos e invertebrados aquáticos	63 299	186 299	65 303	220 958
INTRA-UE	115 126	246 478	107 121	259 473	INTRA-UE	33 284	101 650	38 339	119 723
Espanha	66 489	145 534	67 276	157 560	Espanha	31 302	94 652	36 334	110 244
Países Baixos	36 495	73 025	29 658	76 991	França	506	2 375	664	3 216
Dinamarca	2 126	5 171	2 799	7 192	Países Baixos	918	2 296	626	2 740
EXTRA-UE	41 182	95 810	54 229	151 898	EXTRA-UE	30 015	84 648	26 964	101 235
Estados Unidos	3 642	8 866	7 811	21 424	Marrocos	1 083	7 719	5 271	34 310
Rússia	4 666	10 258	6 607	19 050	Índia	6 223	17 298	5 636	18 268
África do Sul	5 194	13 774	5 720	16 650	China	2 796	6 187	2 961	8 214
Peixes secos, salgados, fumados	63 973	276 583	61 968	319 445	Preparação de conservas	41 127	141 198	35 971	118 869
INTRA-UE	52 618	235 593	54 570	289 144	INTRA-UE	24 058	93 489	22 982	86 021
Suécia	33 970	152 191	32 870	181 236	Espanha	20 096	82 199	19 223	75 070
Países Baixos	8 198	34 793	10 719	52 283	Alemanha	3 159	8 907	2 911	8 537
Dinamarca	3 637	16 828	4 145	22 886	França	286	895	319	1 028
EXTRA-UE	11 355	40 990	7 398	30 301	EXTRA-UE	17 069	47 709	12 989	32 847
China	6 668	23 050	5 684	21 978	China	6 111	7 079	5 843	7 414
Rússia	1 522	6 465	852	5 095	Maurícias	426	1 798	1 768	5 382
Islândia	1 557	4 985	660	2 317	Coreia Sul	1 849	3 811	1 802	4 381

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

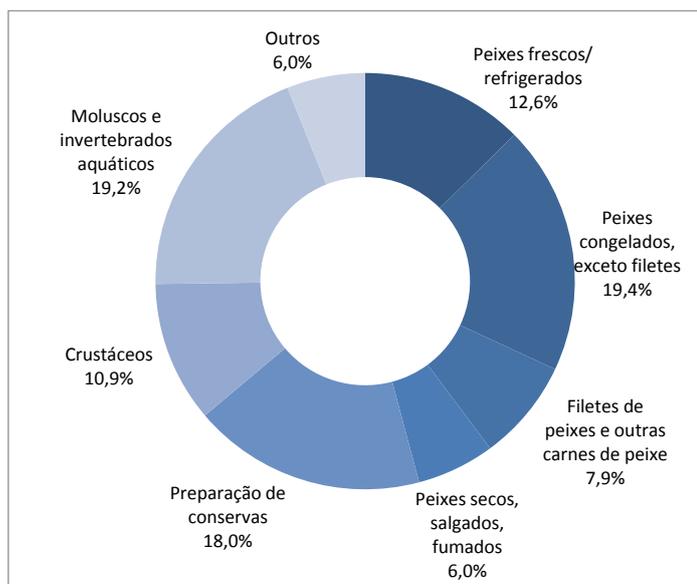
Nas transações comerciais é importante considerar que nem sempre o país de origem do produto coincide com o país que o vende a Portugal, ou seja o país de proveniência. Especial destaque ainda para a elevada importância dos Países Baixos no ranking dos principais países fornecedores de bacalhau a Portugal, a que não é alheio o designado “efeito de Roterdão”. Através deste porto entra na União Europeia uma parte significativa dos bens importados dos Países Terceiros, entrando a partir daí em livre circulação no território europeu (procedimentos de desalfandegamento), passando por isso a considerar-se os Países Baixos como o país de proveniência das subsequentes transações com os restantes parceiros da UE.

A Noruega surge como principal país de origem dos bacalhaus salgados e secos importados por Portugal em 2015, com um peso de 50,6%, seguindo-se a Suécia (16,1%), a Islândia (10,1%), a Dinamarca (5,4%) e os Países Baixos (5,3%).

As importações de “peixes frescos ou refrigerados” aumentaram 14,5% em relação ao ano anterior. Nas importações deste grupo de produtos, Espanha registou um peso de 51,3% o que, apesar do aumento de 13,0% nas importações provenientes desse país face a 2014, representa uma ligeira redução no seu peso relativamente ao ano anterior (-0,7 p.p.). Também a Suécia, 2º principal fornecedor de “peixes frescos ou refrigerados” a Portugal, registou um decréscimo no seu peso relativo (16,9%, correspondendo a -6,3 p.p.), decorrente da diminuição em 16,2% das importações (principalmente de “salmões frescos ou refrigerados”) provenientes daquele país.

Quanto às exportações portuguesas de produtos de pesca, em 2015, destacaram-se os “peixes congelados, exceto filetes” que, pela primeira vez, foram o principal grupo de produtos exportado, posição que tradicionalmente tem sido ocupada pelas “preparações, conservas de peixe e preparação de ovas de peixe”.

Gráfico 16 – Representatividade das exportações por grupo de produtos (2015)



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Na segunda posição encontra-se o segmento dos “moluscos e invertebrados aquáticos, vivos, frescos, refrigerados, congelados”, que registou o segundo maior acréscimo das exportações em valor face ao ano anterior.

As “preparações, conservas de peixe e preparação de ovas de peixe”, tiveram o maior decréscimo em 2014 e as suas exportações continuaram a diminuir em 2015, atingindo um peso de 18,0% (-3,0 p.p., face a 2014), sendo em 2015 o terceiro principal grupo de produtos da pesca exportado. Este decréscimo resultou fundamentalmente da redução nas exportações de “sardinhas, sardinelas e espadilhas” (na ordem dos 6%, correspondendo a -3,3 milhões de euros) e dos “atuns, bonitos listrados ou bonitos” (-15,6%, correspondendo a -9,3 milhões de euros). Para este decréscimo terão contribuído as restrições à captura de sardinha que têm vigorado nos últimos anos.

Os principais segmentos de produtos responsáveis pelo aumento global registado nas exportações em 2015 foram os “crustáceos, vivos, frescos, refrigerados e congelados” devido sobretudo às exportações de “camarões congelados”. Seguiram-se os “moluscos e invertebrados aquáticos, vivos, frescos, refrigerados, congelados”, cujo acréscimo se deve fundamentalmente às exportações de “polvos, congelados, secos, salgados”.

Tabela 11 – Exportações de produtos da pesca, por principais países de destino

Produtos/ Países	2014		2015		Produtos/ Países	2014		2015	
	t	1 000 Euros	t	1 000 Euros		t	1 000 Euros	t	1 000 Euros
Peixes frescos ou refrigerados	40 403	117 940	42 974	129 910	Crustáceos	11 106	77 179	13 075	112 802
INTRA-UE	39 349	109 039	41 887	120 184	INTRA-UE	10 311	68 495	12 229	95 915
Espanha	36 675	90 742	39 205	101 218	Espanha	9 315	56 421	11 231	78 970
Itália	1 868	14 279	1 630	13 731	França	298	4 757	419	10 174
França	250	2 385	526	2 460	Itália	557	6 285	471	5 529
EXTRA-UE	1 054	8 901	1 087	9 726	EXTRA-UE	794	8 684	847	16 887
Japão	197	2 529	205	2 589	Hong Kong	65	2 144	265	10 777
Estados Unidos	272	2 109	295	2 506	Angola	501	4 323	268	2 076
Canadá	143	790	161	1 083	China	6	176	79	1 809
Peixes congelados, exceto filetes	77 977	174 748	79 815	199 492	Moluscos e invertebrados aquáticos	45 139	166 067	46 486	197 750
INTRA-UE	63 834	128 793	64 742	155 288	INTRA-UE	42 335	149 834	43 734	180 883
Espanha	54 117	103 583	54 812	128 763	Espanha	38 065	132 131	38 555	158 581
Itália	2 030	8 350	2 299	9 384	Itália	2 460	11 313	3 186	14 076
França	3 033	8 606	4 611	8 933	França	989	3 308	895	3 416
EXTRA-UE	14 143	45 955	15 072	44 204	EXTRA-UE	2 804	16 233	2 752	16 867
Brasil	4 590	25 855	3 883	23 505	Estados Unidos	1 007	7 082	1 526	10 863
Angola	1 699	6 847	1 158	4 877	Suíça	454	2 369	493	1 968
Canadá	1 644	3 716	1 652	3 737	Angola	528	2 196	330	1 351
Peixes secos, salgados, fumados	13 346	64 434	10 359	62 020	Preparação de conservas	50 028	193 013	46 160	185 444
INTRA-UE	5 462	25 356	5 268	29 445	INTRA-UE	41 917	156 098	38 416	149 538
França	2 467	11 708	2 459	13 734	França	10 435	53 307	9 929	51 246
Espanha	1 743	6 940	1 493	7 529	Reino Unido	6 933	31 621	7 537	32 677
Luxemburgo	302	1 845	302	2 035	Espanha	19 621	42 074	14 487	28 558
EXTRA-UE	7 884	39 077	5 091	32 575	EXTRA-UE	8 111	36 916	7 744	35 906
Brasil	4 520	22 595	2 541	17 332	Estados Unidos	1 221	6 064	1 238	7 176
Angola	2 480	11 824	1 746	9 946	Angola	1 854	8 941	1 496	7 105
Suíça	204	1 218	200	1 395	Brasil	1 095	4 722	921	3 845

Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

Também as exportações de “peixes congelados, exceto filetes” registaram um aumento significativo face ao ano anterior (+14,2%, correspondendo a +24,7 milhões de euros), o que contribuiu para a sua ascensão a principal grupo de produtos da pesca exportado em 2015. O principal mercado destino deste segmento foi a Espanha, que reforçou a sua posição como cliente deste tipo de produtos (+25,2 milhões de euros, face a 2014), seguindo-se o Brasil.

A Espanha também foi o principal mercado destino das exportações portuguesas de “moluscos e invertebrados aquáticos, vivos, frescos, refrigerados, congelados”. As exportações com destino aos Estados Unidos aumentaram de forma significativa em 2015, correspondendo a um acréscimo de 53,4%, mas que ainda assim não chegou para ultrapassar a Itália como segundo principal cliente deste tipo de produto.

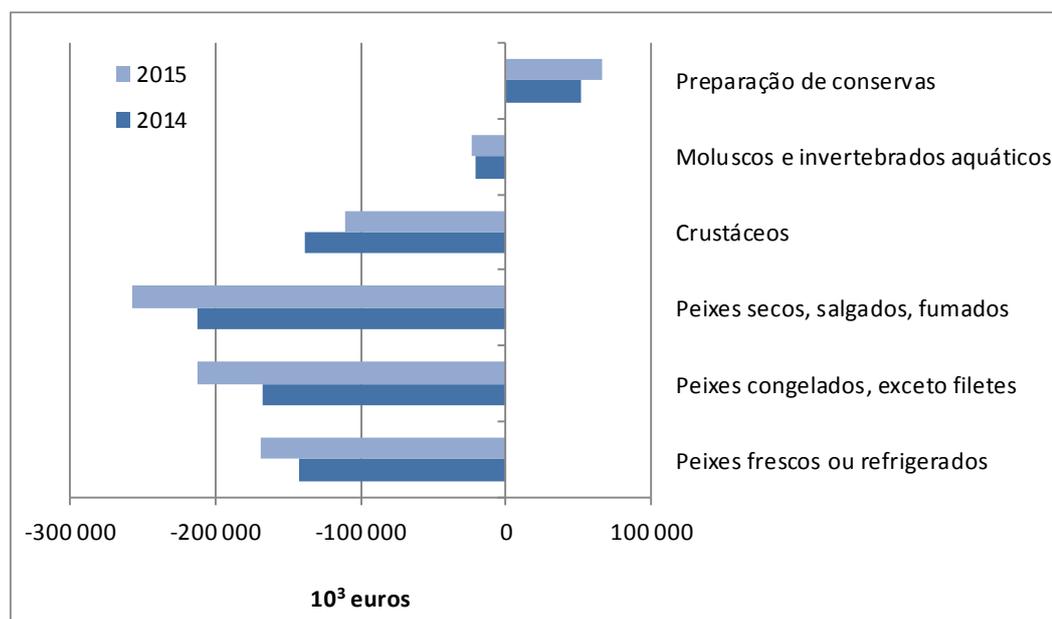
No que diz respeito ao segmento “preparações, conservas de peixe e prep. de ovas de peixe” a França, o Reino Unido e a Espanha foram os principais mercados destino (27,6%, 17,6% e 15,4%, respetivamente). Especial destaque para a Espanha que, apesar de em 2014 ter subido a segundo principal cliente deste tipo de produtos (peso de 21,8%), voltou a descer à 3ª posição em 2015 (peso de 15,4%), em resultado do decréscimo das exportações para este país (-32,1%, correspondendo a -13,5 milhões de euros).

Os “peixes frescos ou refrigerados” mantiveram-se como 4º principal grupo de produtos exportados em 2015, tendo registado um acréscimo de 10,1% face a 2014, mas que ainda assim resultou numa diminuição do seu peso relativo (peso de 12,6%, -0,2 p.p.) no total das exportações de “produtos da pesca”. Neste grupo, a Espanha liderou como principal mercado de destino com um peso de 77,9%, tendo registado também o maior acréscimo face ao ano anterior (+11,5%, correspondendo a +10,5 milhões de euros).

Em termos dos países parceiros, Espanha continuou a ser o principal mercado de destino dos produtos da pesca nacional, exceto nos “peixes secos, salgados e fumados” e “preparações, conservas de peixe e preparação de ovas de peixe”, em que esse lugar foi ocupado, respetivamente, por Brasil (principalmente de bacalhau, associado seguramente ao designado “mercado da saúde”) e França.

Em 2015 e como tradicionalmente, o saldo da balança comercial dos principais grupos de produtos da pesca apresentou défices nas transações com o exterior, correspondendo a -735,0 milhões de euros, tendo-se registado um aumento do défice face ao ano anterior.

Gráfico 17 - Saldo da balança comercial dos produtos da pesca



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

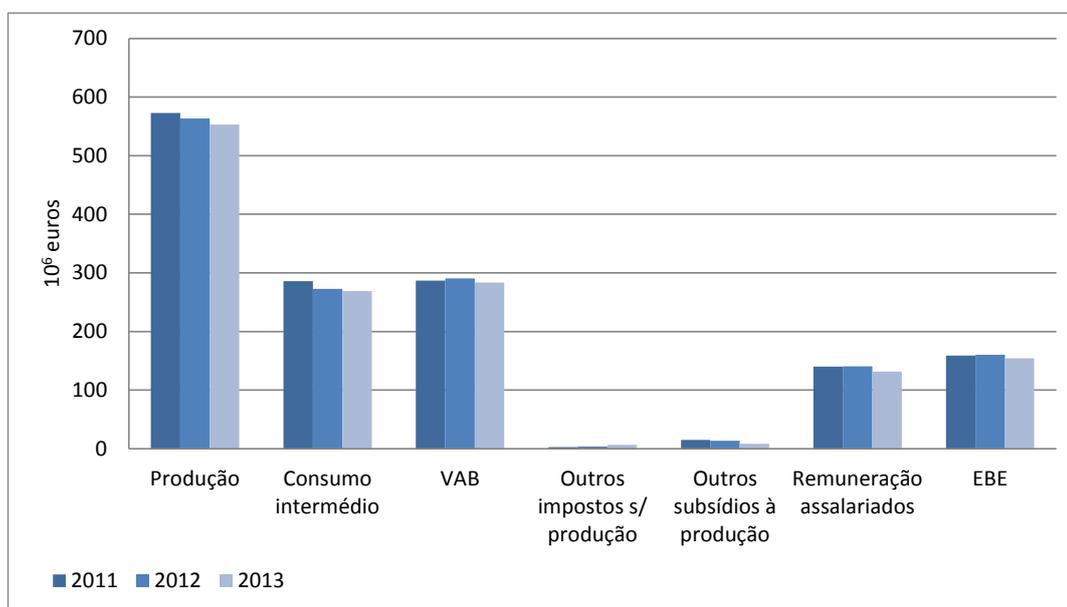
Observa-se que os produtos da pesca apresentam saldos deficitários, com exceção das “preparações, conservas de peixe e preparação de ovas de peixe”, cujas transações com o exterior foram favoráveis a Portugal. Este segmento apresenta um superavit, correspondendo a um excedente de 66,6 milhões de euros. Esse excedente foi mais elevado que o registado em 2014 (14,8 milhões de euros), devido fundamentalmente à redução das importações, que acabou por superar a diminuição que também se verificou nas exportações.

Economia da pesca

O Instituto Nacional de Estatística divulga, nas Estatísticas da Pesca 2015, os dados da nova série de Contas Nacionais Portuguesas (Base 2011) para o triénio 2011-2013 (com base em informação disponível até 23 de setembro de 2015), referente ao Ramo de Atividade da Pesca e aquicultura¹ e aos Produtos da Pesca e da aquicultura e serviços relacionados². A informação sobre os principais indicadores para o ramo de atividade da Pesca e aquicultura nas Contas Nacionais no triénio 2011-2013, a preços correntes, encontra-se sintetizada na figura 8.2. Em 2013, a Produção decresceu mais que o consumo intermédio, tendo o valor acrescentado bruto (VAB) diminuído 2,4% face a 2012. Adicionalmente, o decréscimo das remunerações acentuou a diminuição do excedente bruto de exploração (EBE) (-3,9%) em relação ao ano anterior.

A produção do ramo decresceu 1,9% em valor no ano de 2013, com um aumento de 3,2% em volume e diminuição de 1,9% em preço. Os peixes frescos e refrigerados e os crustáceos não congelados foram os produtos que mais contribuíram para esta evolução em termos nominais, diminuindo 4,4% e 6,9% respetivamente. Em contrapartida, os moluscos e outros invertebrados apresentaram um aumento nominal de 4,9%. Os maiores aumentos em volume foram observados no peixe fresco e refrigerado e nos moluscos e outros invertebrados (1,1% e 15,8%, respetivamente). Foi nestes mesmos produtos que se verificaram os maiores decréscimos de preço (-5,5% e -9,4%).

Gráfico 18 - Principais indicadores, a preços correntes, do ramo de atividade da pesca e aquicultura



Fonte: INE, Estatísticas da Pesca.

O consumo intermédio registou um decréscimo nominal de 1,3% em 2013, para o qual contribuíram um aumento em volume (+1,5%) e uma diminuição em preço (-2,8%). A variação em valor foi inferior à que se tinha registado em 2012 (-4,7%). O VAB

apresentou, em 2013, uma evolução negativa a preços correntes (-2,4%), após um acréscimo de 1,3% em 2012. Esta evolução resultou da conjugação de um aumento em volume de 4,7% e de um decréscimo de preço de 6,8%, face ao ano anterior. O peso do VAB do ramo da Pesca e aquicultura no VAB Nacional em 2013 (0,19%) apresentou um ligeiro decréscimo face a 2012 (-0,08 p.p.).

O consumo de peixe em Portugal

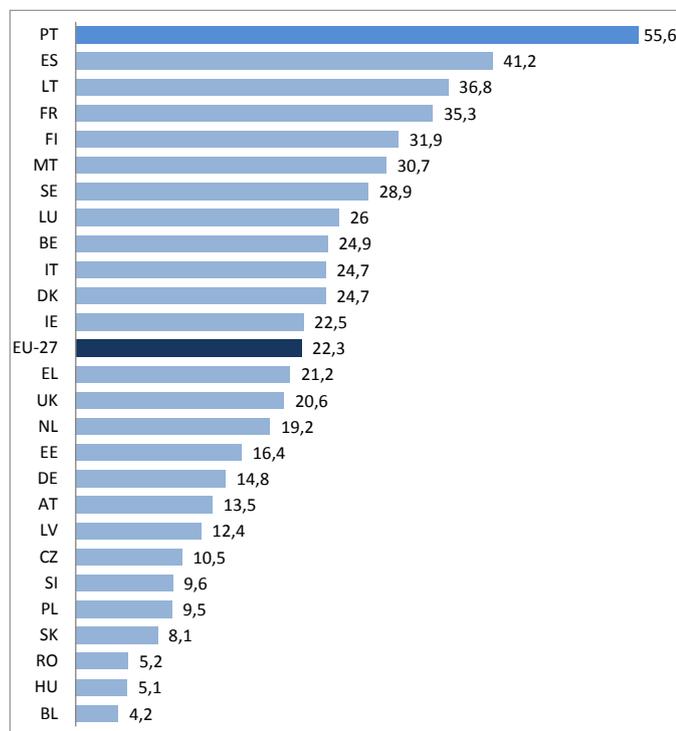
Antes de analisar o consumo de peixe em Portugal é necessário referir que os dados estatísticos sobre o consumo são dispersos e não existem publicações anuais e especificamente dedicadas ao tema. Portanto, a informação recolhida foi sistematizada e sintetizada, de modo a apresentar o panorama nacional, recorrendo a relatórios sobre inquéritos/projetos do sector e entrevistas e pareceres de nutricionistas e outros especialistas.

Principais indicadores do consumo de peixe

Falar em Portugal e não relacionar o país com o peixe é impossível. Por um lado, tem-se a localização geográfica e a proximidade aos recursos marinhos que fomentam a atividade da pesca e, por conseguinte, todas as atividades relacionadas; por outro lado, tem-se uma herança gastronómica e o desenvolvimento de uma culinária onde o peixe tem uma importância acrescida e assumida; depois, os novos padrões de vida saudável remetem para o consumo de proteína animal mais saudável, o que fomenta o consumo de peixe.

Por estas razões, e sustentado pelos dados da FAO - *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, Portugal é o maior consumidor de peixe por habitante na União Europeia (UE) e o terceiro a nível mundial, ultrapassado pelo Japão e pela Islândia.

Gráfico 19 - Consumo de peixe per capita - 2015



Fonte: FAO.

O consumo de peixe em Portugal (55,6 kg/per capita/ano) é mais do dobro do consumo médio na EU-27.

De acordo com o estudo “A importância do Consumo de Produtos da Pesca em Portugal”, que retrata os padrões de consumo de produtos da pesca, bem como os seus perfis nutricionais, os produtos da pesca mais consumidos são:

- ✓ Bacalhau
- ✓ Pescada
- ✓ Conserva de atum
- ✓ Dourada
- ✓ Salmão
- ✓ Carapau
- ✓ Sardinha

Este estudo, desenvolvido e apresentado pelo Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), engloba cerca de 300 respondentes, via inquérito papel, e mais de 1000 via inquérito online, que destacam as seguintes opções de confeção culinária:

- * Bacalhau, pescada e maruca cozidos
- * Sardinha e carapau grelhados
- * Salmão e dourada grelhados e assados no forno
- * Bivalves e crustáceos cozidos
- * Salmão único também consumido cru

Outras espécies também são apontadas como as preferidas dos portugueses: polvo e peixe-espada, entre as espécies capturadas, e a truta, robalo, pregado, linguado, enguia, sargos e amêijoas, entre as espécies de aquicultura.

Benefícios do consumo de peixe

A Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO) das Nações Unidas e a Organização Mundial de Saúde (OMS) emitiram um parecer conjunto, elaborado com o apoio técnico e científico de diversos especialistas mundiais, que destaca os benefícios do pescado no desenvolvimento neuronal e na prevenção de doenças cardiovasculares.

O parecer conjunto destas duas entidades destaca as seguintes conclusões:

- * Entre a população adulta, o consumo de pescado reduz o risco de mortalidade por doença coronária;
- * O consumo de pescado fornece energia, proteínas e uma grande variedade de outros importantes nutrientes, como os ácidos gordos polinsaturados ómega-3;
- * Devido aos benefícios dos ácidos ómega-3, o consumo de pescado durante a gravidez e o aleitamento reduz o risco de um inadequado desenvolvimento neuronal dos bebés;
- * Em relação às crianças e adolescentes, o consumo de pescado tem influência na saúde atual e nos hábitos alimentares da sua vida adulta

A Organização Mundial de Saúde (OMS) destaca a importância da alimentação para uma vida saudável, prevenção de doenças e tratamento de patologias relacionadas com a alteração de estilos de vida.

Em Portugal, a prevalência de doenças crónicas como a diabetes, doenças cardiovasculares, obesidade e cancro é preocupante, pelo que se deverá encarar a alimentação como uma mais-valia para a reversão deste cenário e para o aumento da qualidade de vida.

Assim, o consumo de peixe (fresco, congelado, seco ou em conservas), como importante fonte proteínas de elevado valor biológico, vitaminas e minerais, ácidos

gordos insaturados e baixa proporção de ácidos gordos saturados, deve ser uma opção frequente na alimentação.

É verdade que Portugal é um dos países da Europa com maior consumo médio de peixe (49,2%). No entanto, quando comparado com o consumo de carne (78,2%), verificamos que há um longo caminho a percorrer no que diz respeito ao consumo de pescado. De acordo com a Balança Alimentar Portuguesa, o peixe contribui apenas com 12% das proteínas e 1% das gorduras da dieta dos portugueses.

É urgente promover o consumo de peixe junto das populações, nomeadamente o de peixe gordo (como o atum, cavala, salmão, sardinha e carapau) devido à riqueza em ácidos gordos ómega-3, que têm um efeito protetor em relação às doenças cardiovasculares. Alguns estudos relacionam também estes ácidos gordos com a diminuição da pressão sanguínea, da concentração plasmática de triglicéridos e da diabetes tipo 2.

É importante recuperar a Roda dos Alimentos e manter uma alimentação saudável, pois assim estaremos a contribuir para a prevenção de um conjunto de patologias associadas a estilos de vida inadequados.

Sustentabilidade associada ao consumo de peixe

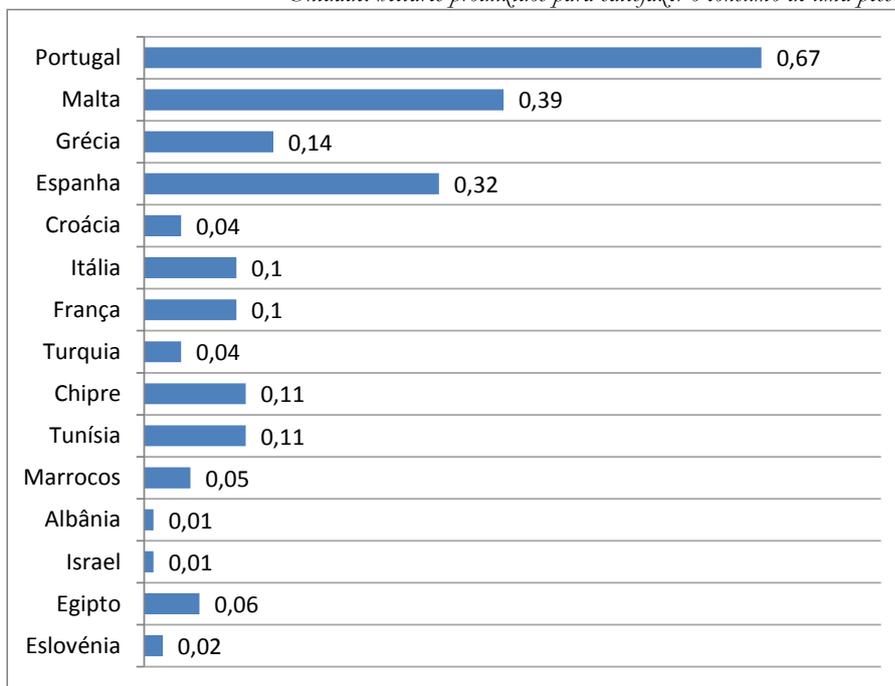
Um estudo levado a cabo pela *Global Footprint Network*, organização responsável pelos cálculos da “pegada ecológica”, divulgado em outubro de 2015, avisa que o elevado consumo de peixe em Portugal também pode ser um problema ambiental.

A pegada ecológica é um indicador que representa a área da Terra necessária para produzir o que cada pessoa consome ou necessita, dos alimentos à roupa, dos combustíveis aos edifícios.

Em termos gerais, para Portugal este valor é de 4,5 hectares por habitante. É o quarto país mediterrânico com a maior pegada ecológica, depois de França, Eslovénia e Itália. No entanto, e ao nível da alimentação, Portugal lidera o *ranking*. Cerca de 1,5 hectares de terra ou mar são necessários para garantir o almoço, o lanche e o jantar dos portugueses. Ninguém necessita de tanto espaço produtivo para saciar a fome entre os países do Mediterrâneo, região sobre a qual incide o estudo. A seguir vêm Malta (1,25 hectares por pessoa), Grécia (1,22) e Espanha (1,15).

Gráfico 20 – Pegada ecológica 2010 – consumo de peixe

Unidade: hectares produzidos para satisfazer o consumo de uma pessoa



Fonte: Global Footprint Network.

Dois fatores contribuem para este resultado. O primeiro é muito óbvio: em Portugal, come-se muito. A FAO recomenda, como saudável, uma dieta diária de 2500 quilocalorias por pessoa. Em Portugal, consomem-se 3500 – 40% a mais. O segundo fator encerra uma grande ironia. Portugal é um dos países com maior consumo per capita de peixe no mundo – um dado positivo pelo lado da saúde. Mas o apetite nacional dirige-se muito para espécies de topo, como o bacalhau e o atum, que requerem mais recursos para se desenvolver. O atum, por exemplo, alimenta-se de sardinhas, que por sua vez se alimentam de *plâncton*. Na prática, é preciso uma área muito maior da plataforma continental para produzir o *plâncton* necessário para um peixe num elo superior da cadeia alimentar. O impacto do consumo de um quilo de atum equivale ao de dez quilos de sardinhas.

A importação também pesa. Em 2015, 488 mil toneladas de pescado vieram de fora, contra 282 mil toneladas da exportação, segundo dados oficiais. Portugal não é autossuficiente para as suas necessidades alimentares de pescado.

A resolução para o problema da sustentabilidade das pescas nacionais e, por conseguinte, do próprio consumo nacional, tem sido amplamente estudado pelas entidades competentes nacionais.

A política portuguesa para as pescas e aquicultura, inserida na Política Comum das Pescas, visa que estas sejam conduzidas em condições sustentáveis em termos económicos, ambientais e sociais, sendo por isso impostas limitações anuais de capturas

através da fixação de TACs (totais admissíveis de captura) e quotas, definidos pela União Europeia, que quando atingidos, determinam o encerramento da pesca nesse ano.

Uma prova da boa gestão dos recursos marinhos efetuada pelo sector das pescas em Portugal é um estudo das Universidades de Yale e Columbia para estimar os Índices de Desempenho Ambiental em 2010, que classificou o sector das pescas em Portugal no 1º lugar entre os países da OCDE, com uma pontuação de 97.3 (máximo de 100)

De acordo com a Direção Geral das Pescas e Aquicultura, das oito principais espécies capturadas no Continente (sardinha, cavala, carapau, polvo, berbigão, peixe-espada preto, faneca e carapau negrão), representando cerca de 80% do total dos desembarques, nenhuma apresenta sinais de captura excessiva.

Acresce ainda o facto de várias espécies consumidas em Portugal serem certificadas por organizações independentes como o *Marine Stewardship Council*, que atribuiu o seu Eco Rótulo à pesca de sardinha pela arte do cerco em Portugal - primeira pescaria de sardinha certificada na Península Ibérica e única certificada do mundo, ou o *Earth Island Institute* que certificou o Programa de Observação para as Pescas nos Açores (POPA), nomeadamente no que se refere à captura de atum. Inclusive o bacalhau da Noruega e do arquipélago de Svalbard (o mais consumido em Portugal) também é certificado pelo *Marine Stewardship Council*.

A Carta de Sustentabilidade das Pescarias Portuguesas (2010), da responsabilidade do Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, aponta 21 razões pelas quais a pesca em Portugal, e consequentemente o consumo de peixe, pode ser sustentável a médio/longo prazo:

1. A política portuguesa para as pescas e aquicultura, inserida na Política Comum das Pescas, visa garantir a exploração sustentável dos recursos aquáticos;
2. Na preservação dos ecossistemas e da biodiversidade estão implementadas Zonas Marinhas Protegidas, nomeadamente a Reserva Natural das Berlengas e o Parque Marinho Luís Saldanha, para além de zonas estuarinas com proteção especial, como o Tejo, o Sado e a Ria Formosa onde se procura compatibilizar pesca e ambiente;
3. A frota portuguesa de pesca é na sua maioria constituída por embarcações da pesca artesanal, cerca de 90% do número total de embarcações, com reduzida capacidade de captura e de permanência no mar;
4. Das 8 principais espécies capturadas no Continente (sardinha, cavala, carapau, polvo, berbigão, peixe-espada preto, faneca e carapau negrão), representando cerca de 80% de todo o pescado desembarcado, nenhuma tem informação científica de captura excessiva;
5. 60% dos desembarques em fresco respeitam a espécies pelágicas de pequeno tamanho, cujas quotas de pesca não são esgotadas. Estas espécies ocupam níveis tróficos inferiores constituindo um indicador de ecossistemas saudáveis e de boa gestão ambiental;

6. A sardinha, a principal captura da frota portuguesa, representando mais de 45% da produção de pescado em Portugal, foi certificada como pescaria sustentável, pelo MSC- Marine Stewardship Council;
7. Utiliza-se grande diversidade de artes de pesca, distribuindo, assim, o esforço de pesca por várias espécies;
8. O arrasto costeiro só está autorizado a pescar fora das 6 milhas de distância à costa, não ultrapassando os fundos da plataforma continental e talude, razão pela qual os fundos da ZEE portuguesa estão, maioritariamente, isentos de pesca;
9. O licenciamento anual da atividade da pesca, ajusta o esforço de pesca às possibilidades de pesca, nomeadamente às limitações anuais de TACs (totais admissíveis de captura) e Quotas, condicionando, também, a utilização de determinadas artes em certas zonas, como as estuarinas e lagunares;
10. As pescarias efetuadas pelas embarcações portuguesas destinam-se ao consumo direto, predominantemente em fresco. Portugal não autoriza pesca industrial cujo objetivo seja a produção de farinha de peixe;
11. Relativamente à pesca de espécies de profundidade, Portugal adotou legislação mais restritiva do que a legislação da União Europeia, só autorizando que a mesma se realize com anzol;
12. A pesca em águas de países terceiros - demersais em Marrocos, crustáceos e cefalópodes na Mauritânia, na Guiné-Bissau e Moçambique, alguns dos Países onde a frota portuguesa atua, exige uma avaliação prévia do estado dos recursos prévio à celebração do respetivo acordo de pesca com a União Europeia;
13. O bacalhau que Portugal pesca na Noruega e em águas internacionais do arquipélago de Svalbard tem apresentado uma evolução positiva muito significativa, como demonstra o aumento dos totais Admissíveis de Captura, desde 2008;
14. A frota de pesca portuguesa de largo atua em águas internacionais sob gestão de Organizações Regionais de Pesca, de que a União Europeia é Parte Contratante, constituídas à luz da Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do mar. As capturas de espécies relevantes nessas águas, de entre as quais se destacam a palmeta, o bacalhau, o cantarilho e a raia, são feitas em conformidade com as medidas de conservação e gestão determinadas por aquelas Organizações;
15. O cumprimento da Resolução 61/105 das Nações Unidas relativamente à prevenção de impactos significativos adversos em ecossistemas marinhos vulneráveis, através da interdição de pesca em vastas áreas, sob gestão das Organizações Regionais de Pesca, que estão a ser objeto de estudo para verificação da existência de montes submarinos, recifes de coral ou correntes hidrotermais;
16. Não é autorizada, por Portugal, a pesca dirigida ao atum rabilho, espécie sujeita pela Comissão Internacional de Tunídeos do Atlântico a um plano de recuperação de longo prazo;

17. É obrigatória a primeira venda em lota do pescado fresco, garantindo o controlo das quantidades capturadas, estando em progresso um Certificado de Compra em lota, emitido pela DOCAPESCA;
18. O pescado colocado à venda tem a identificação da denominação comercial do tipo de produção (captura ou aqui cultura) e da proveniência (país de origem, se aquicultura, ou zona do oceano em que foi capturado);
19. A investigação das matérias relativas à biologia, ambiente, pesca e aquicultura é desenvolvida pelo IPI MAR que fornece a base científica para uma melhor compreensão dos ecossistemas marinhos e gestão dos recursos;
20. Um estudo independente da Universidade de Yale e Colômbia, em 2010, coloca Portugal em 1º lugar no desempenho ambiental nas pescas e em 19º lugar na avaliação dos Índices de Desempenho Ambiental a nível mundial, entre 163 países;
21. Os produtos da pesca importados que entram no mercado português são, obrigatoriamente, acompanhados de certificados de captura confirmando que respeitaram as medidas de conservação aplicáveis visando erradicar do mercado produtos de pesca ilegal, não declarada e não regulamentada.

O pescado, e especificamente o peixe, continuará a ser um dos principais alimentos consumidos pelos portugueses, pois para além de ser uma proteína animal de elevado valor nutricional, com amplos benefícios reconhecidos, é parte integrante da dieta mediterrânica e, por isso mesmo, está sempre presente na mesa dos portugueses.

O mercado

Portugal é um dos países do mundo com maior consumo de peixe. Certamente um, senão o país europeu, onde se trata e prepara melhor o peixe, fruto de uma longa tradição gastronómica e ligação ao mar.

Tendo em conta o projeto a “Rota do Peixe Português”, da APTECE, interessa definir uma rota de turismo gastronómico de pescado, que realce os melhores peixes em cada região do país, as formas de confeção e onde usufruir deles, contemplando um conjunto de atividades de que qualquer pessoa pode beneficiar e que realçam a ligação do destino ao mar, ao rio e à oferta complementar de qualidade.

Desta forma, é objetivo desta última parte do estudo, identificar e dimensionar o mercado potencial para as ações da APTECE no âmbito da “Rota do Peixe Português”.

Diferentes segmentos

Podem-se considerar, pelo menos, dois segmentos de mercado aos quais a APTECE poderá dirigir as suas ações, de modo a dinamizar o consumo do peixe, bem como a sua promoção internacional, tendo em vista a maior atratividade de consumo por parte dos turistas, sob o rótulo “Rota do Peixe Português”.

Por um lado, têm-se os restaurantes dito tradicionais, ou seja, os restaurantes que exploram uma culinária que retoma os temperos da cozinha tradicional portuguesa, mas que também têm motivação para trabalhar novos ingredientes. Claro está que este segmento é muito vasto, mas também fica circunscrito aos restaurantes que já trabalham o pescado nacional, seja marinho seja fluvial.

Por outro lado, têm-se as entidades que organizam os eventos gastronómicos nacionais, onde o pescado é o motivo do evento. Por norma, são eventos organizados pelas câmaras municipais, em conjunto com as freguesias, mas também as confrarias, associações de desenvolvimento local e, até mesmo, as regiões de turismo. Trata-se de um segmento de mercado mais institucional.

Restauração tradicional

O crescimento da restauração nacional registado em 2014 põe termo a uma trajetória de cinco anos consecutivos de quebras. Entre 2008 e 2013, o sector da restauração perdeu 32% do seu valor devido ao forte corte da despesa das famílias e das empresas portuguesas e à intensa concorrência em preços existente no sector.

O volume de negócios situou-se nos 3.600 milhões de euros em 2014, o que representa um aumento de 1,1% face a 2013, ano em que se tinha verificado uma quebra de 6,3%, segundo o estudo Sectores Portugal "Restaurantes" publicado pela Informa D&B.

As previsões apontam para que o valor do mercado da restauração continue a aumentar a curto prazo, estimando-se que no final de 2015 o valor do mercado tenha atingido os 3.700 milhões de euros, o que representa 2,8% acima do verificado em 2014.

O estudo da Informa D&B dá conta que o segmento de comida rápida apresenta o melhor comportamento, "favorecido pela sua competitividade no preço e pelas mudanças nos hábitos alimentares da população". Em 2014, as vendas deste tipo de estabelecimentos registaram um crescimento de 4,2%, situando-se nos 693 milhões de euros, face aos 665 milhões do exercício anterior.

Já as vendas das hamburguerias cresceram 5,7%, favorecidas pelo auge das hamburguerias gourmet. Outros formatos que tiveram uma evolução positiva foram os restaurantes de comida rápida portuguesa e asiática.

Em 2013, operavam em Portugal 28.294 empresas gestoras de estabelecimentos de restauração, cerca de menos 3.000 do que as existentes em 2008. Estas empresas geraram um volume de emprego de cerca de 113.000 trabalhadores em 2012, com uma média de quatro empregados por empresa.

Pormenorizando a análise em termos de tipologia de restaurantes, têm-se:

- os restaurantes tradicionais:
 - CAE 56101 - Compreende as atividades de preparação e venda para consumo no local de refeições servidas pelo processo tradicional

(entenda-se com serviço de mesa). Inclui marisqueiras, restaurantes vegetarianos, macrobióticos e representativos de países estrangeiros;

- os restaurantes típicos:
 - CAE 56104 - Os restaurantes típicos definem-se pela especificidade da sua cozinha (refeições), decoração, mobiliários e, eventualmente, pela exibição de folclore de forma a reconstituir um ambiente característico de uma região portuguesa.

Segundo os dados da AEP, em 2015 existiam cerca de 8062 empresas com atividade de restauração tradicional e típica. Estas empresas movimentaram 1573 milhões de euros em vendas e empregavam mais de 48 mil trabalhadores. Nem todos estes restaurantes tratarão o pescado da mesma forma, mas certamente que uma grande parte deles, senão mesmo a maioria, terá na sua ementa pratos de peixe e que, por esta razão, poderão ser um veículo importante para a dinamização da Rota do Peixe Português.

Eventos gastronómicos

A gastronomia é um elemento chave e fundamental do destino turístico. É conhecido que muitas pessoas planificam uma viagem também com o objetivo de visitar um grande restaurante, visitar adegas e experimentar novos sabores. O mais importante na gastronomia é o seu carácter como elemento chave para diversificar a oferta turística e de estimulação para o desenvolvimento económico local, regional e nacional, com valores de sustentabilidade baseados no território, na paisagem, nos produtos locais e na autenticidade, todos eles em consonância com as atuais tendências de consumo cultural.

Assim, e como forma natural de desenvolvimento, em Portugal assistiu-se nos últimos anos a um crescimento do número e da diversidade de eventos gastronómicos. Em pouco tempo, as diferentes entidades responsáveis pelas infraestruturas turísticas reconheceram a gastronomia como uma mais valia e um motivo para levar turistas, visitantes e comensais até às suas regiões. Explorando o que de melhor têm nas suas regiões, depressa cresceram feiras, festivais, mostras, semanas gastronómicas de produtos regionais, desde os enchidos, aos queijos, aos cogumelos e mís-caros, passando pelas maçãs, pelas castanhas, pelo pão e, como não poderia deixar de ser, pelo peixe e marisco nacional.

No fundo, os eventos gastronómicos que aqui interessam são uma forma de distribuição do produto, que pretende dar a conhecer as melhores práticas na confeção do pescado, ao mesmo tempo que se promove a região e todas as infraestruturas turísticas (alojamento, museus, monumentos e outros locais de interesse, enoturismo, etc.)

Assinalam-se, de seguida, os principais eventos gastronómicos onde o pescado é o ingrediente principal.

Enguia

As enguias são peixes marinhos e nascem no Oceano Atlântico, no Mar dos Sargãos, entre as Bahamas e as Bermudas, e ainda larvas são arrastadas durante 2 a 3 anos pelas correntes oceânicas até às costas europeias onde inicia uma outra etapa, já como pequenas enguias ou enguias de vidro. Nesta fase sobem os rios e ribeiras onde adquirem o estado adulto para mais tarde regressarem de novo à origem onde se reproduzirão e morrerão. No nosso país a enguia pode ser encontrada em praticamente todos os cursos de água doce.

Festival da Enguia da Lagoa de Santo André

- Data: Janeiro
- Local: Vila Nova de Santo André - Santiago do Cacém
- Organização: Câmara Municipal de Santiago do Cacém, com o apoio da Junta de Freguesia de Santo André

Enguias fritas e grelhadas, ensopado de enguias, caldeirada de enguias, ou cataplana de enguias, são alguns dos pratos que os dez restaurantes aderentes disponibilizam nos dez dias do Festival.

A iniciativa não tem qualquer carácter competitivo, nem pressupõe qualquer classificação entre os participantes, que estão, única e exclusivamente, focados em dar a conhecer aquele que é considerado um orgulho da gastronomia local.

Festival da Enguia da Ria

- Data: Outubro
- Local: Murtosa
- Organização: Confraria Gastronómica “O Moliceiro” e pela Câmara Municipal da Murtosa

O Festival Gastronómico da Enguia da Ria é organizado pela Confraria Gastronómica “O Moliceiro” e pela Câmara Municipal da Murtosa. A enguia é o peixe mais popular da Ria e à volta dele inventaram-se receitas sem conta, sendo a caldeirada de enguias (que podem também ser fritas ou em molho de escabeche), o prato típico mais emblemático. Aliás, a indústria conserveira associada à enguia foi, e é, um dos motores da economia Murtoseira. Possuindo, hoje, modernas instalações, a Fábrica de Conservas da Murtosa (Comur) exporta as suas barricas, levando longe o nome da Murtosa.

Festival Gastronómico da Enguia

- Data: Outubro

- Local: Boquilobo
- Organização: Câmara Municipal de Torres Novas e Junta de Freguesia da Brogueira

Com organização da Câmara Municipal de Torres Novas e apoio da Junta de Freguesia da Brogueira, o festival constitui uma forma de promoção da gastronomia típica do concelho de Torres Novas, em particular das afamadas “enguias do Boquilobo”.

Lampreia

A lampreia é um peixe de água doce, com corpo semelhante à enguia. É pescada nos rios Minho, Cávado, Douro e Tejo e é considerada uma iguaria gastronómica, a lampreia é servida em vários restaurantes de Portugal durante os meses de Fevereiro, Março e Abril, altura ideal do ano para a pesca da lampreia. Os pratos mais cozinhados são o arroz de lampreia, lampreia à bordalesa, guisada e em escabeche

Lampreia do Rio Minho - Um Prato de Excelência

- Data: Fevereiro/Março
- Local: Valença
- Organização: ADRIMINHO em associação com os seis municípios do Vale do Minho - Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira.

As iguarias da lampreia do rio Minho, considerada a melhor do mundo, saboreiam-se nos restaurantes de Valença, nos meses de fevereiro e março, na iniciativa “Lampreia do Rio Minho - Um Prato de Excelência”.

Na última edição, 24 restaurantes aderiram à iniciativa e apresentaram, sobretudo, ao fim de semana, menus degustativos em que a lampreia é rainha, à mesa, nestes dois meses. Pescada, como há séculos, pelos pescadores de São Pedro da Torre e Cristelo Côvo, nas redadas no rio Minho, é nestes dois meses que ela se apresenta divina.

Visitar a restauração valenciana, esta temporada, é a oportunidade para saborear a lampreia, sobretudo, à bordalesa, mas, também descobrir outras formas de a apresentar como recheada, em arroz de lampreia, fumada/grelhada ou assada no forno.

Mostra da Lampreia

- Data: Fevereiro/ Março
- Local: Tomar
- Organização: Câmara Municipal de Tomar

O município de Tomar é o palco da edição da Mostra da Lampreia, que acontece entre 6 de fevereiro e 6 de março, distribuída por 14 restaurantes e 12 pastelarias.

A autarquia informa que aos fins-de-semana e aos feriados haverá sempre lampreia nos restaurantes aderentes. Os pratos que compõem a ementa disponível durante o certame vão desde: entradas de paté de lampreia em cama de cogumelos ou empadas de lampreia, sopas de peixes do rio e de lampreia; lampreia com arroz de cabidela, molhata de lampreia ou lampreia à bordalesa. Nos doces, há lampreias de ovos simples e com misto de fruta, bem como beijinhos de lampreia.

Rota da Lampreia

- Data: Fevereiro/ Março
- Local: Entre-os-Rios - Penafiel
- Organização: Câmara Municipal de Penafiel/ Turismo do Porto e Norte de Portugal

O festival da lampreia de Entre-os-Rios, concelho de Penafiel, acabou e em sua substituição surge a “Rota da Lampreia” um percurso que contempla a oportunidade de degustar esta iguaria. A lampreia é servida durante cinco fins de semana, num conjunto de restaurantes aderentes à iniciativa e no respeito pela tradição.

Entre os pratos apresentam-se o arroz de lampreia e a lampreia à bordalesa, que constituem duas das mais apreciadas formas de confeccionar o ciclóstomo.

Festival da Lampreia

- Data: Fevereiro
- Local: Penacova
- Organização: Câmara Municipal de Penacova

Durante o Festival da Lampreia, os clientes dos restaurantes aderentes encontrarão um preço mais baixo para este prato, face ao praticado durante a época. Também durante os dias do Festival a sobremesa, pastéis de Lorvão ou Nevadas de Penacova, serão oferecidos a todos quantos nos visitem, para apreciarem o Arroz de Lampreia à moda de Penacova.

Festival da Lampreia

- Data: Fevereiro - Abril
- Local: Mação

- Organização: Câmara Municipal de Mação e Associação de Desenvolvimento do Pinhal Interior Sul

Esta iniciativa pretende promover a gastronomia do concelho, aproveitando-se a época da pesca da lampreia (entre meados de Janeiro até finais de Abril) para atrair a Mação visitantes de todo o país. A autarquia procura também, através deste festival gastronómico, divulgar o seu património histórico e cultural bem como várias infraestruturas e a toda a sua dinâmica.

Festival Gastronómico “Sabores da Lampreia”

- Data: Março
- Local: Valença
- Organização: Câmara Municipal de Valença, Junta de Freguesia de São Pedro da Torre, Associação Sabores do Rio Minho e da Comissão de Festas de São Pedro da Torre.

Lampreia à Bordalesa, Arroz de Lampreia, Fumada/Grelhada, Assada no Forno, Recheada ou o prato dos cinco sabores, são os tipos de lampreia possíveis de saborear. Sabores da Lampreia é uma genuína festa gastronómica valenciana que, este ano, para além das cinco formas tradicionais de saborear a lampreia em Valença, vai apresentar uma área exclusiva destinada à degustação de novas formas de confeccionar este produto. Esta área estará a cargo do curso de hotelaria da escola profissional EPRAMI.

Semana Gastronómica da Lampreia e da Vitela

- Data: Março
- Local: Sever do Vouga
- Organização: Confraria gastronómica de Sever do Vouga

Promover e divulgar os pratos de Lampreia e de Vitela assada à moda de Sever é o grande objetivo da Semana Gastronómica. Em época da apreciada Lampreia, esta iguaria não poderia ficar de fora do menu, seja com o tradicional “Arroz de Lampreia” ou a “Lampreia à Bordalesa” a que se junta uma outra especialidade com chancela própria de Sever, “Vitela Assada com Arroz do Forno”, permitindo assim satisfazer todos os gostos.

Feira Gastronómica da Lampreia

- Data: Março
- Local: Ponte de Lima
- Organização: Câmara Municipal de Ponte de Lima

Considerando o turismo gastronómico como uma das suas principais atrações turísticas, e um fator de desenvolvimento económico e social, o Município de Ponte de Lima aposta no evento gastronómico, Feira Gastronómica da Lampreia.

Mês da Lampreia

- Data: Março
- Local: Gavião
- Organização: Câmara Municipal de Gavião

O Arroz de Lampreia esteve à mesa em 10 restaurantes do concelho de Gavião durante o mês de Março. Com esta iniciativa do Festival da Lampreia, o Município pretende não só promover este prato muito característico desta rica região ribeirinha do Tejo, como promover o próprio concelho.

Sável

Parente da popular sardinha e da espinhosa savelha, o sável é um gigante com as características de toda a família: gordo, saboroso e espinhoso. É também caro e raro na gastronomia, pois só é pescado nos finais do Inverno. Vive no mar, a peneirar toneladas de água para engolir apenas o zooplâncton. Em Março dirige-se para as embocaduras dos rios, em cardumes gigantescos, e sobe-os para a desova. Nessa viagem fluvial é capturado para se tornar o pitéu da gastronomia portuguesa.

Em Portugal as populações de sável têm vindo a decrescer drasticamente, especialmente nos rios do sul (Tejo, Sado e Guadiana). Nos rios Mondego, Lima e Minho encontram-se ainda populações de sável com algum significado, cuja exploração assume grande importância económica no seio das comunidades piscatórias.

Março, Mês do Sável

- Data: Março
- Local: Vila Franca de Xira
- Organização: Câmara Municipal de Vila Franca de Xira

Se o sável é já reconhecido como uma iguaria gastronómica que diferencia o Concelho de Vila Franca de Xira, durante o mês de março é rei nos restaurantes participantes na Campanha Gastronómica.

A faina ainda traz o sável que entra nos rios entre março e maio, quando este se desloca para as zonas superiores, locais propícios para a desova. Homenageando os sabores ribeirinhos, mas, sobretudo, a importância do Tejo na vida das gentes da região este é um convite para experimentar a tipicidade e identidade deste concelho, marcado pela

vida e dinâmica do Rio. Este ano contam com um roteiro de 26 restaurantes nas várias freguesias do Concelho, que se propõem a mostrar a sua açorda de ovas com sável frito.

Festa do Sável e da Lampreia

- Data: Fevereiro - Março
- Local: Gondomar
- Organização: Câmara Municipal de Gondomar

Arroz de lampreia, lampreia à bordalesa, sável no espeto, sável frito, arroz de milharas e açorda de milharas, são as especialidades a degustar na Festa do Sável e da Lampreia que decorrer em 25 restaurantes do concelho de Gondomar.

Achigã

O achigã é originário do sul do Canadá e norte dos Estados Unidos da América e foi introduzido na Europa no final do século XIX. Em Portugal, o achigã foi introduzido pela primeira vez em Portugal em 1898, na Lagoa das Sete Cidades, S. Miguel, nos Açores. O achigã teve uma excelente adaptação e espalhou-se rapidamente por todas as bacias hidrográficas, particularmente a sul do Rio Tejo, sendo hoje considerado um dos predadores que mais tem contribuído para uma clara diminuição de outras pequenas espécies, nomeadamente nas albufeiras.

O achigã adulto é um predador muito voraz, alimentando-se preferencialmente de outros peixes e crustáceos e também de insetos aquáticos. Os mais novos têm a sua alimentação baseada em insetos, crustáceos e moluscos, enquanto que os alevins se alimentam de *plancton*.

Festival do Achigã

- Data: Setembro
- Local: Santa Clara-a-Velha- Odemira
- Organização: Associação “Os Amigos de Santa Clara”, com os apoios do Município de Odemira, das Juntas de Freguesia de Santa Clara-a-Velha e de Luzianes-Gare

O objetivo do Festival é divulgar a região, dando a conhecer os produtos mais genuínos da região, sobretudo o achigã, espécie muito abundante na Barragem de Santa Clara. Os visitantes terão a oportunidade de provar o achigã como ingrediente principal, bem como outros petiscos regionais

Truta

Originária dos Estados Unidos e Canadá, esta espécie foi introduzida um pouco por todo o mundo, encontrando-se amplamente distribuída no Atlântico Norte desde a Escandinávia até ao Norte da Península Ibérica. Atualmente em Portugal, só as populações dos rios Minho e Lima apresentam a forma migradora. Os dados de capturas e as informações dos pescadores dos rios Lima e Minho indicam que o número de indivíduos maduros é extremamente escasso e que a truta-marisca está em declínio continuado nas duas bacias onde ocorre. Estima-se que a maior subpopulação seja a do Rio Minho. Contudo, trata-se de uma espécie amplamente produzida em aquicultura, nomeadamente a truta arco-íris.

Festa da Truta

- Data: Março
- Local: Canedo – Ribeira de Pena
- Organização: Câmara Municipal de Ribeira de Pena

Peixe-espada preto

É encontrado em Portugal Continental na zona de Sesimbra e também nos Arquipélagos da Madeira e dos Açores, onde habita em zonas de grande profundidade, entre os 200 e os 1600 m. Sobe na coluna de água durante a noite onde se alimenta de peixes, cefalópodes e crustáceos. Reproduz-se de Outubro a Janeiro, tendo um ciclo de vida longo, crescimento lento e baixo ciclo reprodutivo, o que o torna muito sensível a alterações do meio.

Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto

- Data: Maio - Junho
- Local: Sesimbra
- Organização: Câmara Municipal de Sesimbra, Junta de Freguesia de Santiago, Artesanal Pesca e Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal

O peixe-espada preto, uma das espécies mais importantes para a pesca local, e uma referência na gastronomia sesimbrense, volta a estar em destaque nos restaurantes do concelho.

peixe-espada preto é capturado de forma artesanal há cerca de 30 anos pelos pescadores de Sesimbra. A pesca é feita por 16 barcos, e perto de 300 pescadores estão ligados a esta atividade. Desde 2008, Sesimbra é considerado o primeiro porto nacional na captura e comercialização do peixe-espada preto. Promover a espécie e destacar o papel

da pesca como fator de grande relevância social e económica para a comunidade sesimbrense são os principais objetivos da iniciativa.

Sardinha

É encontrada no Atlântico Nordeste e Mar Mediterrâneo, onde habita na coluna de água em zonas costeiras de 25 a 100 m de profundidade. Efetua migrações em grandes cardumes que, durante o dia, se protegem dos predadores em águas mais profundas e, à noite, sobem para águas mais superficiais para se alimentarem de algas e pequenos crustáceos. Reproduz-se de Outubro a Abril, altura em que é mais magra, e a fêmea pode desovar 50.000 a 60.000 óvulos.

A sardinha é o peixe mais popular das festas e arraiais de Verão, mas é também a principal espécie usada na indústria conserveira portuguesa, que absorve quase metade das capturas da frota nacional.

Festival da Sardinha

- Data: Julho
- Local: Setúbal
- Organização: Câmara Municipal de Setúbal

A sardinha assada volta a estar em destaque nos restaurantes de Setúbal, no âmbito de um evento gastronómico. Ao longo de duas semanas, a sardinha assada, eleita uma das 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal, é o prato principal em 25 restaurantes da cidade, numa organização da Câmara Municipal de Setúbal.

O Festival da Sardinha, uma das iniciativas associadas à gastronomia com grande tradição na cidade, constitui mais um incentivo de promoção dos produtos regionais e de dinamização da restauração local.

Na demonstração, os participantes têm a oportunidade de ver de perto novas e diferentes formas de cozinhar esta espécie de pescado, que é uma das mais consumidas no país durante os meses de verão.

Festival da Sardinha

- Data: Agosto
- Local: Portimão
- Organização: Junta de Freguesia de Portimão.

Em Agosto, Portimão celebra o seu principal ícone gastronómico e por toda a cidade o clima será de festa, aliado ao aroma da tradicional sardinhada.

A sardinha assada é a rainha da festa, acompanhada pelo melhor pão caseiro e pela típica salada à algarvia. É também possível degustar a sardinha de outras formas: de escabeche, em filete ou de conserva.

Festa da Sardinha

- Data: Agosto
- Local: Aljustrel
- Organização: Sport Clube Mineiro Aljustrelense

Festas de Lisboa

- Data: Junho
- Local: Lisboa
- Organização: EGEAC – Empresa de Gestão de Equipamentos e Animação Cultural de Lisboa

Festival da Sardinha de Olhos de Água

- Data: Agosto
- Local: Albufeira
- Organização: Câmara Municipal de Albufeira

Carapau

O carapau forma grandes cardumes nas zonas costeiras com substrato arenoso. Dividem-se em dois grupos, os da zona Oeste e os da zona do Mar do Norte. Os da zona oeste procriam desde a Baía da Biscaia até a Irlanda, os do Mar do Norte na zona sul desse mar. As fêmeas dão 140.000 ovas, e desenvolvem-se em larvas de 5mm. Existe uma outra espécie de carapau menos comum, o carapau-negrão ou chicharro-negrão, com elevada representatividade no mercado nacional.

O carapau pode ter diferentes nomes consoante o seu tamanho: jaquinzinho (até 15 cm de comprimento) e chicharro (carapau muito grande).

Festa do Chicharro

- Data: Julho
- Local: Ribeira Quente - São Miguel
- Organização:

Uma das festas mais populares dos Açores. Apesar de o ponto central ser inicialmente provar nas barraquinhas variadas receitas em que o ingrediente rei é o chicharro (carapau), na verdade o que atrai inúmeras pessoas à pequena freguesia piscatória é o festival de música, com variados estilos musicais, com artistas regionais, nacionais e internacionais.

Festival do Carapau Manteiga de Setúbal

- Data: Agosto - Setembro
- Local: Setúbal
- Organização: Câmara Municipal de Setúbal

Durante o Festival do Carapau Manteiga de Setúbal, os estabelecimentos de restauração aderentes incluem nas ementas diferentes pratos confeccionados com esta variedade de peixe, pescado ao largo da cidade, desde o tradicional carapau assado a propostas inovadoras. O evento estende-se até aos restaurantes de Tróia.

Polvo

O polvo é encontrado no Atlântico Nordeste e Mar Mediterrâneo, Península Ibérica e nos Arquipélagos da Madeira e dos Açores, onde habita em águas costeiras até aos 200 m de profundidade. Alimenta-se de crustáceos (especialmente caranguejos), moluscos e peixes. Reproduz-se durante todo o ano, com períodos de maior intensidade na Primavera e no Outono e a fêmea morre após efetuar a postura e cuidar de cerca de 500.000 ovos. Os machos morrem depois do período de cópula.

Semanas Gastronómicas do Choco e do Polvo

- Data: Maio
- Local: Grândola
- Organização: Câmara Municipal de Grândola

O Choco e o Polvo, espécies que abundam ao longo dos 45 Km da faixa costeira do concelho de Grândola, vão ser confeccionados de variadíssimas maneiras nas Semanas Gastronómicas promovidas pelo Município de Grândola.

O sabor fresco e delicioso do choco e do polvo estão presentes nos 44 pratos que vão ser apresentados pelos catorze restaurantes que participam nesta edição. Aos tradicionais chocos grelhados, salada de polvo e polvo à lagareiro, juntam-se propostas mais elaboradas como arroz negro de choco, choco frito com arroz de tomate dentro do pão, cataplana de polvo com batata-doce, ensopado de polvo ou polvo panado, entre outros.

Quinzena Gastronómica do Polvo

- Data: Maio - Junho
- Local: Lourinhã
- Organização: Câmara Municipal da Lourinhã

Durante 11 dias, 20 restaurantes do concelho da Lourinhã apresentam mais de 60 receitas que têm o polvo como ingrediente principal.

Pratos como a trouxa de polvo com chutney de piquilhos, risotto de espinafres e polvo, polvo na chapa com batata recheada à algarvia e emulsão de azeite, polvo de cebolada com migas, massada de polvo com gambas, polvo à bulhão, chouriço de polvo com batata a murro e orégãos, polvo al Ajillo com puré de baos, calzone de polvo, polvo frito com citrinos e caril de polvo com arroz basmati, são algumas das sugestões.

Os restaurantes aderentes têm confirmado a recetividade por parte quer da população quer de turistas e, devido a este êxito, têm-se empenhado, ano após ano, na apresentação de pratos cada vez mais inovadores”.

Semana Gastronómica do Polvo do Sudoeste Alentejano

- Data: Junho
- Local: Odemira
- Organização: Câmara Municipal de Odemira

O polvo poderá ser provado das mais diversas formas: em cataplana, polvo à bolhão-pato, arroz de polvo, à lagareiro, salada de polvo, na frigideira com alho, frito, grelhado, salteado, de feijoada, polvo frito à ti carolino, de caldeirada, pataniscas de polvo, polvo panado ou ainda polvo à pescador.

A especificidade de habitat aliada à diversidade de alimento dá ao polvo do Sudoeste Alentejano características organoléticas ímpares ao nível de textura e sabor, tornando-o num dos produtos mais apreciados e procurados. Com esta iniciativa a autarquia pretende valorizar um dos melhores produtos da costa odemirense: os polvos capturados na região, de enorme qualidade e de variadíssimas utilizações gastronómicas.

Semana do Polvo

- Data: Setembro
- Local: Quarteira e Vilamoura
- Organização: Associações Armalgarve Polvo, Associação dos Empresários de Quarteira e Vilamoura, Câmara Municipal de Quarteira.

Mostras gastronómicas em vários restaurantes da freguesia, ‘workshops’ de sushi e cozinha mediterrânica, um concurso de receitas, ‘showcooking’, atividades sensoriais para crianças, exposição de esculturas e a realização de um seminário dedicado ao polvo tradicional, são iniciativas que compõem o cardápio.

Um total de 28 restaurantes da freguesia de Quarteira vai confeccionar as mais diversas receitas à base de polvo, desde o tradicional arroz de polvo, ao polvo à lagareiro, passando pela também já conhecida cataplana de polvo, até às sugestões mais inovadoras como o polvo com espuma de manjerição e palete de batata com raspas de laranja ou o polvo braseado com chimichurri sauce com grelos saltados e batatinha nova na prata e ervas finas.

Bacalhau

O bacalhau possui um estatuto único na cozinha portuguesa, pois é ao mesmo tempo um alimento muito frequente no seu receituário e um símbolo da própria identidade nacional.

O “nosso” bacalhau, aquele que se pesca e consome há muitos anos pela população portuguesa, é bacalhau-do-Atlântico. O crescimento do bacalhau depende muito da temperatura da água e do número de indivíduos do cardume - quantos mais forem, menos alimento fica. O bacalhau vive, em média, 16 a 20 anos. Em adulto, pode medir 1,50 metros e pesar entre 30 a 90Kg.

Bacalhau em Valença

- Data: Fevereiro
- Local: Valença
- Organização: Câmara Municipal de Valença e do Turismo Porto e Norte de Portugal

O bacalhau em Valença é o protagonista do fim de semana gastronómico com o Bacalhau à São Teotónio, em 24 restaurantes. O bacalhau, o produto mais celebre da gastronomia valenciana, está sempre presente, a diário, em todos os restaurantes locais, confeccionado e apresentado em prato ou em tapas das mais diversas e ousadas formas.

Semana Gastronómica do Bacalhau

- Data: Maio
- Local: Miranda do Douro
- Organização: Associação Comercial e Industrial de Miranda do Douro

Miranda do Douro recebe mais uma Semana Gastronómica do Bacalhau. Este é já um evento de referência na região transmontana que anualmente atrai milhares de visitantes ao concelho mirandês. Tal como aconteceu em edições anteriores são vários os restaurantes que aderem a esta iniciativa, e oferecem os melhores pratos de bacalhau aos apreciadores do “fiel amigo” dos portugueses.

VII Quinzena Gastronómica do Bacalhau

- Data: Maio
- Local: Marvão
- Organização: Câmara Municipal de Marvão

O Município promove, de 14 a 29 de maio, a sétima edição da Quinzena Gastronómica do Bacalhau, com o objetivo de promover Marvão enquanto destino gastronómico de eleição, promover os seus produtos endógenos e atrair mais visitantes. O intuito é que, durante estes quinze dias, os treze restaurantes aderentes apresentem, nas suas ementas, pratos genuínos da nossa gastronomia, em que o bacalhau seja o ingrediente principal.

Bacalhau assado na brasa com legumes e azeite da terra, bacalhau dourado com juliana de alface, lombo de bacalhau assado com batata e pimentos, bacalhau ao bechamel de amêijoas, cataplana de bacalhau com gambas, açorda de bacalhau à alentejana, bacalhau com natas, sopa de batata com bacalhau, arroz de línguas de bacalhau, ou tiborna de bacalhau, são alguns dos pratos a degustar, ao longo desta quinzena gastronómica, nos restaurantes aderentes do concelho.

Festival do Bacalhau

- Data: Agosto
- Local: Ílhavo
- Organização: Câmara Municipal de Ílhavo

Durante cinco dias, o maior e mais emblemático Festival do Bacalhau do país leva ao Jardim Oudinot, na Gafanha da Nazaré, as mais saborosas receitas de bacalhau, confeccionadas por diversas associações locais.

Festival Gastronómico do Bacalhau e do Azeite

- Data: Março
- Local: Vila de Rei
- Organização: Câmara Municipal de Vila de Rei

Os melhores pratos confeccionados com Bacalhau e Azeite voltam a ser figuras de destaque nas ementas Vilarregenses durante a semana que antecede as celebrações da Páscoa.

Peixes variados

Concurso da Caldeirada à Pescador

- Data: Fevereiro/ Março
- Local: Costa da Caparica
- Organização: Freguesia da Costa de Caparica

A Junta de Freguesia da Costa de Caparica promove o Concurso da Caldeirada à Pescador, uma iniciativa que se realiza há 32 anos e que constitui o segundo concurso gastronómico mais antigo a nível nacional.

Este evento pretende homenagear a tradição secular da sabedoria dos homens do mar, na sua qualidade de pescadores e de criadores desta iguaria única no país. Desta forma, pretende-se perpetuar esta tradição, assente na cultura caparicana, como veículo de desenvolvimento económico e turístico.

Fim de Semana Gastronómico - Robalo Escalado

- Data: Fevereiro
- Local: Caminha
- Organização: Câmara Municipal de Caminha e Turismo do Porto e Norte de Portugal

Um fim de semana gastronómico dedicado ao Robalo.

Sabores do Mar

- Data: Março
- Local: Esposende

- Organização: Câmara Municipal Esposende

Esposende aposta no “Março com Sabores do Mar” para promover a gastronomia local e combater a sazonalidade.

Sobre o “Março com Sabores do Mar”, evento que integra a programação do “Minho Região Europeia da Gastronomia 2016”, o Presidente da Câmara Municipal referiu que é uma aposta ganha, que tem sido marcada por uma “inovação permanente”, de modo a manter-se atrativa. Os objetivos passam por promover a gastronomia local, especialmente no que respeita aos pratos de peixe e mariscos.

Mostra Gastronómica do Peixe do Rio

- Data: Março
- Local: Alandroal
- Organização: Câmara Municipal do Alandroal

O Município de Alandroal continua a sua aposta na promoção da tradição gastronómica do concelho ligada ao peixe do rio que, associada à inovação que as novas espécies que o Alqueva trouxe para a região e à criatividade dos restaurantes locais, tem permitido projetar o Alandroal como um destino gastronómico de eleição. Nesta mostra é possível saborear o “peixe frito” e a “caldeta de barbo”, mas também a carpa, o lúcio-perca e o sável, em receitas variadas.

Sesimbra é Peixe - Caldeiradas de Sesimbra

- Data: Março
- Local: Sesimbra
- Organização: Câmara Municipal de Sesimbra

A tradicional caldeirada está em destaque no concelho de Sesimbra. A iniciativa, Caldeiradas de Sesimbra, contou com a participação de 41 restaurantes. Tamboril, safio, tremelga e pata-roxa, ou canēja, como é conhecida em Sesimbra, são os peixes indispensáveis na Caldeirada “À Pescador”, uma referência na gastronomia sesimbrense. Mas há quem lhe junte outras espécies capturadas pela frota local. Antigamente, o peixe era apanhado no próprio dia e não eram raras as ocasiões em que algumas espécies mais nobres, como o cherne ou a lagosta, entravam na receita.

Promover este prato típico da vila e as espécies capturadas pela frota sesimbrense é o principal objetivo da iniciativa promovida pela Câmara Municipal, em parceria com diversas entidades, e inserida na campanha Sesimbra é Peixe.

Festival da Caldeirada de Setúbal

- Data: Março - Abril
- Local: Setúbal
- Organização: Câmara Municipal de Setúbal

Sabores da tradição piscatória sadina estão em destaque no “Festival da Caldeirada de Setúbal”, iniciativa da Câmara Municipal que promove o património gastronómico local com um programa de atividades diversas.

Gastronomia, degustações, uma palestra e uma exposição fotográfica e de artefactos do mar fazem parte deste evento dedicado a um prato que, da forma tradicional ou com variações, vai constar das ementas de 44 restaurantes de Setúbal e Troia.

A divulgação dos restaurantes envolvidos no evento e a criação de condições para a atração de públicos de diversos pontos do País são outros objetivos do festival, o primeiro de um ciclo a realizar ao longo do ano de promoção dos recursos gastronómicos locais, como o choco, a sardinha, o marisco, a ostra e o salmonete

Festival do Peixe do Rio

- Data: Abril
- Local: Pomarão - Mértola
- Organização: Câmara Municipal de Mértola

Na confluência da ribeira do Chança e do Guadiana, o Pomarão é um tesouro que vale a pena descobrir. Antiga terra de pescadores era ali que o minério vindo das minas de S. Domingos era descarregado em navios que o levavam para outras bandas. Desses tempos de mineração restam apenas vestígios que nos recordam a vida e a azáfama de quem tudo deu por aquela localidade.

Relativamente à pesca, sobrevivem ainda alguns pescadores cuja atividade vai sendo cada vez mais escassa. Valorizar os recursos ribeirinhos, as profissões a eles associadas, mas sobretudo as gentes que aí vivem é o principal objetivo do Festival do Peixe do Rio. Saborear o peixe do rio, degustar outros produtos tradicionais, assistir a espetáculos, participar em atividades diversas são algumas das propostas para este ano.

Peixe em Lisboa - Pátio da Galé

- Data: Abril
- Local: Lisboa
- Organização: Associação Turismo de Lisboa, com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa.

Nesta edição, o “Peixe em Lisboa” traz à capital portuguesa alguns dos exemplos de perfeccionismo e detalhe que a tornaram conhecida na cozinha vanguardista. Reúne a experiência de vários chefs medalhados com estrelas Michelin.

Nos restaurantes em funcionamento permanente no evento, com propostas exclusivamente de peixes e mariscos, constam ainda Arola e Midori by Penha Longa Resort, José Avillez, Kiko Martins, Nobre/Nobre Estoril, Ribamar, Taberna da Rua das Flores, Tasca da Esquina e Peixaria da Esquina – Vítor Sobral.

À vasta oferta de produtos do mar e rio junta-se um mercado gourmet, composto por dezenas de expositores: da mercearia fina aos azeites, vinhos, gelados, chocolates, enchidos, queijos, doçaria tradicional, utensílios de cozinha e conservas sem esquecer, claro, a indispensável banca de peixe fresco. Nesta edição estão previstas algumas iniciativas inéditas, tais como as “Noites do Peixe”, a pensar nos notívagos, que prolongam o horário do evento até às 2h, às sextas e sábados.

Semana Gastronómica do Mar

- Data: Junho
- Local: Armação de Pêra
- Organização: Câmara Municipal de Silves

A “Semana Gastronómica do Mar” tem lugar em Armação de Pêra e contou com a participação de 12 restaurantes, com ementas diárias especiais, que incluem todos os produtos marítimos, desde o peixe ao marisco.

Festival do Caldo de Peixe

- Data: Julho
- Local: Rabo de Peixe
- Organização: Associação de Pescas de Rabo de Peixe e Clube Naval de Rabo de Peixe.

A organização do evento é da Associação de Pescas de Rabo de Peixe, em parceria com o Clube Naval de Rabo de Peixe para a promoção, através da gastronomia, de um dos maiores atrativos da região, o peixe do mar dos Açores.

Para tal, prevê-se a promoção de receitas com espécies menos valorizadas, como é exemplo do hambúrguer de cavala.

Viva Mais a Nossa Praia

- Data: Agosto

- Local: Melides - Grândola
- Organização: Câmara Municipal de Grândola e Junta de Freguesia de Melides.

No âmbito desta iniciativa é possível saborear especialidades gastronómicas como o peixe fresco da costa portuguesa, enguias e caldeirada de peixe.

Marisco

Festival do Marisco

- Data: Junho
- Local: Foz do Arelho – Caldas da Rainha
- Organização: Centro Social e Recreativo da Foz do Arelho

Amêijoas, Berbigão, Sapateira, Camarão, Percebes

Mercado do Peixe e do Marisco

- Data: Junho - Julho
- Local: Cascais
- Organização: Mercado da Vila de Cascais.

Peixe e Marisco.

Ria A gosto - Festival de Marisco

- Data: Agosto
- Local: Costa Nova - Ílhavo
- Organização: Câmara Municipal de Ílhavo

A comercialização, apanha e cultivo de bivalves e captura de Marisco é uma das mais relevantes atividades económicas das comunidades piscatórias da Ria de Aveiro. No Município de Ílhavo, para além do consumo efetuado nos restaurantes locais, em especial nas praias da Costa Nova e da Barra, existe ainda um equipamento vocacionado para a sua comercialização – o Mercado do Peixe da Costa Nova, que emprega familiares dos pescadores e que está adaptado à venda do marisco já confeccionado.

Marisco no Largo

- Data: Agosto

- Local: Setúbal
- Organização: EV – Essência do Vinho/ Unicer e em parceria com a Câmara Municipal de Setúbal

Sabores do mar, sessões de cozinha ao vivo e animação musical são atrativos da iniciativa organizada pelas empresas EV – Essência do Vinho e Unicer, em parceria com a Câmara Municipal de Setúbal, com o patrocínio da Super Bock.

Esta iniciativa conta com uma grande oferta de sabores do mar e do rio Sado, desde ameijoas, berbigão, búzios, camarão, gambas, lagosta, lagostins, lavagante, mexilhão, navalheiras, sapateiras e santolas. Em destaque estão as ostras da Reserva Natural do Estuário do Sado, produzidas na empresa Ostras Neptuno. O certame inclui sessões de cozinha ao vivo, com especialistas que apresentam propostas gastronómicas criativas e inovadoras confeccionadas com marisco.

Festa da Cerveja e do Marisco

- Data: Agosto
- Local: Fão - Esposende
- Organização: Câmara Municipal de Esposende

Festival do Marisco

- Data: Agosto
- Local: Olhão
- Organização: Câmara Municipal de Olhão

Lagostim

Em Portugal, esta espécie concentra-se na zona do talude continental, nas costas sudoeste e sul (Alentejo e Algarve) entre os 200 e os 800 m. Nas regiões centro e norte, ocorre em pequenas manchas localizadas no talude e em algumas áreas menos profundas (80-150m).

Também é consumido o lagostim vermelho ou lagostim de água doce, cujos habitats preferidos são os lagos e rios com pouca corrente. Quando o nível das águas desce, enterram-se no solo. Em Portugal encontra-se em todas as bacias hidrográficas.

Festival Gastronómico de Lagostim do Rio

- Data: Abril - Maio

- Local: Ferreira do Zêzere
- Organização: Câmara Municipal de Ferreira do Zêzere

O lagostim de rio volta a estar em destaque em Ferreira do Zêzere durante o mês de abril, prometendo surpreender os turistas e os comensais mais exigentes.

Festival do Lagostim

- Data: Julho
- Local: São Pedro do Corval - Reguengos de Monsaraz
- Organização: Câmara Municipal de Odemira

O Festival do Lagostim decorre de 1 a 3 de Julho de 2016 em São Pedro do Corval no concelho de Reguengos de Monsaraz.

Ouriço do mar

Em Portugal, a espécie existe em abundância, e com todas as características de qualidade que franceses e japoneses tanto apreciam. No entanto, em Portugal são poucos os que conhecem e valorizam este petisco. Por norma, é uma iguaria somente apreciada pelos pescadores. São de resto os pescadores quem sabe onde procurar os melhores ouriços. Entre Outubro e Abril, período de desova dos ouriços, arriscam-se nas ravinas e falésias para chegar aos melhores laredos, e suportam os humores do mar para arrancar os ouriços dos seus esconderijos rochosos.

Desde o início da década de 90 que a apanha de ouriços está regulamentada por lei e exige uma licença específica. Em Portugal estão atribuídas 76 licenças. A maior parte não está, no entanto, a ser utilizada.

Trata-se também de uma espécie produzida em aquicultura, nomeadamente na zona costeira da Ericeira.

Festival do Ouriço-do-mar

- Data: Abril
- Local: Ericeira
- Organização: Câmara Municipal de Mafra

O Festival do Ouriço-do-mar realiza-se em Abril na vila da Ericeira, outrora *Ouriceira*. O evento vai dar a provar nas mesas de 12 restaurantes diversas receitas onde este é o ingrediente principal. Depois do sucesso da 1.^a edição em Abril de 2015, que levou milhares de forasteiros àquela vila para provar ouriços-do-mar, o Município de Mafra renova o desafio à restauração local para introduzir esta iguaria nas suas ementas, seja

reinventando receitas, seja promovendo a forma mais simples de ser consumida: ao natural.

Entre as iguarias destacam-se o *risotto* de ovas de ouriço com espargos e camarão, ouriços ao natural, sopa de ouriços e arroz do mar com ouriços, ouriço na chapa, massa com ovas de ouriço, *risotto* de ouriço com camarão grelhado, ouriço ao natural com vinagrete de citrinos, creme de ouriços com navalheira, mexilhão e percebes, açorda de ouriço e a sobremesa *creme brûlée* com cristais de ouriço-do-mar.

Lingueirão

O lingueirão - também conhecido como navalha, faca ou longueirão - é um molusco bivalve que se encontra protegido por duas conchas finas e alongadas que são articuladas num ponto. Esta espécie vive em zonas de areia misturada com lodo e apanha-se facilmente depositando sal nos pequenos buracos que forma na areia.

Os maiores bancos de lingueirão em Portugal localizam-se na Ria de Aveiro, estuário do Tejo, estuário do Sado, Ria de Alvor, Ria Formosa e estuário do Guadiana.

Semana Gastronómica do Lingueirão

- Data: Julho - Agosto
- Local: Comporta – Alcácer do Sal
- Organização: Câmara Municipal de Alcácer do Sal, Junta de Freguesia da Comporta e Turismo do Alentejo.

Arroz de lingueirão, massada de lingueirão, lingueirão à Bulhão Pato, rojões com lingueirão e lingueirão frito, grelhado, panado e na brasa. Estas são algumas das formas em que o bivalve vai ser servido nos restaurantes de Alcácer, numa Semana Gastronómica promovida pelo Turismo do Alentejo, em parceria com a Câmara de Alcácer do Sal e a Junta de Freguesia da Comporta.

A iniciativa tem por objetivo divulgar os restaurantes, a qualidade gastronómica e a excelência dos produtos endógenos, assim como impulsionar o sector da restauração. Os restaurantes da Comporta também aderiram, acrescentando às ementas pratos à base desta iguaria, confeccionada com a mestria dos saberes e sabores tradicionais.

Berbigão

O berbigão vive protegido dentro de duas conchas, que, através de dois sifões, mantém a água em circulação dentro do seu organismo, permitindo-lhe respirar e alimentar-se de *plâncton* e de outros organismos aquáticos. Habita enterrado no lodo ou na areia, encontrando-se normalmente a 5 cm de profundidade, podendo rapidamente atingir outras profundidades ao sentir-se ameaçado.

Festival do Berbigão

- Data: Setembro
- Local: Mexilhoeira Grande - Portimão
- Organização: Sociedade Recreativa Figueirense, Câmara Municipal de Portimão e Junta de Freguesia da Mexilhoeira Grande.

O berbigão volta a ser o prato forte do certame, confeccionado das mais diversas formas: massa de berbigão, arroz de berbigão, papas de berbigão, rissóis de berbigão e berbigão ao natural. O recinto tem capacidade para cerca de 400 lugares sentados e irão ser preparadas duas toneladas de berbigão a pensar nas mais de quatro mil pessoas que procuram um dos pratos mais genuínos e saborosos da gastronomia regional.

Sapateira

É encontrada no Atlântico Nordeste e Mar Mediterrâneo, onde habita a coluna de água nos primeiros seis meses de vida, altura em que assenta no fundo em profundidades até 100 m, incluindo rias e estuários. Alimenta-se essencialmente de noite de crustáceos e bivalves, que captura e mata por esmagamento com as suas pinças. Reproduz-se durante a Primavera e Verão depois da fêmea mudar a carapaça.

Festival da Sapateira

- Data: Setembro
- Local: Santa Cruz – Torres Vedras
- Organização:

O Festival da Sapateira constitui um festival gastronómico em que a sapateira é rainha. Trata-se de uma iniciativa realizada em Santa Cruz e organizada por um conjunto de restaurantes aderentes à iniciativa.

Novas formas de degustação

Street food

Existem em Portugal cerca de 100 empreendedores com negócios de street food e número cresce todas as semanas. Estes são dados da STREET FOOD PORTUGAL, uma associação que tem por fim a defesa dos direitos dos profissionais do street food e sua representação em Portugal e no Estrangeiro, bem como a promoção do street food português nacional e internacionalmente, bem como o desenvolvimento, aprofundamento e aprendizagem de produtos que contribuam para o crescimento do sector.

Crê-se que, atualmente, o sector possui um potencial de mercado de 2,5 milhões de euros e que pode crescer de 20% ano, trazendo novas dinâmicas ao sector da restauração e às cidades.

Aumentar o conhecimento e reconhecimento do sector como alavanca para o desenvolvimento económico, geração de empreendedorismo e autoemprego é outro dos objetivos, a par da contribuição para o desenvolvimento de produtos de qualidade, através de parcerias estratégicas. Pretende-se também incorporar novas iniciativas de parceiros públicos e privados, quer na divulgação e promoção da gastronomia, quer na qualificação dos recursos por via da formação.

Street Food é um conceito de alimentação ready-to-eat, vendida numa rua ou outro local público, como mercados ou feiras, por vendedores ambulantes, muitas vezes, numa tenda portátil. Qualquer pessoa pode, hoje, aderir à street food por gosto étnico, nostalgia ou a simples oportunidade para comer rapidamente algo saboroso a um preço razoável.

A mudança na street food durante a última década foi abismal – passou-se de carrinhos de comida tradicionais para veículos móveis munidos de cozinha hi-tech, tornando-se cada vez mais sofisticados e com uma procura crescente.

Hoje, na Grã-Bretanha, por exemplo, a street food é agora o mais vibrante e emocionante sector da culinária britânica, com jovens cozinheiros transformando menus de restaurantes de qualidade em preços takeaway. Veículos atrativos e comida de elevada qualidade, servida de forma emocionante e acessível. Hoje, algumas das melhores experiências de restauração dos britânicos passam pelo que se serve em reboques, carros e vans vintage.

Assiste-se à transformação do gorduroso para o gourmet. Hoje o street food está obrigatoriamente presente nas nossas vidas, por força da nossa própria evolução como consumidores. Somos, cada vez mais, consumidores “on-the-go” e isso favorece a street food, conveniente, acessível e de qualidade.

Nesta perspetiva, o peixe e o marisco português podem perfeitamente enquadrar-se nesta nova tendência gastronómica, sendo por isso, um segmento a explorar.

Conservas gourmet

A sardinha tradicional ou o atum continuam a ser um sucesso, mas, hoje em dia, a indústria conserveira é muito mais do que estes dois produtos. E quer crescer ao apostar também na criação de petiscos gourmet.

A maior variedade das conservas e uma aposta em outras variedades de peixe tem contribuído para que o crescimento do sector; contudo, torna-se necessário apostar em estratégias de comunicação e divulgação destes produtos junto do consumidor final porque, na verdade as conservas e, nomeadamente, as conservas gourmet, podem ser uma mais valia no dia-a-dia das famílias. Se aposta se centrar num produto de qualidade,

a um preço acessível, e uma boa forma de consumir peixe de uma forma saudável, então há mercado para explorar e para dinamizar o consumo do peixe português.

Depois de anos de forte declínio, que levou ao encerramento de muitas empresas de norte a sul do país, a indústria conserveira portuguesa parece atravessar um bom momento. Segundo dados da Associação Nacional da Indústria de Conservas de Peixe, esta indústria – que emprega diretamente mais de 3500 pessoas (e outras tantas indiretamente) – exporta, atualmente, para mais de 70 países e vendeu, no período de Janeiro a Setembro deste ano, cerca de 40 mil toneladas, o que representa um crescimento, face a igual período do ano anterior, de 26% em volume e 24% em faturação, num negócio que vale atualmente 165 milhões de euros.

O mais recente projeto da ANICP é a Loja da Conservas. Trata-se da maior loja de conservas nacional e reúne, num só espaço, 17 conservarias e mais de 300 referências. Como porta estandarte da indústria conserveira nacional, a Loja das Conservas vende e promove as melhores conservas do mundo – as portuguesas.

Assentes na experiência de décadas (o início da indústria conserveira portuguesa remonta a 1853), as conservas nacionais são conhecidas e reconhecidas internacionalmente pela longa tradição, que se traduz na qualidade de um produto saudável e acessível a todos.

As opções de escolha são, por isso, mais que muitas; para além das mais conhecidas como a sardinha, a cavala ou atum, as revelações surgem com o polvo, a truta, o bacalhau, as enguias, a chaputa, os carapaus ou as ovas de sardinha, o chamado «caviar português», uma verdadeira iguaria que faz as delícias de quem conhece ou decide experimentar pela primeira vez.

Assim, pode também a indústria conserveira ser um veículo importante para a Rota do Peixe Português, divulgando novos sabores e temperos dos produtos de pescado nacional.

Sushi português

Desconhecido da maioria dos portugueses até à década de 1990, a cozinha japonesa conquistou muitos seguidores em Portugal. Nos últimos anos, assistiu-se a um boom de restaurantes de sushi, mas os especialistas alertam para a exigência da qualidade do produto e para a segurança alimentar.

A par do peixe mais comumente utilizado na cozinha japonesa, existe uma clara aposta na utilização de peixes da costa portuguesa, com características únicas e que podem adequar-se a esta forma de preparação do peixe. É o caso do bonito, lírio, atum, robalo, cherne, carapau, cavala, choco ou lula, como defendem os especialistas. Trata-se de diversificar a matéria-prima, de modo a garantir uma diversificação de paladares.

Apesar do consumo de peixe cru não estar enraizado nos hábitos alimentares dos portugueses, continua a haver uma procura crescente deste tipo de cozinha e há margem

para crescer. E isto mesmo comprova-se pelo aparecimento de novos espaços, cuja cozinha, seja a técnica seja a matéria prima, acresce algo de novo ao sushi tradicional.

Kampai

Restaurante japonês, o Kampai é um conceito inovador que cruza a cozinha japonesa com os Açores. É, naturalmente, mais do que um restaurante de sushi, uma vez que cruza a técnica e sabores nipónicos com a matéria prima do mar dos Açores: o atum (a base da cozinha japonesa) e o dos Açores é considerado um dos melhores do mundo – parte substancial do que é pescado nos Açores é exportado para o Japão – lírio, lula gigante, goraz, chicharro, boca negra, imperador, peixão, peixe porco, entre outras; e, a “cereja em cima do bolo”: o chá verde dos Açores (única região da Europa onde cultiva a planta do chá).

Nómada

Os antigos chefs do Sushic juntaram-se para abrir um espaço de sushi adaptado ao paladar português. Chama-se Nómada, fica no Saldanha, em Lisboa, e também dá cartas no que respeita ao vinho.

O antigo chef executivo do Sushic deixou o trabalho de quase seis anos para concretizar o sonho de abrir o seu próprio restaurante. A ele juntaram-se o seu braço direito, o souschef Francisco Bessone, e o amigo Rui de Oliveira para ajudar na gestão do projeto.

Apesar de ter alguns pratos do Sushic, alia o melhor da cozinha japonesa — adaptada ao paladar português — com pratos mais contemporâneos. Assim, os cones crocantes com atum marinado e cebola confitada em vinho do porto partilham o pódio com os combinados tradicionais de 18 peças ou com as vieiras com puré de guacamole.

Novos conceitos de restauração dedicada ao peixe

A nova dinâmica na restauração da Grande Lisboa, com o nascimento quase diário de novos conceitos de cozinha de autor, chegou a um dos maiores tesouros da gastronomia portuguesa: o peixe fresco. Cada vez mais restaurantes apostam em servir bom peixe com conceitos contemporâneos e adaptados. Alguns dos mais recentes espaços são mencionados de seguida.

Barbatana

É a mais recente aposta da dupla Miguel Laffan/Porto de Santa Maria. Um chefe premiado internacionalmente e um dos clássicos do peixe e marisco do Guincho uniram esforços e abriram, em junho, um novo conceito em pleno Amoreiras Shopping Center. As ementas diferem, entre o que é servido na sala e o que vai para o balcão ou para o food court. Chamuças de bacalhau com natas, gysas de caldeirada e prego de atum com molho de caril verde e wrap de sapateira são algumas das propostas rápidas; Sopa

de creme de amêijoas, caldeiradas, arroz, peixe grelhado e ao vapor são opções para a sala.

Peixe Ó Balcão

Depois da abertura do espaço Taberna Ó Balcão, em Santarém, o chefe Rodrigo Castelo desceu o Tejo e abriu um novo conceito no Mercado de Algés. A ementa apresenta desde sopas e saladas, até petiscos e pratos principais: Punheta de bacalhau, cação frito com molho de iogurte e lima, prego de atum no caco, arroz de lingueirão, línguas de bacalhau com puré de ervilhas e polvo à portuguesa são algumas das propostas, que podem ser degustadas.

Lazuli – Estórias do Mar

Destacam-se os pratos de caril de camarão, açorda de marisco e arroz de robalo com amêijoas. O peixe fresco faz-se ainda representar pela barriga de atum grelhada e pelas ovas de pescada grelhada. O marisco é outro dos fortes da casa, com gambas, carabineiros, lavagantes e outros ao quilo.

Selfish – O Meu Peixe

A nova área de restauração das Amoreiras ganhou, em outubro de 2014, um espaço que, não querendo ser egoísta, decidiu democratizar o acesso a peixes frescos grelhados, mas também a braseados e a diversos tártaros. A oferta do Selfish – O Meu Peixe inclui hambúrgueres de atum ou salmão em brioche, bolo do caco de alfarroba ou no prato. Acrescente-se que, nos peixes, a grelha serve, preferencialmente, atum, salmão e dourada. Já nos braseados, o peixe é envolto em sementes de sésamo tostadas, enquanto os tártaros, o atum e o salmão com manga, são regados com soja e sumo de limão.

Maresias

Na Bafureira chegam à mesa petiscos e pratos robustos com sabor a mar, a saber: trio de bacalhau, composto por almofadinha, pastel e tiborna, e pataniscas de polvo, na vertente petisqueira, e carpaccio de salmão e tamboril com alma de caviar e ervas finas, e mil-folhas de tártaro de atum e aipo. Nos principais, o robalo com migas de brócolos e palha de alho francês e vinagrete, asa de raia ao vapor e tranche de garoupa em crosta de pão fresco. Conta-se também com peixe do dia grelhado.

Cevicheria

No Príncipe Real, este pequeno restaurante explora a notoriedade da cozinha da América do Sul, nomeadamente peruana, afirmando-se como lugar de culto gastronómico. A Cevicheria nasce da vontade de trazer o tradicional prato peruano – o ceviche – às nossas mesas, mas de adaptá-lo também ao nosso gosto português, quando preparado com ingredientes que nos são tão familiares como, por exemplo, o bacalhau.

A oferta abrange o ceviche puro, com peixe da época, o ceviche português, com bacalhau, vinagre de alecrim, puré de grão e azeitonas secas.

Sea Me - Peixaria Moderna

A sua abertura, em 2010, marcou o início de uma nova era na forma da restauração lisboeta encarar o peixe. No Chiado, o Sea Me fundiu, no mesmo espaço, uma peixaria, uma marisqueira e cervejaria e um novo espaço para degustar sushi. Pode-se escolher o peixe e o marisco que quer comer ou levar para casa, com o serviço de takeaway. A carta tem oferta larga entre o tradicional (grelhado) e o mais ousado, juntando ao choco frito uma tempura negra com folha de shisô. Tem também ceviches e risotto de camarão. O sushi é outra das apostas da casa. Peixes e mariscos são apresentados de diversas formas. Como referência ficam ainda a enguia grelhada com batata-doce, sashimi de vieiras e garoupa corada. Desta experiência, nasceu e multiplicou-se outro projeto restaurativo: O Prego da Peixaria.

Mas não é só em Lisboa que surgem novos conceitos gastronómicos relacionados com o peixe; mais recentemente, também o Porto foi invadido por novos espaços onde o peixe e o marisco reinam. Seja grelhado, preparado à moda peruana no ceviche ou servido cru no tradicional sushi, o peixe é confeccionado com as técnicas da cozinha mais modernas.

The Blini

É o novo projeto do chef José Cordeiro e o segundo espaço seu na cidade, três meses depois de ter inaugurado o Porto Sentido, na zona da Baixa. O The Blini instalou-se na outra margem do Douro, em Vila Nova de Gaia, e assume-se como uma marisqueira moderna com grandes ambições. O chef não esconde: os pratos do The Blini vão lutar por um lugar no guia Michelin.

Para além do peixe e marisco, servidos com o toque criativo do chef, outro dos destaques do The Blini é mesmo a vista fantástica que oferece sobre o Douro e a Ribeira do Porto.

Posto 94

“Servimos sushi mas não somos um restaurante japonês.” Imposta, à partida, a regra definida pelas duas proprietárias, afinal o que é o Posto 94? Não é japonês, mas tem sushi, mais focado na vertente de fusão. Entre as opções tradicionais de temakis e menus de sushi e sashimi, estão os combinados Posto Premium, de peças “mais elaboradas” e com “ingredientes mais exclusivos, como o foie gras”.

A fazer companhia ao peixe está o açai, o outro produto de destaque do Posto, aqui servido à vontade do freguês: Escolhe o tamanho da taça — pequena, média ou grande — e junta-lhe os acompanhamentos que quiser. É só percorrer a lista: há fruta, como o melão, manga ou banana; doces, como Oreo ou M&M’s; ou outras opções, como leite condensado, em pó ou amendoim.

Panca

Camilo Jaña é chef do Terra. Ruy Leão é chef do Shiko. O primeiro é chileno, o segundo brasileiro — e aparentemente, ambos têm uma panca pelo ceviche. É mesmo assim que se chama o projeto conjunto de Jaña e Leão, Panca, que levou a especialidade peruana aos jardins do Parque da Cidade, num pequeno espaço pop-up integrado no Soundwich.

A cozinha é pequena e divide-se na confeção de quatro ceviches, democraticamente entregues a cada um dos mentores do Panca: dois para Jaña, outros dois para Leão. O chef chileno opta por versões latinas e mais ligadas aos clássicos —o Cevichón, feito com o tradicional leite de tigre (a base do ceviche), salmão, puré de batata doce e palitos de nachos, ou o Peixeirada, com um misto de peixe, puré de abacate e crocante de milho.

Sushinaka

Teoricamente, o Sushinaka é o novo restaurante de sushi da cidade. Na prática, este é um nome já bem conhecido pelos portuenses. Abriu as portas em 2010, na zona de Paranhos. Desde então, passou por Matosinhos e por Ramalde, até finalmente encontrar o espaço perfeito, na Rua da Boavista, onde já se serve o sushi do costume. O novo Sushinaka foi inaugurado em maio.

Na carta encontram-se todos os itens obrigatórios de um espaço de sushi tradicional e de fusão: do misoshiru aos temakis; do sashimi aos especiais quentes; do yakisoba aos menus freestyle.

Pisca

Foi em mais uma pequena e renovada casa no Passeio Alegre, mesmo em frente a rio, que nasceu o Pisca. Embora a carta apresente uma variada escolha de tapas e pratos mais consistentes, as opções de peixe e marisco destacam-se, até porque chega tudo fresquinho, trazido diretamente dos barcos dos pescadores que atracam do outro lado da rua.

Pode-se experimentar o tártaro de atum, escabeche de mexilhão ou ceviche de tamboril e camarão. E se quiser beber uma cerveja fresca em frente ao rio, aproveite as opções de marisco: gamba cozida do Algarve, berbigão, percebes ou navalhas ao vapor, ou mini espetadas de vieiras e gambas.

Peixaria do Bairro

É na Foz que chega o peixe fresco, todos os dias, vindo de Angeiras, de Matosinhos ou dos barcos dos pescadores da Cantareira. A frescura do peixe vem com um problema: a carta fica à mercê dos caprichos da natureza. “Tanto podemos ter dez como apenas um linguado”. Porém, há sempre alternativas como o bacalhau assado ou arroz de tamboril.

E porque grelhar peixe na brasa é uma ciência, Jorge Costa, o proprietário, fez questão de contratar um assador veterano com mais de 30 anos de experiência. Para acompanhar, há a tradicional batata assada ou a murro e o arroz caldoso do dia, que pode ser de tomate, de grelos ou de feijão vermelho.

É natural que surjam novos conceitos de restauração, sobretudo relacionados com o peixe, em Lisboa e no Porto e as razões são óbvias: proximidade à matéria-prima de excelência, elevada procura enquanto destino turístico, cidades que concentram habitantes e trabalhadores disponíveis para novas experiências gastronómicas e com poder de compra para tal; a mais-valia que se apresenta é que estes novos projetos possam ser um instrumento de benchmarking para outros locais do país, cujas potencialidades interessa explorar, como é o caso do peixe do rio – sável, lampreia, achigã -, muito apreciado mas ainda pouco explorado, sobretudo pelos turistas que visitam Portugal.

Como se vê, o sentido de oportunidade e a ambição de querer fazer diferente leva ao aparecimento de conceitos muito interessantes na área da alimentação. Cabe à APTECE e ao seu projeto Rota do Peixe Português aproveitar as sinergias com estes novos conceitos gastronómicos, enaltecendo o Pescado Nacional como referência de qualidade no território nacional e nos mercados internacionais.

Dimensionamento do mercado potencial

A tarefa não é fácil quando se tenta dimensionar o mercado potencial para o pescado português.

Sabe-se que os portugueses são bons consumidores de peixe e fazem-no tanto em casa, como em restaurantes, quer no dia-a-dia, quer em contexto de férias ou fins-de-semana; aliás, assiste-se cada vez ao aumento da procura de novas experiências gastronómicas por parte dos portugueses. No limite, todos os portugueses são consumidores do pescado nacional.

Um outro grupo de consumidores que importa referir e que assume uma importância significativa para o sucesso do Rota do Peixe Português são os turistas, sejam turistas city break, cujo mote da visita é conhecer uma cidade num fim-de-semana, sejam turistas com um poder de compra mais elevado e que prolongam a sua visita para além de um fim-de-semana, o que lhes possibilita conhecerem várias cidades, vários pontos de interesse e vários pratos da nossa gastronomia.

Portugal tem recebido, de forma constante e crescente, mais turistas de ano para ano. Em 2015, registaram-se 55,6 milhões de dormidas em estabelecimentos de alojamento turístico. Portugal é hoje o sexto país europeu com maior proporção de turistas estrangeiros, significativamente acima da média comunitária (de 46%). A Europa e o mundo estão a descobrir Portugal e entre revistas de vinhos como a Wine Spectator e revistas de viagens como a Condé Nast Traveller – ambas com posicionamentos privilegiados -, praticamente não há mês que passe sem que Portugal apareça como a

"next big thing". E este facto comprova-se pela afluência quase constante de turistas em Lisboa e também no Porto, sendo este último um destino cada vez mais procurado.

Sabendo que a estada média dos turistas na hotelaria em Portugal tem vindo a registar aumentos anuais (os dados do AHP Tourism Monitor apontam para um aumento de 2,26% do número de dormidas entre abril e novembro de 2015, face ao período homólogo do ano anterior), tem-se, atualmente, um valor médio de dormidas de 1,81 noites, por pessoa; significa que, pelo menos, cada turista faz 4 refeições principais e, parece óbvio que estes turistas poderão seguir a Rota do Peixe Português.

Portugal é ainda um daqueles países onde a gastronomia – da mais popular à mais sofisticada – é boa em qualquer lado. Um artigo da CNN de Julho confirma isso mesmo: que Portugal é o melhor destino "foodie" da Europa. Para além dos tradicionais petiscos, dos enchidos e doçaria conventual, temos "o melhor peixe e marisco do mundo", segundo o chef Ferran Adrià, que pode pescar-se ao longo de 2830 km de costa. E é esta mais-valia que interessa comunicar e divulgar junto dos principais países de origem dos turistas que visitam Portugal. O desafio é tornar o Peixe Português no cartão de visita de Portugal.

Adequando o mercado às ações desencadeadas e promovidas pela APTECE, podemos afirmar que o mercado potencial para o projeto Rota do Peixe Português serão:

- As 308 câmaras municipais que dinamizam os eventos gastronómicos concelhios/ regionais, enaltecendo quer o peixe quer o marisco português.
- As regiões de turismo que operam no território continental - Turismo do Porto e Norte de Portugal, Turismo Centro de Portugal, Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa, Turismo do Alentejo e Região de Turismo do Algarve.
- As direções regionais de turismo da Madeira e dos Açores.
- As confrarias gastronómicas que tenham como objetivo a preservação, promoção e divulgação da gastronomia ligada ao pescado, como por exemplo:
 - Confraria da Lampreia de Penacova – Penacova
 - Confraria Gastronómica do Arroz e do Mar – Figueira da Foz
 - Confraria Gastronómica do Bacalhau – Ílhavo
 - Confraria Gastronómica do Mar – Matosinhos
- As 8062 empresas ligadas à restauração tradicional e típica. Obviamente que haverá uma parte destas empresas que não se dedicam, em exclusivo, ao peixe, mas a maior parte terá nas suas ementas diferentes pratos de peixe e marisco.

Ambicionado mais do que o mercado nacional, a estratégia da APTECE poderá passar pelo estabelecimento de parcerias com associações congéneres europeias e

internacionais, com o objetivo de divulgar o projeto Rota do Peixe Português nos mercados internacionais, impulsionando por um lado o turismo português, e por outro a gastronomia portuguesa, com especial enfoque no pescado.

Conclusões e recomendações

Divulgação da Rota do Peixe Português

A Rota do Peixe Português pretende, acima de tudo, ser um cartão de visita de Portugal, ou seja, quem visita o território nacional fá-lo para conhecer, também, a nossa gastronomia e, sobretudo, a forma tão genuína e tradicional como o nosso peixe é preparado e servido.

O desafio que se apresenta é a elaboração de uma estratégia assente em parcerias e uma boa divulgação deste projeto junto do mercado. Tal como já foi referido, uma rede de parcerias estabelecidas com associações congêneres europeias e internacionais poderia ser um bom instrumento de trabalho para a APTECE.

Outro ponto interessante a explorar seria o estabelecimento de protocolos de colaboração com entidades públicas – institutos de turismo, direções de serviço de turismo – europeias para uma melhor divulgação do destino turístico Portugal, apelando sobretudo à descoberta da nossa gastronomia.

Uma associação importante seria, por exemplo, a APTECE explorar uma parceria com os principais grupos hoteleiros, de modo a que nos hotéis houvesse informação institucional e comercial sobre a Rota do Peixe Português.

A presença da APTECE em feiras de turismo e do sector agroalimentar também poderia resultar numa boa ferramenta de divulgação do projeto, pensando mais no mercado interno.

Pensando no desenvolvimento local, poderia desenvolver-se um protocolo de colaboração entre a APTECE e as Câmaras Municipais, de modo a enaltecer o que cada região tem para oferecer ao nível do pescado. Por exemplo, entre fevereiro e abril poderiam realizar-se mostras gastronómicas da lampreia ou do sável, levando as pessoas a visitar a região, talvez até pernoitar e usufruir dos sabores únicos do peixe do rio. Este esforço de comunicação poderia até ser partilhado, encontrando-se porventura sinergias entre os concelhos vizinhos. Mas a chancela da APTECE seria fundamental na boa gestão destas sinergias.

Por último, um outro ponto a explorar seria a constituição de um guia/ um roteiro que reunisse todos os estabelecimentos de restauração onde o peixe é o prato principal. Para além da restauração tradicional, poderia considerar-se a inclusão dos diferentes eventos gastronómicos. Por regiões, por sazonalidade, por tipo de peixe, por tipo de confeção, enfim, a forma como a informação se apresenta poderia ser uma mais valia para o consumidor/ cliente.

Atuação da APTECE para a sustentabilidade do peixe português

São diversos os caminhos para a divulgação da Rota do Peixe Português, mas com este projeto a APTECE tem a responsabilidade de propor algumas orientações para a sustentabilidade do peixe nacional, sobretudo ao nível do consumo.

Existem já alguns projetos/iniciativas nacionais cujo objetivo é, precisamente, o de informar sobre alternativas de consumo sustentável. É o caso do projeto “Que peixe comer?” da Liga para a Proteção da Natureza (LPN).

Este projeto tem como objetivos organizar e disponibilizar informação simplificada sobre as principais espécies de peixe consumidas e capturadas em Portugal de modo a possibilitar um consumo de pescado informado da parte dos consumidores. Consiste na elaboração de um website com informação sobre o estado das principais espécies de peixe consumidas em Portugal e alternativas de substituição por espécies mais sustentáveis.

Também a Greenpeace tem desenvolvidos esforços para inverter a tendência de consumo de pescado insustentável. Quando, em finais de 2007, a Greenpeace analisou a realidade do mercado de peixe em Portugal, nenhuma das grandes cadeias de distribuição alimentar - responsáveis pela venda de mais de 70% do peixe no país - possuía uma política de compra e venda de pescado. Hoje em dia, a publicação do terceiro Ranking dos Supermercados revela um mercado e práticas de negócio substancialmente alterados.

Numa primeira fase a Greenpeace lançou a Lista Vermelha nacional de espécies de peixe, onde constam as espécies de peixe mais vendidas e com elevada probabilidade de provir de pescarias insustentáveis. Mais tarde, foi apresentado ao público o primeiro Ranking dos Retalhistas, onde os principais retalhistas são avaliados nas suas práticas de comercialização de pescado segundo critérios de sustentabilidade predefinidos.

A Lista Vermelha e os resultados dos Rankings anuais foram, nos anos seguintes, amplamente difundidos entre os consumidores portugueses, denunciando as piores práticas de venda, divulgando as alternativas mais sustentáveis e fomentando o debate sobre a sustentabilidade dos produtos de pescado à venda no mercado português.

Atualmente, dos seis retalhistas alvo da campanha da Greenpeace, quatro já adotaram uma política de pescado responsável. Para além disso, três deles lançaram, inclusive, campanhas de sensibilização dirigidas aos seus clientes alertando para a problemática da pesca. Também a sociedade civil interiorizou a relação entre o consumo de peixe e a saúde dos oceanos.

Outras organizações não governamentais ambientais incluíram o tema da pesca e do peixe nas suas agendas. A Quercus dedicou vários programas Minuto Verde ao tema e a LPN lançou um site informativo sobre o peixe consumido em Portugal, conforme já foi referido. Paralelamente estas ONGA juntaram-se a outras três numa plataforma para a pesca (PONG-PESCA) que participa ativamente no diálogo sobre uma nova Política Comum das Pescas para a Europa e na discussão sobre a pesca nacional.

Sabendo que:

- Portugal é um dos países onde se consome mais peixe a nível mundial e o país europeu com o maior consumo per capita de produtos de pesca;
- Os investigadores alertam cada vez mais para a necessidade de garantia da sustentabilidade dos ecossistemas marinhos e para a gestão dos stocks de pesca;
- A pesca é a última grande indústria que explora recursos naturais selvagens para a alimentação, atividade esta que tem alterado a estrutura de muitas populações de peixe;
- É o consumidor final o principal responsável pela escolha do peixe que consome;

é necessário informar o consumidor e disponibilizar toda a informação possível sobre o peixe que é comercializado para que a escolha seja consciente e adequada a um consumo sustentável. Peixe sustentável é aquele que provém de uma pescaria que preserva a capacidade da espécie de repor a sua população e não causa impactos negativos nas outras espécies que integram o ecossistema. E é esta a mensagem que interessa passar para todos os intervenientes do sector da restauração/ gastronomia.

O papel da APTECE, enquanto entidade dinamizadora da Rota do Peixe Português, pode incidir no aconselhamento de espécies menos exploradas, do ponto de vista gastronómico, junto dos seus parceiros e junto do consumidor final.

Atendendo ao que já foi mencionado no presente estudo (vide página 43), é importante motivar para o consumo de espécies que se encontram num nível mais baixo da cadeia alimentar, como é o caso da sardinha, a sarda, a cavala, o verdinho, o carapau. Estas espécies até podem ser mais consumidas nas casas dos portugueses, mas o desafio está na confeção e apresentação de novas receitas ou reinventadas onde estes peixes possam fazer parte dos menus dos restaurantes portugueses, seja numa abordagem mais tradicional ou mais ousada.

Outra aposta para o aumento da sustentabilidade do pescado nacional é a promoção dos produtos oriundos da indústria da aquicultura. Para isso, existe um trabalho prévio cujo objetivo passa, basicamente, pela mudança de mentalidade face ao pescado de aquicultura, pois ainda existe uma elevada percentagem da população que põe em causa a qualidade destes produtos. E para isso têm sido realizados estudos e emitidos pareceres que desmistificam e esclarecem sobre esta temática.

Um desses pareceres é o da Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) que considera que "não existem diferenças consistentes entre os peixes selvagens e os peixes de aquicultura, tanto no que respeita à segurança como à contribuição nutricional", exceto no caso do salmão do Báltico, em que o de aquicultura está menos contaminado do que aquele que é capturado em estado selvagem. Portanto, nem sempre o "estado selvagem" implica melhor qualidade.

A aquicultura portuguesa oferece produtos de qualidade, que respeitam normas nacionais e europeias nos domínios da sustentabilidade ambiental, da saúde animal e da proteção do consumidor. A qualidade do pescado da UE é uma vantagem competitiva para a aquicultura da União Europeia e, naturalmente, de Portugal.

A aquicultura requer águas marinhas e águas doces limpas e saudáveis. A legislação ambiental da UE – em especial a Diretiva-Quadro «Água», a Diretiva-Quadro «Estratégia Marinha» e o regulamento relativo à utilização de espécies exóticas e de espécies ausentes localmente para fins de aquicultura – garante o cumprimento dessas condições.

Existem também normas rigorosas em matéria sanitária, de proteção dos consumidores e de sustentabilidade ambiental que as atividades de aquicultura da UE têm de respeitar. Estas normas, apesar de terem custos para os produtores, podem tornar-se uma vantagem competitiva quando os consumidores estão sensibilizados para a qualidade.

De acordo com um estudo publicado pela FAO, intitulado de “The State of World Fisheries and Aquaculture”, prevê-se que a produção de pescado ultrapasse, em 2030, os 187 milhões de toneladas, um aumento de, aproximadamente, 30 milhões de toneladas em relação ao que se verificou em 2012.

Estes valores devem-se, essencialmente, ao aumento da produção aquícola, contudo a um ritmo de crescimento inferior ao que se tem verificado ao longo dos últimos anos. Para o mesmo período em estudo, e segundo a mesma entidade, perspectiva-se que o consumo deste género alimentício aumente, atingindo, em 2022, um consumo médio mundial per capita de 20,7 kg/ano, um valor que se encontra consideravelmente acima do valor atual, 19,2 kg/ano.

Face a estes dados, é possível afirmar que a produção de pescado em aquicultura será a única forma de suportar o aumento do consumo de pescado previsto, face ao declínio irreversível da pesca extrativa (FAO, 2014).

Em Portugal, o sector da aquicultura segue a tendência de crescimento registada a nível mundial. Atualmente, existem vários projetos que estão a ser desenvolvidos em Universidades Portuguesas, inclusive nas regiões da Madeira e dos Açores, alguns deles em colaboração com Instituições Privadas. Estes projetos visam potenciar uma prática aquícola que seja ambientalmente sustentável, desenvolvendo técnicas de reprodução, nutrição e crescimento de algumas espécies de interesse comercial.

Prevê-se, ainda, que a crescente procura destes produtos, por parte dos consumidores, estimule o mercado de produtos biológicos, fomentando a conversão da produção convencional para sistemas de aquicultura em modo de produção biológico.

Em termos de espécies, Portugal produz na sua maioria truta, dourada, robalo, pregado, ameijoas, berbigão e ostra. São também estas as espécies que interessa dinamizar no âmbito da Rota do Peixe Português. Se as propostas gastronómicas incidirem sobre estes produtos, oferecendo novas receitas e novas formas de degustação, e se a APTECE conseguir comunicar “qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade”,

associada ao consumo do pescado de aquicultura, então cumprirá um dos objetivos do projeto Rota do Peixe Português.