



## Rota do Peixe

# Uma viagem para pôr a gastronomia entre as melhores do mundo

A Associação de Turismo e Culinária investe 500 mil euros na Rota do Peixe para dar a conhecer como se faz e come os peixes de mar e de rio

Os melhores *chefs* de renome mundial têm sido unânimes em reconhecer os peixes e mariscos nacionais. Mas a gastronomia ainda está longe de ser citada entre as melhores e, para mudar isso e destacar o turismo gastronómico, a Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia (APTECE) vai investir, até setembro de 2017, 500 mil euros na Rota do Peixe.

“O projeto consiste num conjunto de roteiros que permitem aos turistas percorrer a costa e os rios portugueses e saber que peixe é melhor em cada local, como é preparado, onde pode ser consumido, o que há a visitar ou que eventos decorrem, desde o Museu da Ria de Aveiro a algumas lotas”, explica José Borralho, presidente da APTECE. A Rota do Peixe vai ser apresentada este mês, mas já se conhecem os percursos desde o rio Minho, no Norte, a Almodôvar, no Alentejo.

“Para já, como o projeto é financiado por fundos europeus, a Rota do Peixe inclui apenas percursos no Norte, Centro e Alentejo, mas esperamos que possa vir a incluir todas as regiões, até porque nem tudo está financiado e vamos contar com as entidades de turismo e autarquias para a sinalética”, adianta José Borralho. Cada região terá um *site* em português, inglês e espanhol e a APTECE está também a estudar uma possível *app* que guie os turistas famintos.

O projeto é muito mais do que um guia de viagens com recomendação de restaurantes. Inclui formação para os responsáveis dos restaurantes sobre “como explicar o peixe nas ementas, destacá-lo devidamente e valorizar o peixe de cada época, também com uma preocupação de sustentabilidade dos nossos recursos naturais”.

Paralelamente, a associação identificou “especialistas que podem participar em eventos para promover a rota lá fora e explicar o que é o peixe português”, acompanhados de uma campanha *online* que arrancará em fevereiro nos

mercados externos. Para a APTECE, a nova Rota do Peixe é, ainda, uma “oportunidade para os operadores turísticos criarem programas à volta do peixe, que podem ir desde a pesca à preparação”, sendo estes uma “mais-valia para deslocalizar o turista de Lisboa ou do Porto”.

A APTECE vai realizar, este verão, o primeiro estudo de referências gastronómicas dos turistas que nos visitam. Entre 1000 e 1500 turistas estrangeiros serão convidados, em cerca de 200 hotéis, a responder a um questionário de percepção sobre a gastronomia portuguesa à chegada e à partida. “Já sabemos que a gastronomia está entre os pontos positivos mais referidos, mas raramente têm essa noção à chegada. Temos de mudar isso e afirmar a nossa gastronomia a par das mais conhecidas em todo o mundo”, remata José Borralho.

— Erika Nunes

