



# 25 mil para degustar peixe em Lisboa

**Gastronomia.** A terceira edição do evento Peixe em Lisboa está patente no Pavilhão de Portugal, até dia 18

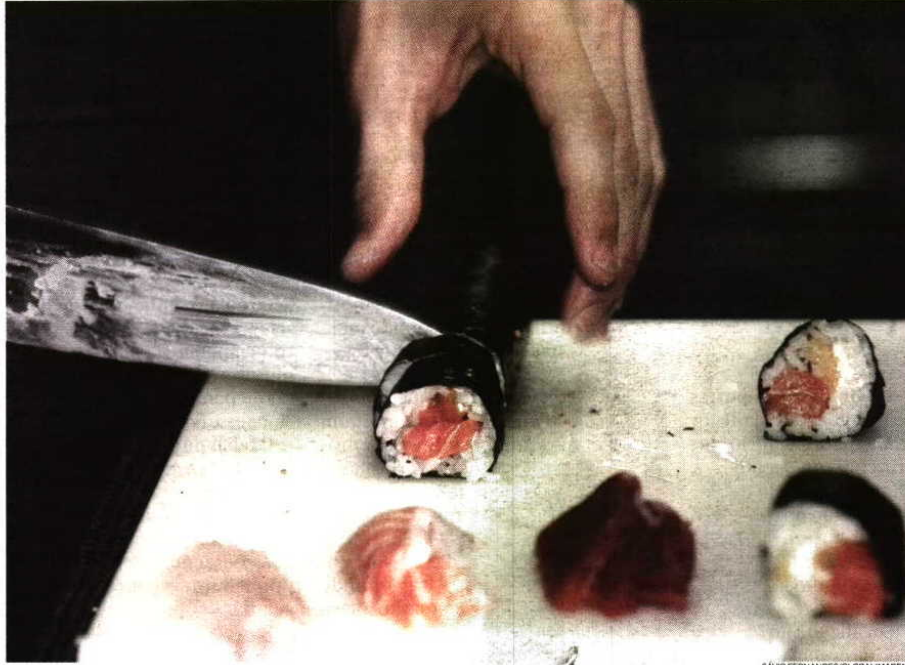
FILIPA FRAGOSO

Grandes nomes da cozinha portuguesa, pratos de requinte, doçarias e bons vinhos são as maravilhas que se podem encontrar na terceira edição do Peixe em Lisboa 2010. O evento teve início ontem, pelas 12.00, no Pavilhão de Portugal, no Parque das Nações (Lisboa), e termina no dia 18. A organização espera que a iniciativa seja apreciada por 25 mil visitantes.

Ontem deu-se a abertura de todos os restaurantes e a primeira aula de cozinha para crianças com o chefe Francisco Ferreira, onde se podiam ouvir questões engraçadas que provocavam o riso dos mais velhos. Ensinando pratos mais simples às crianças, o chefe encontrava-se a preparar filetes de pescada com *mousse* de chocolate.

O espaço do evento tem dois pisos, divididos por várias salas/atividades: apresentações de cozinha ao vivo, mercado *gourmet*, crianças na cozinha, harmonizações, restaurantes, *cocktails* ao vivo, aulas com o chefe, grande caldeirada, música ao vivo, vinhos, cervejas, bebidas espirituosas, águas e cafés, concursos "melhor pregão" e "melhor pastel de nata" e provas com especialistas. O DN esteve presente e o cheiro dos cozinhados preparados pelos prestigiados chefes de cozinha portugueses e convidados estrangeiros já preenchia todas as salas do evento.

Em 2009 o evento gastronómico teve um total de cerca de 21 600 visitantes, ou seja, uma média de 2400 pessoas por dia. Este ano a



Pavilhão de Portugal recebe peixe de todas as formas e cores

SAVIO FERNANDES/GLOBALIMAGENS

organização espera acolher entre 21 e 25 mil pessoas, sendo que este "valor máximo apontado não deverá ser ultrapassado, sob pena de serem postas em causa as condições de conforto e bem-estar".

O preço da entrada é de 15 euros, igual ao do ano passado, que foi mantido para ser acessível "a pessoas que poderiam hesitar", segundo a organização. Para um casal que veio pela primeira vez, Cristina e Rui Aires, "o preço justifica-se, pois são alimentos de luxo e a confecção dá muito trabalho".

Apesar de Cristina gostar mais de carne e Rui mais de peixe, o casal ficou deliciado com o polvo marinado e o bacalhau de massa folhada. "Queremos voltar cá para o ano", salientaram.

Benedito Braz, de 74 anos, veio ao evento por vontade do filho que ontem celebrava o seu aniversário. "Gosto de conhecer o que se faz de bom", disse ao DN, acrescentando que está a pensar vir mais dias.

À entrada do mercado *gourmet* está a banca do peixe, da peixaria Açucena Veloso de Lisboa, onde se

podem comprar produtos frescos e divulgar o mercado do peixe nacional. "Ainda agora vieram à procura de robalos, mas já não tenho", lamentou ao DN Susana Veloso. "Os peixes mais procurados são os salmonetes, o atum, o peixe-galo e os robalos do mar", acrescentou a vendedora.

A inauguração do evento contou com a presença do presidente da Câmara Municipal de Lisboa. António Costa referiu a gastronomia nacional como o "elemento central" deste acontecimento. "É

uma marca muito importante para o turismo em Lisboa e uma forma de degustar a gastronomia da cidade", disse.

Segundo o director da organização, Associação de Turismo de Portugal, Duarte Galvão, "o tempo este ano está a ajudar" e acrescentou que o ano passado nem se podia usufruir da "maravilhosa varanda" com vista para o Tejo onde os visitantes podem estar sentados em mesas decoradas a preto e branco a saborear as refeições e "apanhar sol".

## ROTEIRO

### INICIATIVA

► **Durante** nove dias, o evento Peixe em Lisboa disponibiliza várias actividades e sabores aos visitantes. Nas salas de refeições encontra-se uma selecção rigorosa de restaurantes de Lisboa e apresentações de cozinhas de vários chefes conceituados. A entrada de 15 euros por dia dá acesso a um variado programa:

### PROGRAMA

► **Concurso** "melhor pregão" e "melhor pastel de nata".

► **Chefes** de cozinha de renome apresentam as suas criações.

► **Crianças** na cozinha. Espaço onde miúdos dos 6 aos 10 anos são sensibilizados para a importância da alimentação saudável.

► **Restaurantes** abertos diariamente e das 12.00 às 24.00.