



peixe em lisboã

LISBON FISH&FLAVOURS

10-18 ABRIL . APRIL 2010

PAVILHÃO DE PORTUGAL
PARQUE DAS NAÇÕES

ORGANIZAÇÃO
ORGANIZATION



Câmara Municipal
lisboa

TURISMO DE
PORTUGAL



PRODUÇÃO
PRODUCTION

essência
do vinho



DOSSIER DE IMPRENSA



» O PEIXE EM LISBOA

O **Peixe em Lisboa** é uma organização da **Associação de Turismo de Lisboa (ATL)**, com os apoios da **Câmara Municipal de Lisboa** e do **Turismo de Portugal** e produção da **Essência do Vinho**.

Enquadra-se no Plano Estratégico do Turismo de Lisboa – TLx10 –, que visa estimular a procura turística, ao proporcionar factores de atracção, potenciadores da notoriedade da capital portuguesa.

Em 2010 celebra-se a **terceira edição do evento** que, pelo segundo ano consecutivo, decorre no **Pavilhão de Portugal**, no Parque das Nações, um dos mais emblemáticos edifícios da cidade de Lisboa arquitectado por Álvaro Siza Vieira aquando da Exposição Mundial de 1998.

Tendo-se já assumido como um evento gastronómico de referência em Portugal, o **Peixe em Lisboa** volta a apresentar um programa ousado, que tem no funcionamento em permanência de alguns dos mais reputados restaurantes da Grande Lisboa e na presença de chefes de cozinha de primeira linha, portugueses e estrangeiros, as suas premissas.

Tendo registado em **2009** um total de cerca de **21.600 visitantes** - o que representa uma **média diária de 2.400 pessoas** e um **aumento de 4.600 visitas** relativamente à edição de estreia -, em **2010** o **Peixe em Lisboa** estima acolher entre **21.000 a 25.000 pessoas**, sendo que esse valor máximo apontado não deverá ser ultrapassado, sob pena de serem colocadas em causa as condições de conforto e bem-estar dos visitantes que se têm revelado mais-valias do evento.

» INTERNACIONALIZAÇÃO

Estando o **Peixe em Lisboa** já posicionado como evento gastronómico de referência no nosso país, à partida para esta terceira edição um dos principais objectivos é reforçar a sua internacionalização. É neste sentido que se procura um maior número de presenças de chefes de cozinha internacionais de renome, este ano com particular ênfase no **Brasil**.

A aposta na cozinha que hoje se faz no Brasil justifica-se pelo facto de actualmente ser um dos países mais interessantes do ponto de vista gastronómico, em que se destaca a enorme diversidade e qualidade dos restaurantes de São Paulo, estando a viver um efervescente momento de modernização, mas mantendo sempre uma grande ligação às suas tradições (que, como é sabido, têm forte influência portuguesa) e aos seus variadíssimos produtos.

Informações e contactos adicionais:

2

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





Assim, são convidados do **Peixe em Lisboa** nomes sonantes da gastronomia brasileira.

| Alex Atala

O paulista Alex Atala, cujo restaurante D.O.M. ficou em 24º lugar na lista dos “50 Melhores do Mundo” elaborada anualmente pela revista britânica Restaurant, é sem dúvida o nome mais prestigiado da moderna cozinha brasileira, com um trabalho reconhecido internacionalmente e que tem mostrado produtos menos conhecidos do Brasil, salientando-se os da Amazônia, com os peixes, frutas e vegetais de sabor exótico.

| Bel Coelho

Com família próxima de origem portuguesa, é vista como um dos nomes com mais futuro da cozinha do Brasil, tendo-se formado no famoso Culinary Institute of América (CIA) e trabalhado com chefes como Alex Atala, entre outros de grande prestígio. Neste momento, está à frente do restaurante Dui, em São Paulo.

| Beto Pimentel

Detentor do restaurante Paraíso Tropical, em Salvador da Baía, é tido como o responsável pela reinvenção da cozinha baiana, conferindo-lhe sobretudo maior leveza. Formado em Agronomia, iniciou o curso de Química Alimentar e realizou várias formações em Apicultura e Piscicultura. O pomar que cuida é uma das suas imagens de marca, tendo ali mais de 130 variedades diferentes de fruta que usa como alicerce para as criações que chegam à mesa. Integra ainda o movimento “Slow Food”.

| Claude Troigros

Da célebre família que detém em Roanne, França, o restaurante três estrelas Michelin onde o seu pai Pierre e o seu tio Jean contribuíram decisivamente para a revolução da Nouvelle Cuisine nos anos 60 e 70. Foi justamente em finais dos anos 70 que Claude Troisgrors chegou ao Rio de Janeiro, tendo rapidamente promovido também ele uma “revolução” ao usar produtos brasileiros segundo as técnicas culinárias francesas mais modernas. Hoje, ele considerase “franco-carioca” e o restaurante no Rio de Janeiro, Olympe, é tido como um dos melhores do Brasil.

Informações e contactos adicionais:

3

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





| Mara Salles

É a chefe do restaurante Tordesilhas, em São Paulo. Apesar do estudo e pesquisa constantes, continua a inspirar-se nas melhores tradições gastronómicas do Brasil, na cozinha da sua mãe e avós. Além do trabalho que realiza no restaurante, a experiente chefe também lecciona na Universidade Anhembi Morumbi.

| Tsuyoshi Murakami

De São Paulo, embora seja carioca de nascimento, Tsuyoshi Murakami sucedeu ao seu sogro num dos melhores restaurantes de cozinha japonesa do Brasil, o Kinoshita, tendo sido considerado em 2009 o “Melhor Chefe” pela revista Made in Japan e “Chefe do Ano” pela revista Prazeres da Mesa. De temperamento expansivo, Murakami é um bom exemplo do cruzamento da cozinha japonesa com a brasileira, prometendo surpreender e divertir o público.

» O CABEÇA DE CARTAZ

Além da significativa presença de chefes de cozinha brasileiros, o **Peixe em Lisboa** apresenta nesta terceira edição um dos mais prestigiados chefes da actualidade, o catalão **Joan Roca**.

Lembra-se de começar a ajudar na cozinha lá de casa aos 11 anos. A paixão transformou-se em vocação, ao ponto de o levar à Escola de Hotelaria de Girona nos arredores de Barcelona, onde aprendeu os princípios académicos da cozinha, como que antevendo um futuro de inovação. No **Celler de Can Roca**, ao lado dos irmãos **Jordi** (também presente em Lisboa) e **Josep**, **Joan** diz que pratica uma cozinha de compromisso entre a vanguarda, o uso da ciência e da tecnologia e o respeito pela autenticidade do produto. A **revista britânica Restaurant** classificou o **Celler de Can Roca** como o **quinto melhor restaurante do mundo**, também distinguido com **três estrelas Michelin**.

» MAIS CHEFES DE COZINHA CONVIDADOS

A par de Joan Roca e da importante comitiva brasileira, o **Peixe em Lisboa** convidou ainda **Marco Canora** (EUA) a realizar uma apresentação de cozinha ao vivo.

Com descendência italiana, recorda com particular agrado as férias de Verão da infância, passadas na Toscana, terra de origem da mãe. Depois de um “part-time” num restaurante, ainda enquanto

Informações e contactos adicionais:

4

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





adolescente, estudou Marketing Internacional, trabalhou numa agência de música, mas foi após um período de reflexão, em cima de uma moto pelo Colorado, que percebeu que a era a cozinha o que queria da vida. A partir daí, conta-se um percurso por restaurantes de São Francisco, Itália, Nova Iorque, Massachusetts (com o famosa La Cucina) e agora, de novo em Nova Iorque, com o Earth, ao lado de sócio e amigo Paul Grieco.

Aos convidados internacionais, juntam-se outras importantes figuras da gastronomia praticada em Portugal que também estarão no Auditório do evento em apresentações de cozinha ao vivo.

- | **Alexandre Silva** (Bocca, Lisboa)
- | **António Nobre** (M'Ar de Ar Hotel, Évora)
- | **Bertílio Gomes** (Casa da Comida, Lisboa)
- | **Hans Neuner** (The Ocean, Algarve, uma estrela Michelin)
- | **João Sá e André Simões** (G-Spot, Sintra)
- | **José Avillez** (Tavares, Lisboa, uma estrela Michelin)
- | **Leonel Pereira** (Panorama, Lisboa)
- | **Luís Baena** (Manifesto, Lisboa)
- | **Luís Lavrador** (Seleção Portuguesa de Futebol)
- | **Miguel Castro e Silva** (Largo, Lisboa)
- | **Nuno Barros** (Taberna 2780, Oeiras)
- | **Rui Paula** (restaurante DOC, Douro)
- | **Vítor Sobral** (Tasca da Esquina, Lisboa)

» 12 Restaurantes em Funcionamento Permanente

À presença de chefes credenciados, nacionais e estrangeiros, o **Peixe em Lisboa** alia o funcionamento em contínuo, entre as 12h e as 24h, de 12 dos mais célebres restaurantes da Grande Lisboa, este ano com uma dupla particularidade: **estão no evento os três restaurantes distinguidos com estrelas Michelin** (Eleven, Fortaleza do Guincho e Tavares) e são ainda convidados a integrar esta restrita selecção **três restaurantes rotativos**.

Informações e contactos adicionais:

5

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunicaessencia.com | +351 962 058 877





Os visitantes do **Peixe em Lisboa** têm a rara oportunidade de degustar criações à base de peixe e marisco de restaurantes de renome, reunidos num só evento, e a preços que oscilam entre os 5€ e os 8€ por degustação.

- | **Cervejaria Ramiro** (chefe Pedro Gonçalves, Lisboa)
- | **Eleven** (chefe Joachim Koerper, Lisboa, uma estrela Michelin)
- | **Fortaleza do Guincho** (chefe Vincent Farges, Cascais, uma estrela Michelin)
- | **Mercado de Santa Clara** (Carlos Braz Lopes, Lisboa)
- | **Panorama** (chefe Leonel Pereira, Lisboa)
- | **Ribamar** (chefe Hélder Chagas, Sesimbra)
- | **Spazio Buondi / Nobre** (chefe Justa Nobre, Lisboa)
- | **Tavares** (chefe José Avillez, Lisboa, uma estrela Michelin)
- | **UMAI** (chefe Paulo Morais, Lisboa)
- | **York House** (chefe Nuno Diniz, Lisboa)
- | **Tasca da Esquina** (chefe Vítor Sobral, Lisboa)
- | **A Travessa** (chefe Miguel Medeiros, Lisboa) *restaurante rotativo de 10 a 12 de Abril*
- | **Padaria** (chefe José Manuel Rasteiro, Sesimbra) *restaurante rotativo de 13 a 15 de Abril*
- | **Altis Belém** (chefe José Cordeiro, Lisboa) *restaurante rotativo, de 16 a 18 de Abril*

» HOMENAGEM, TERTÚLIAS E CONCURSOS

A exemplo do que aconteceu com as duas anteriores edições, o **Peixe em Lisboa** volta a homenagear uma personalidade que se destaca pelo trabalho desenvolvido em prol da divulgação da gastronomia portuguesa.

Nesta edição é enaltecido o contributo dado pelo **jornalista David Lopes Ramos**, tido como uma referência da crítica gastronómica em Portugal, já com um valioso percurso profissional na imprensa escrita, generalista e especializada, e na elaboração de livros dedicados a esta temática.

Deste modo, **dia 13 de Abril**, pelas 15h, no Auditório do Pavilhão de Portugal, será prestada **homenagem a David Lopes Ramos** e serão ainda entregues os troféus aos dois anteriores distinguidos: **Maria de Lourdes Modesto** e **José Bento dos Santos**.

Informações e contactos adicionais:

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





O **Peixe em Lisboa 2010** dá ainda continuidade às tertúlias com convidados que analisam e debatem temas relacionados com a gastronomia, em sessões sempre realizadas no Auditório.

Dia **12 de Abril**, às 15h, são debatidos **“Os Novos Caminhos na Restauração”**, com as presenças de **Henrique Sá Pessoa** (chefe de cozinha do restaurante Alma, em Lisboa), **Ljubomir Stanisic** (chefe de cozinha do restaurante 100 Maneiras, em Lisboa), **Bernardo Reino** (do restaurante Gigi, em Almancil) e **Miguel Júdice** (Presidente do Conselho de Administração do grupo hoteleiro Lágrimas).

Dia **15 de Abril**, às 15h, **Fátima Moura** (autora do livro “Cataplana Experience”) e o gastrónomo **José Bento dos Santos** debatem **“A Cataplana no Século XXI”**.

Por fim, dia **16 de Abril**, também às 15h, o chefe de cozinha **Bertílio Gomes** (do restaurante Casa da Comida, Lisboa) coordena a tertúlia **“Pesca Sustentável e Aquacultura – prova cega de peixe de viveiro e peixe de mar”**.

Noutro plano, o **Peixe em Lisboa** inicia-se com mais um concurso **“O Melhor Pregão”**, onde algumas peixeiras do Mercado 31 de Janeiro se assumem como as grandes protagonistas.

Já no dia **14 de Abril**, o **Peixe em Lisboa** e a **Confraria do Pastel de Nata**, promovem a segunda edição do concurso **“O Melhor Pastel de Nata”**, em 2009 ganho pela Pastelaria Cristal.

» OUTRAS ACTIVIDADES DO PEIXE EM LISBOA

O **Peixe em Lisboa** pauta-se por ser um evento dinâmico, proporcionando a quem o visita a possibilidade de participar em diferentes acções.

| APRESENTAÇÕES DE COZINHA AO VIVO

Conceituados chefes nacionais e estrangeiros apresentam-se no Auditório do Peixe em Lisboa com criações de autor.

| MERCADO GOURMET

Do peixe à doçaria, do azeite ao queijo, das compotas aos gelados. Tudo pode ser comprado... e adquirido. Presença de mais de 30 expositores.

Informações e contactos adicionais:

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





| CRIANÇAS NA COZINHA

Momentos divertidos na cozinha, com crianças dos 6 aos 10 anos a serem sensibilizadas para a importância de uma alimentação saudável. Sessões orientadas por chefes de cozinha.

| HARMONIZAÇÕES

A criatividade dos chefes de cozinha na elaboração de pratos à base de peixe e marisco para combinar com vinhos.

| RESTAURANTES

Cozinha aberta diariamente e em funcionamento contínuo, das 12h às 24h. Uma dúzia de prestigiados restaurantes da Grande Lisboa num convite à degustação.

| AULAS COM O CHEFE

Para quem adora cozinhar mas ainda desconfia das suas habilidades. Truques e dicas de chefes de cozinha para quem pretende apurar dotes culinários.

| COCKTAILS AO VIVO

O espectáculo da preparação de um cocktail, sempre uma bebida imaginativa.

| GRANDE CALDEIRADA

No último dia do evento, ao almoço, os chefes de cozinha reúnem-se e preparam uma grande caldeirada. Um momento final de celebração!

| MÚSICA AO VIVO

Bossa Nova, jazz e sonoridades da música portuguesa. A banda sonora ideal para momentos de descontração.

| VINHOS, CERVEHAS, ESPIRITUOSOS, ÁGUAS E CAFÉS

Uma oferta variada de bebidas para celebrar o peixe e o marisco.

| CONCURSOS “MELHOR PREGÃO” E “MELHOR PASTEL DE NATA”

Dos piropos das peixeiras de Lisboa ao inevitável pastel de nata. Quais os melhores em cada categoria?

| PROVAS COM ESPECIALISTAS

Aprofunde conhecimentos sobre vinhos, cervejas e águas.

Informações e contactos adicionais:

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunica essencia.com | +351 962 058 877





| GRANDE CALDEIRADA

No último dia do evento, ao almoço, os chefes dos restaurantes do Peixe em Lisboa juntam-se e celebram o peixe e marisco numa grande caldeirada a servir aos visitantes.

» Condições de Acesso

O Peixe em Lisboa realiza-se no **Pavilhão de Portugal**, de **10 a 18 de Abril**.

Está aberto das **12h às 24h**, à excepção do último domingo (dia 18) em que encerrará às 19h.

A entrada tem o custo de **15€/pax**, com **oferta de uma degustação no valor de 5€**.

De **segunda a sexta-feira** ao almoço, entre as 12h e as 15h, a entrada de 15€ confere acesso a duas degustações no valor de 5€ cada.

Existem ainda preços especial para grupos e entradas superiores a mais do que um dia:

Entrada 9 dias | 100€

Entrada 1 fim-de-semana (sábado e domingo) | 25€

Entrada semana (5 dias úteis) | 60€

Entrada Grupo (5 pessoas/1 dia) | 60€

As **entradas podem ser adquiridas na bilheteira** do evento ou em **www.blueticket.pt**

As crianças até aos 12 anos têm entrada livre, desde que devidamente acompanhadas por adultos.

Os alunos e docentes de escolas de hotelaria têm também acesso livre ao evento.

sítio oficial

www.peixemlisboa.com

Informações e contactos adicionais:

CUNHA VAZ & ASSOCIADOS Isabel Correia | ic@cunhavaz.com | +351 937 612 329
COMUNICAR ESSÊNCIA José João Santos | josejoaosantos@comunicaessencia.com | +351 962 058 877

