

## **AULAS DE CULINÁRIA NA AZENHA DO MAR** **Aprender a cozinhar Cavala e Faneca**

Um chef de cozinha irá ensinar a confeccionar pratos com faneca e cavala, no dia 15 de novembro, em duas aulas de culinária que decorrerão no Gabinete de Apoio às Comunidades Piscatórias da Azenha do Mar, localidade do litoral odemirense, freguesia de S. Teotónio.

As aulas de culinária decorrerão em dois horários, das 11.00 às 12.00 horas e das 15.00 às 16.00 horas. A participação será gratuita, mas limitada a 15 participantes por aula. As inscrições deverão ser efetuadas através do contacto 969 520 050 ou do e-mail [associacaocdp\\_zenhadomar@hotmail.com](mailto:associacaocdp_zenhadomar@hotmail.com)

As aulas de culinária são uma iniciativa da DOCAPECA – Portos e Lotas, S.A., em parceria TAIPA – Organização Cooperativa para o Desenvolvimento Integrado do Concelho de Odemira e EPO – Centro Empresarial do Sudoeste Alentejano.

Com o lema “O melhor do nosso mar!” e no âmbito do Cabaz do Mar, esta iniciativa pretende divulgar e promover a utilização da cavala e da faneca, duas espécies capturadas na costa odemirense e de grande potencial gastronómico.

O Cabaz do Mar foi lançado este ano pela Associação Cultural e de Desenvolvimento de Pescadores e Moradores da Azenha do Mar, com o objetivo de aumentar o rendimento dos pescadores e diversificar a oferta ao consumidor, reduzindo as rejeições das capturas e o circuito comercial entre produtor e consumidor. A Associação é responsável por comprar, amarrar e distribuir o peixe junto dos consumidores que solicitam o serviço. Um terço do peso do Cabaz do Mar, ou seja, um quilo, é sempre constituído por espécies menos procuradas pelos consumidores, como são o caso da faneca e da cavala.

O vereador,

(Ricardo Cardoso)

N.I. n.º 239

20/10/2014

ENVIO: contactos e-mail dos ocs locais, nacionais e turismo

ASSUNTO: Aulas de culinária na Azenha do Mar