

12
ANOS



SETÚBAL
GASTRONOMIA
DO MAR
2012 | 2024

12
ANOS



SETÚBAL
GASTRONOMIA
DO MAR
2012 | 2024

No prato e muito mais



A gastronomia do mar, mais do que um mero atrativo turístico, constitui um veículo privilegiado para a transmissão de legados, para a união intergeracional e para a celebração da identidade de Setúbal.

DO MAR À MESA: TRADIÇÃO, SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO

O concelho de Setúbal, com o seu território singularmente delineado pelo mar, assume a paisagem marítima, não apenas, como um recurso natural, mas como um marcador essencial da sua identidade, da sua trajetória histórica e do seu desenvolvimento futuro.

Ao longo dos últimos anos, a marca "Setúbal, Terra de Peixe", tem desempenhado um papel crucial na promoção da riqueza dos produtos do mar e na valorização da pesca artesanal, pilares fundamentais da cultura e da economia setubalense.

A marca "Setúbal, Terra de Peixe" simboliza, assim, o propósito de promover as riquezas do mar e das gentes de Setúbal, honrando as tradições que moldam a memória coletiva do território.

Este percurso reflete um compromisso contínuo da autarquia na prossecução da sustentabilidade e da inovação. Através da organização de festivais gastronómicos, de semanas temáticas e de iniciativas como os colóquios integrados no projeto "Mar à Conversa", foi significativamente ampliada, a relevância, não só, dos sabores do mar, mas também, da restauração local, do setor turístico, da economia regional e da contribuição do meio académico, numa perspetiva de consolidação de um produto territorial unificado.

Neste contexto, a conexão entre o mar e a mesa afigura-se, assim, como uma narrativa orgulhosamente preservada.

A gastronomia do mar, mais do que um mero atrativo turístico, constitui um veículo privilegiado para a transmissão de legados, para a união intergeracional e para a celebração da identidade de Setúbal.

É com este espírito que se preconiza a continuidade da valorização dos produtos regionais, das boas práticas locais, associando a promoção da identidade territorial à construção de um futuro, no qual Setúbal se afirma, de forma crescente, como uma referência nacional e internacional no domínio gastronómico.

Setúbal é muito mais do que um território.

É um sentimento de partilha gerado pela experiência imersiva da Gastronomia do Mar de Setúbal!

12 anos. Setúbal, Gastronomia do Mar! No prato e muito mais!



Nos últimos 12 anos, a gastronomia de mar em Setúbal evoluiu de uma tradição local para um movimento que atrai não só os habitantes da região, mas, também, turistas nacionais e internacionais.

SETÚBAL, TERRITÓRIO COM IDENTIDADE GASTRONÓMICA

Fernanda Correia

Câmara Municipal de Setúbal - Gabinete de Projetos Enogastronómicos

Setúbal, cidade costeira no coração do estuário do Sado, é um dos destinos mais autênticos de Portugal quando se fala em gastronomia de mar. A forte ligação ao oceano Atlântico e ao estuário do Sado possibilita que Setúbal se destaque, ao longo dos últimos anos, como um dos grandes polos de gastronomia de mar em Portugal.

Ao celebrar mais de uma década de eventos, festivais e iniciativas dedicadas à promoção da sua culinária marítima, a cidade consolidou a sua posição como destino obrigatório para quem procura a autenticidade e a riqueza dos sabores e dos saberes do território.

Orgulhosamente reconhecida como a "Terra de Peixe", assumiu, desde há muito, um compromisso da região com a sustentabilidade e a preservação das suas tradições gastronómicas, culturais e sociais.

Nesse sentido, a marca "Setúbal Terra de Peixe" representa um esforço coletivo para valorizar a pesca responsável e promover os produtos locais. Os pescadores da região seguem práticas sustentáveis, garantindo que os recursos marinhos sejam preservados, enquanto chefs e restauradores se dedicam a criar experiências gastronómicas que celebram a identidade setubalense.

Ao olharmos para os últimos 12 anos, é evidente que a gastronomia de mar em Setúbal é mais do que uma simples refeição. É uma experiência cultural e imersiva que reflete a essência do lugar, de forma integrativa com os vários recursos do território, na sua multidimensionalidade natural, patrimonial e humana.

Neste período, a gastronomia de mar em Setúbal evoluiu de uma tradição local para um movimento que atrai não só os habitantes da região, mas, também, turistas nacionais e internacionais. Este crescimento resulta de uma série de esforços que unem pescadores, restaurantes, chefs e instituições locais, comprometidos com a promoção e preservação das riquezas culinárias da região.

Os festivais e os vários eventos gastronómicos de Setúbal têm sido peças primordiais neste percurso, celebrando pratos icónicos e constituindo uma alavanca os novos talentos, ao estimular a criatividade culinária, concomitantemente, com o respeito pela tradição. O envolvimento da comunidade e a procura constante pela qualidade transformaram a gastronomia local num verdadeiro cartão de visita da cidade.



Durante o Império Romano, entre os séculos I e V, Setúbal e Tróia constituíram um considerável centro industrial de salga de peixe, de onde saía o célebre garum para a delícia de diferentes locais da Europa.

SETÚBAL E O MAR: UMA RELAÇÃO INDISSOCIÁVEL

Doutor Diogo Ferreira
Historiador (CMS/GABPHC e HTC/NOVA FCSH)

O longo processo de construção identitária de Setúbal está absoluta e integralmente ligado ao mar e à pesca. O rio que banha o território do concelho foi o principal motivo geográfico para que, desde a Pré-História, se tenham registado – com maior ou menor pendor – momentos de ocupação humana.

No Sado, as diferentes populações que aqui encontraram abrigo foram estimuladas pelo acesso simplificado a uma fonte de subsistência (o pescado) e pela navegabilidade das suas ondas, revelando-se o rio, igualmente, um determinante ponto estratégico como via de comunicação para o comércio.

Durante o Império Romano, entre os séculos I e V, Setúbal e Tróia constituíram um considerável centro industrial de salga de peixe, de onde saía o célebre garum para a delícia de diferentes locais da Europa.

Concentrou-se, então, um aglomerado urbano de dimensão razoável.

Durante a decadência associada ao período da Alta Idade Média, em que a região regrediu e reduziu a sua relevância política, económica e militar, o povoado permaneceu como local de residência para diferentes gerações de pescadores.

Foi, pois, esta área de atividade que garantiu consecutivamente que a vila fosse progressivamente florescendo e cimentando a sua posição no contexto do reino de Portugal. Se a carpintaria naval possuiu um papel importante na construção das embarcações para a Expansão Marítima, foi com a internacionalização e consolidação da indústria do sal que Setúbal viveu um período 'dourado' até meados do século XVII.

No período contemporâneo, ainda numa dinâmica de 'economia de mar', a cidade – elevada à categoria em 1860 – assistiu à introdução da indústria de conservas de peixe (maioritariamente de sardinha), galvanizando uma intensa vaga demográfica entre a segunda metade do século XIX e as primeiras décadas de noventa. Também aqui, os pescadores de Troino, grandemente oriundos de diferentes zonas do Algarve, foram fundamentais na captura da principal matéria-prima do setor.

Esta relação de dependência do mar ainda hoje se mantém, observando-se o turismo balnear e gastronómico como uma das principais áreas de produção de riqueza e geradora de emprego, diversificando-se no plano externo a marca "Setúbal – Terra de Peixe".

O rio Sado e o território de Setúbal mantiveram, desde sempre, uma íntima e indissociável relação.



Com estas iniciativas, a Gastronomia do Mar tem fortalecido a conexão entre os recursos locais e as comunidades, promovendo um consumo consciente que valoriza tanto o sabor quanto a sustentabilidade dos mares portugueses.

CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO DO PESCADO

Conselho de Administração da Docapesca-Portos e Lotas, S.A.

A Gastronomia do Mar tem ganho destaque em Portugal, beneficiando da vasta costa e da excelência dos produtos marinhos do nosso país. Ao longo da última década, a Docapesca tem conduzido várias campanhas para promover o consumo sustentável de pescado, como a Campanha da Cavala, a Campanha do Carapau e, mais recentemente, a Campanha de Promoção do Pescado Nada Melhor, em associação ao Comprovativo de Compra em Lota (CCL), um selo que identifica o pescado transacionado em lota de acordo com todas as normas legais e sustentáveis, aumentando a confiança do consumidor final.

Estas campanhas têm visado o aumento do rendimento dos pescadores e, simultaneamente, promover o consumo de espécies menos conhecidas, mas abundantes, com o intuito de garantir a sustentabilidade dos recursos. Destacam-se pelo envolvimento ativo das autarquias locais, enfatizando a importância da proximidade entre consumidores e produtos frescos e locais.

As parcerias com as autarquias têm sido cruciais na promoção do pescado capturado pela frota portuguesa e transacionado em lota, nomeadamente através da realização de eventos como festivais gastronómicos e feiras do mar. Estes eventos oferecem a quem os visita a oportunidade de experimentar novas receitas e entender a importância de um consumo responsável de pescado. A colaboração contínua entre a Câmara Municipal de Setúbal e a Docapesca ao longo deste período, em eventos como as semanas gastronómicas, reafirma o compromisso com o desenvolvimento sustentável da pesca e da economia da região, através da promoção do consumo dos produtos endógenos e de proximidade.

Com estas iniciativas, a Gastronomia do Mar tem fortalecido a conexão entre os recursos locais e as comunidades, promovendo um consumo consciente que valoriza tanto o sabor quanto a sustentabilidade dos mares portugueses.

SETÚBAL: UM TESOURO GASTRONÓMICO

Helena Lucas

Diretora da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

GASTRONOMIA DE MAR

A gastronomia, enquanto ativo que enriquece a experiência turística e acrescenta valor à oferta dos territórios, tem sido um fator de diferenciação do destino Portugal, sendo muito associada à economia local e à autenticidade das regiões.

Com um papel decisivo na promoção da gastronomia e cultura do nosso país, o Turismo de Portugal, autoridade turística nacional que tutela a rede de Escolas de Hotelaria e Turismo, tem implementado várias estratégias para promover a gastronomia de mar enquanto ativo diferenciador do turismo nacional. A Estratégia Turismo 2027, destaca a importância da valorização dos produtos endógenos e da gastronomia local como forma de atrair visitantes e promover a sustentabilidade. Realçam-se os investimentos significativos que têm sido feitos na promoção da gastronomia portuguesa em eventos internacionais, reforçando a imagem de Portugal como um destino gastronómico de excelência.

Setúbal, uma cidade costeira rica em tradições marítimas, é amplamente reconhecida pela sua gastronomia de mar. A frescura e a qualidade do peixe e marisco capturados nas águas do Atlântico e do rio Sado são a base de pratos emblemáticos como o choco frito, a caldeirada de peixe, o salmonete e as ostras de Setúbal. A sardinha, considerada uma das "7 Maravilhas da Gastronomia" de Portugal, é também um dos símbolos fortes da culinária setubalense.

Se Portugal está entre os países com o melhor peixe do mundo, Setúbal está certamente entre as regiões com o melhor peixe do país e do mundo, e é por essa razão que a valorização dos produtos do mar é não só estratégica, como também enaltece os produtos endógenos com ganhos na afirmação como destino turístico de excelência, seguindo um caminho de sustentabilidade.

O PAPEL DA FORMAÇÃO NA PROMOÇÃO DA GASTRONOMIA DE MAR

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal (EHTS), alinhada com a estratégia do Turismo de Portugal para a área da gastronomia, promove e incute nos seus alunos, através da formação, a valorização da gastronomia da região e do seu território, muito enraizada nos produtos do mar. Ao longo dos anos a EHTS tem sido um parceiro ativo nas iniciativas promovidas pelo Município no que concerne à valorização da gastronomia

Setúbal, uma cidade costeira rica em tradições marítimas, é amplamente reconhecida pela sua gastronomia de mar.

do mar, como é exemplo: "o que vem à rede", "Festival do Choco", "Semana do Salmonete". Esta colaboração contribui para inovar a formação dos seus alunos, permite desenvolver novos produtos gastronómicos relacionados com o mar, aplicar práticas sustentáveis, mas acima de tudo, permite semear sentimento de pertença e de riqueza dos recursos e cultura deste território, contribuindo para a afirmação de Setúbal como um destino turístico gastronómico ímpar e autêntico, que concilia tradição, modernidade e sustentabilidade.

A marca Setúbal Terra de Peixe, em boa hora criada pelo Município de Setúbal, chancela a promoção e a valorização das atividades relacionadas com o mar, fatores distintivos deste território em que a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal se insere há 35 anos, a formar e qualificar profissionais de excelência para o setor do turismo, da hotelaria e da restauração.

Parabéns pelos "12 anos de gastronomia de mar" que foram decisivos na promoção dos sabores autênticos de uma região rica em tradição e história e na afirmação de Setúbal enquanto destino turístico gastronómico.





EVENTOS GASTRONÓMICOS



2012 EVENTOS REALIZADOS

2012, ano que marca o início de um ciclo vocacionado para a promoção da gastronomia do mar de Setúbal. Lançado o repto para incrementar a dinamização da restauração de Setúbal que atravessava uma crise exponencial desde 2009, foi alvitrada a condição de associar um dos mais recursos mais emblemáticos do território – Peixe de Setúbal – a uma atratividade turística do território, mediada através de estabelecimentos empresariais do setor. Nasceram assim, festivais gastronómicos dedicados a espécies piscícolas pescadas e/ou comercializadas em Setúbal. Auscultados pescadores e associações de pesca e comercialização de pescado, foram destacadas algumas espécies que permitiriam estabelecer um calendário gastronómico durante todo o ano, incentivando, não só, o consumo da espécie em destaque na quinzena, como a valorização dos espaços que as confeccionavam. Choco, sardinha, carapau, salmonete e ostra e os peixes da caldeirada de Setúbal, constituíram o base de trabalho da valorização da gastronomia de mar de Setúbal. Foram envolvidos vários restaurantes em cada quinzena, que testemunharam a importância da gastronomia do mar em Setúbal.



FESTIVAL DA CALDEIRADA
Cartaz
Pendão
Banner site
Outdoor 8x3

FESTIVAL DO CHOCO
Cartaz
Tela
Pendão
Outdoor 8x3



Festival DA Sardinha
 28 Julho / 12 Agosto '2012
 Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

Callermann
 Casa da Baía Setúbal
 SETUBAL

Festival Sardinha

Festival DA Sardinha
 28 Julho / 12 Agosto '2012

Festival DA Sardinha
 28 Julho / 12 Agosto '2012
 Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

Festival DA Sardinha
 28 Julho / 12 Agosto '2012

PROGRAMA

28 de Julho

12 de Agosto

19 de Agosto

20 de Agosto

21 de Agosto

22 de Agosto

23 de Agosto

24 de Agosto

25 de Agosto

26 de Agosto

27 de Agosto

28 de Agosto

29 de Agosto

30 de Agosto

31 de Agosto

FESTIVAL DA SARDINHA
 Cartaz
 Pendão
 Outdoor 8x3
 Folheto programa
 Banner site

2013 EVENTOS REALIZADOS

2013 vem sedimentar os pressupostos de promoção e valorização da gastronomia de mar do Setúbal. As espécies inicialmente referenciadas, associam-se, neste ano, mais duas espécies: o alcorraz e a cavala. Menos conhecidas do grande público, têm, no entanto, características importantes para a sua valorização, designadamente, porque fazem parte da memória gustativa dos sadinos mais antigos e pelo seu inegável valor nutricional. Nas mesas de Setúbal, as propostas gastronómicas vão revelando o potencial de diferenciação do peixe no roteiro gastronómico nacional.



FESTIVAL DO CHOCO
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3
Banner site

FESTIVAL DA CALDEIRADA
Cartaz
Banner site
Folheto programa



Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal



RESTAURANTES ADERENTES

- ARCA DO IS**
Avenida Lusa Teó. 448
265 380 432
Estrada: 2ª Feia
- ANTÓNIO'S**
Rua Trabalhadores de Mar, 31
265 211 196
Estrada: 4ª Feia
- BAIA DO SAO**
Rua de Sado, 46
914 288 800
Estrada: 2ª Feia
- BALLARIN DA AVERDA**
Avenida Lusa Teó. 524
265 210 040
Alentejo todos os dias
- BIRA MAR**
Prazeres de Setúbal
968 211 252
Estrada: 4ª Feia
- BODINHAS**
Avenida Lusa Teó. 448
265 210 147
Estrada: 2ª Feia
- BOITE**
Travessa dos Viciados, 13
914 288 830
Estrada: 2ª Feia
- CAS 56**
Avenida Lusa Teó. 56
265 218 475
Estrada: 4ª Feia
- CALHARIM**
Rua Almeida Carvalho, 11
264 212 887
Estrada: 2ª Feia
- CASA MOREIRA**
Praça Machado das Santos,
18
265 221 271 / 905 117 073
Estrada: 2ª Feia
- CONVÉS**
Rua da Cantaria, Praça
Central
265 218 261
Estrada: 2ª Feia
- COPA D'OURO**
Avenida Lusa Teó. 533
265 218 821
Alentejo todos os dias
- DOM BICODEN**
Rua Vasco da Gama, 30-40
914 900 271
Estrada: 4ª Feia
- DIARTE DOS FRANCOIS**
Avenida Lusa Teó. 283
Estrada: 2ª Feia
- ESPAÇO SETÚBAL**
Largo José Afonso, 64
914 288 822
Estrada: 2ª Feia
- ESTÚRIO DO SAO**
Rua de Sado, 47
265 212 886
Alentejo todos os dias
- FLÓRIDA**
Prazeres Fernando Pessoa, 34
264 211 180
Estrada: 2ª Feia
- IVO MAR**
Rua C. Luis Recreios
Pátio, 101
914 288 400
Estrada: 2ª Feia
- MAMI**
Praça Machado das Santos, 41
265 080 123
Estrada: 2ª Feia
- NOVA BOIA**
Avenida Lusa Teó. 576
265 234 443
Estrada: 2ª Feia junho
- NOVA TASCAS DO LATA**
Rua de Sado, 1
265 572 183
Estrada: Domingo junho e 2ª Feia
- NOVO 10**
Avenida Lusa Teó. 420
265 222 212
Estrada: 4ª Feia
- PEIXE & COMPANHIA**
Avenida Lusa Teó. 578
962 971 882
Estrada: 2ª Feia
- POÇO DAS FONTAINHAS**
Rua das Fontainhas, 98
265 213 807 / 917 148 208
Estrada: 2ª Feia
- PONTO DE ENCONTRO**
Praça Fernando Pessoa, 9
265 212 180 / 962 046 151
Estrada: Domingo
- POUSADA SÃO FILIPE**
Praça de São Filipe
265 192 070
Alentejo todos os dias
- PRAZERES**
Rua Francisco José Santos, 4
962 971 242
Estrada: 2ª Feia
- QUANTO**
Avenida Pimenta, 38
265 228 848
Estrada: 4ª Feia
- REI DO MAR**
Avenida Lusa Teó. 58
265 234 668
Alentejo todos os dias
- RESTINGUEIRA**
Estrada da Raposa
834 674 821
265 572 183
Alentejo todos os dias
- RETRIO DA ALGARRIFA**
Estrada da Raposa, 30
265 517 085
Alentejo todos os dias
- RIBERINHA DO SAO**
Avenida Lusa Teó. 580
265 238 465
Estrada: Domingo junho e 2ª Feia
- SACA-BOLHAS**
Avenida Lusa Teó. 188
914 288 184
Estrada: 2ª Feia
- TABERNA**
Largo José Afonso, 28
919 128 218
Estrada: 2ª Feia
- TASCAS DAS MARES**
Rua de Sado, 12
265 217 128 / 962 046 222
Estrada: 2ª Feia
- TASCAS KEVIN**
Praça Machado Santos, 1
265 253 281
Estrada: 2ª Feia
- TERRA E MAR**
Avenida Lusa Teó. 440
834 441 652
Estrada: 2ª Feia
- TÔ DO TERRA E MAR**
Avenida Lusa Teó. 337
834 725 548
Estrada: Domingo junho e 2ª Feia
- TÔÇA DO RAFAEL**
Rua dos Trabalhadores de
Mar, 25-27
265 218 524
Estrada: Domingo
- ZE DA ARCA**
Travessa da Associação, 16-17
265 580 422
Estrada: 2ª Feia
- ZE DO NARO**
Praça de São Luís da Terra,
182
265 232 644
Estrada: 4ª Feia



Festival DA Sardinha
22 Junho / 7 Julho '2013

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

30 Junho CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

19h00 **MOSTRA E DEGUSTAÇÃO**
Apresentação de receitas de sardinhas confecionadas por restaurantes da cidade

Banquete
Casa de Pez
Castilho dos Pelicanos
Estúrio do Saó
O Prazeres
Ponto de Encontro
Poço das Fontainhas

Inscrição pedida para degustação até 26 de Junho - no Casa da Baía de Setúbal - contacto telefónico - 265 545 010 / email: gastr@mun-setubal.pt

7 Julho CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

22h00 **LIVE COOKING**
Sabores Noturnos - Sardinha e Vinho ao Luar

Chef Heider Carneiro Martins

Inscrição pedida até 5 de Julho no Casa da Baía de Setúbal - contacto telefónico - 265 545 010 / email: gastr@mun-setubal.pt

APORTE: **CALLIUMINO** **makro**

ORGANIZAÇÃO: **CASA DA BAÍA SETÚBAL**
Avenida Lusa Teó. 448 Setúbal
e-Mail: gastr@mun-setubal.pt
Telefone: 265 545 010 / 915 174 443

Festival DA Sardinha
22 Junho / 7 Julho '2013

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

Festival DA Sardinha
22 Junho / 7 Julho '2013

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FIM DE SEMANA DA CAVALA
Cartaz
Folheto programa

FESTIVAL DA SARDINHA
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3
Banner redes sociais

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal
24 Ago. / 8 Set. '13

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

2013 Câmara Municipal de Setúbal
Setúbal - 265 545 010
www.setubal.pt

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal
8 Set. CASA DA BAÍA DE SETÚBAL
MOSTRA E DEGUSTAÇÃO
Prazeres Espaço Setúbal
Novo Bóia
Taxca do Malão

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal
24 Ago. / 8 Set. '13

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal
24 Ago. / 8 Set. '13

Festival da Ostra
28 Setembro a 13 Outubro '13

Restaurantes do Concelho / Casa da Baía Setúbal

2013 Câmara Municipal de Setúbal
Setúbal - 265 545 010
www.setubal.pt

Festival da Ostra
28 Setembro a 13 Outubro '13

Festival da Ostra
13 Outubro

MOSTRA E DEGUSTAÇÃO
Apresentação de receitas confecionadas por restaurantes da cidade

- ESPAÇO SETÚBAL
- NOVA BOIA
- TAXCA DO MALÃO

Festival da Ostra
28 Setembro a 13 Outubro '13

Restaurantes do Concelho / Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO CARAPAU
Cartaz
Senha mostra e degustação
Banner site
Outdoor 8x3

FESTIVAL DA OSTRA
Cartaz
Banner site
Senha mostra e degustação
Outdoor 8x3
Banner redes sociais

2014

EVENTOS REALIZADOS

2014 materializa, o terceiro ano de festivais gastronómicos dedicados às espécies piscícolas de Setúbal. A ostra, o choco, a sardinha, o carapau, o salmonete, desafiam os residentes e turistas a visitar de Setúbal e imergir nas particularidades naturais, culturais e históricas do território. A pretexto da degustação destas espécies, a dinâmica da restauração reflete a importância que este recurso endógeno, ligado ao mar, tem na economia local turística.



FESTIVAL DO CHOCO
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3
Banner site

FESTIVAL DA CALDEIRADA
Cartaz
Folheto programa
Senha degustação
Outdoor 8x3



FESTIVAL DO Salmonete 22 nov. a 7 dez. '14

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

PROGRAMA

7 Dez.

CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

TRIVIO LIVE COOKING O BRILHANTE DO SALMONETE Chef Álvaro Santos

Inscrições Livres até ao dia 3 de Dezembro Contacto telefónico : 265 545 010 email : gester@waan-setubal.pt

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

PROGRAMA

7 Dez.

CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

TRIVIO LIVE COOKING O BRILHANTE DO SALMONETE Chef Álvaro Santos

Inscrições Livres até ao dia 3 de Dezembro Contacto telefónico : 265 545 010 email : gester@waan-setubal.pt

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

FESTIVAL DO Salmonete 22 nov. a 7 dez. '14

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO Salmonete 22 nov. a 7 dez. '14

PROGRAMA

7 Dez.

CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

TRIVIO LIVE COOKING O BRILHANTE DO SALMONETE Chef Álvaro Santos

Inscrições Livres até ao dia 3 de Dezembro Contacto telefónico : 265 545 010 email : gester@waan-setubal.pt

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

semana do ALCORRAZ

13 a 21 Dezembro '14

RESTAURANTES ADERENTES

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

semana do ALCORRAZ

13 a 21 Dezembro '14

RESTAURANTES ADERENTES

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

semana do ALCORRAZ

13 a 21 Dezembro '14

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

APÓIO: LALIMANO makro

ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

PROGRAMA

21 Dezembro

CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

TRIVIO LIVE COOKING O BRILHANTE DO SALMONETE Chef Álvaro Santos

Inscrições Livres até ao dia 3 de Dezembro Contacto telefónico : 265 545 010 email : gester@waan-setubal.pt

APÓIO: LALIMANO makro

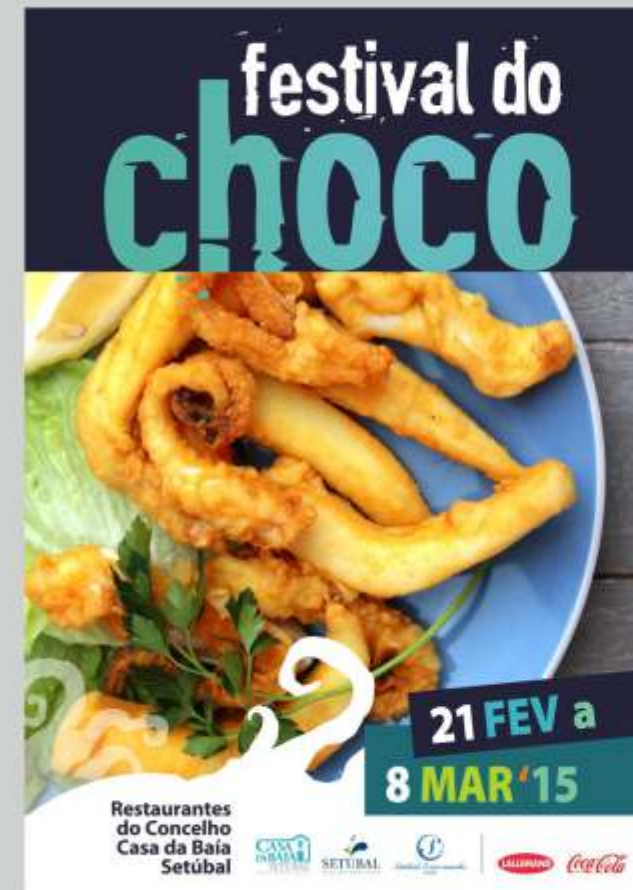
ORGANIZAÇÃO: CASA DA BAÍA DE SETÚBAL Associação Lusa Têxtil, 466 Setúbal e-mail: gester@waan-setubal.pt Telefone: 265 545 010 / 911 114 442

- FESTIVAL DO SALMONETE
 - Cartaz
 - Folheto programa
 - Outdoor 8x3
 - Banner site
 - Senha live cooking
- SEMANA DO ALCORRAZ
 - Cartaz
 - Folheto programa
 - Banner site

2015

EVENTOS REALIZADOS

Consolidado como destino gastronómico de mar, Setúbal, tem nos seus festivais gastronómicos, a base de trabalho da restauração e da visitação do território. Cada vez mais restaurantes participam nestes eventos, retornando para a economia local o investimento efetuado na sua promoção pública. Nesse sentido, a 17 de julho, a marca municipal Setúbal Terra de Peixe, referencia-se como o principal elemento ativador da estratégia promocional de Setúbal, enquanto destino gastronómico, procurando a identitização do território através do seu principal marcador sociocultural e económico – o Peixe de Setúbal.



FESTIVAL DO CHOCO
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site





FESTIVAL DO Salmonete 21 nov. a 6 dez. '15

Restaurante do Conselho Casa da Baía Setúbal

Logos: SETUBAL, Coca-Cola, MIB

FESTIVAL DO Salmonete 21 nov. a 6 dez. '15

Logos: SETUBAL, Coca-Cola, MIB

FESTIVAL DO Salmonete 21 nov. a 6 dez. '15

FESTIVAL DO Salmonete 21 nov. a 6 dez. '15

RESTAURANTES ADERENTES

ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt	ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt	ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt	ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt	ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt	ALCANTARAS Rua de Alcântaras, 10 2650-101 Alentejo T: 265 545 010 E: galar@mon-setubal.pt
--	--	--	--	--	--

semana do ALCORRAZ

12 a 20 Dezembro '15

Restaurante do Conselho Casa da Baía Setúbal

Logos: SETUBAL, Coca-Cola, MIB

PROGRAMA

20 Dezembro
CASA DA BAÍA DE SETÚBAL

18:00 LIVE COOKING
Alcorraz - Sabores do Sado
Chef Álvaro Santos
Restaurante Inkognitu's

Inscrição prévia até dia 17 de dezembro
Casa da Baía de Setúbal
Contacto telefónico: 265 545 010
Email: galar@mon-setubal.pt

Restaurante do Conselho Casa da Baía Setúbal

Logos: SETUBAL, Coca-Cola, MIB

semana do ALCORRAZ

12 a 20 Dezembro '15

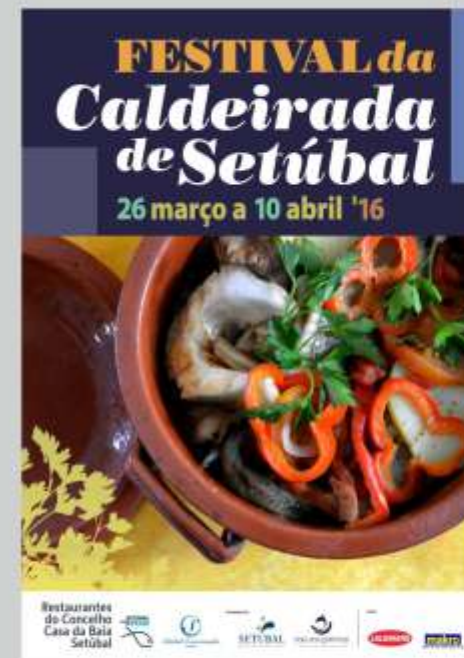
FESTIVAL DO SALMONETE
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site

SEMANA DO ALCORRAZ
Cartaz
Folheto programa
Banner site

2016

EVENTOS REALIZADOS

2016 dá continuidade ao ciclo valorativo do Peixe de Setúbal. Incrementa, não só, a pesca e os pescadores de Setúbal, assim como a indústria de restauração. A confeção é a matéria que personifica a relação com quem degusta as espécies piscícolas de Setúbal. A realização de livecookings afigura-se como um patamar promocional importante do Peixe de Setúbal



FESTIVAL DA CALDEIRADA
Cartaz
Folheto programa
Anúncio imprensa
Outdoor 8x3
Banner site

SEMANA DA CAVALA
Cartaz
Banner site
Folheto programa
Anúncio imprensa

2017 EVENTOS REALIZADOS

2017 configura a relevância da gastronomia de mar do território de Setúbal de uma forma mais amplificada. Às semanas gastronómicas, associam-se outros eventos, designadamente, o Marisco no Largo, a Semana do Mar. Comungando da importância da qualidade e rastreabilidade do pescado, a autarquia associa-se à Docapesca, na campanha de reconhecimento da etiqueta CCL nos mercados municipais de Setúbal. Ainda em concertação com a Docapesca são realizadas várias visitas pedagógicas às escolas do 1º ciclo para sensibilizar a comunidade infantil para o conhecimento e consumo das espécies piscícolas.



FESTIVAL DO CHOCO
Cartaz
Folheto programa
Banner redes sociais
Outdoor 8x3
Banner site



FESTIVAL da Caldeirada de Setúbal
24 março a 9 abril '17

RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt
---	---	---	---

Preparação do Conselho Executivo de Setúbal

FESTIVAL da Caldeirada de Setúbal
24 março a 9 abril '17

RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt
---	---	---	---

FESTIVAL da Caldeirada de Setúbal
24 março a 9 abril '17

FESTIVAL da Caldeirada de Setúbal
24 março a 9 abril '17

semana da **cavala**
Setúbal 28 abr. > 7 mai '17

RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt
---	---	---	---

Preparação do Conselho Executivo de Setúbal

semana da **cavala**
Setúbal 28 abr. > 7 mai '17

RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt	ALMA DA TERRA Rua da Igreja, 10 2610-050 Setúbal T: 262 20 00 00 www.alma.daterra.pt
---	---	---	---

semana da **cavala**
Setúbal 28 abr. > 7 mai '17

semana da **cavala**
Setúbal 28 abr. > 7 mai '17

- FESTIVAL DA CALDEIRADA**
Cartaz
Folheto programa
Banner redes sociais
Outdoor 8x3
Banner site
- SEMANA DA CAVALA**
Cartaz
Folheto programa
Banner site
Outdoor 8x3



semana do **massacote**
27 maio | 4 junho '17



RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100
ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100



Festival **DA Sardinha**
23 JUNHO a 9 JULHO 2017
Setúbal



programa

23 JUNHO ALMA DE LOURDES	24 JUNHO ALMA DE LOURDES	25 JUNHO ALMA DE LOURDES	26 JUNHO ALMA DE LOURDES
27 JUNHO ALMA DE LOURDES	28 JUNHO ALMA DE LOURDES	29 JUNHO ALMA DE LOURDES	30 JUNHO ALMA DE LOURDES
1 JUNHO ALMA DE LOURDES	2 JUNHO ALMA DE LOURDES	3 JUNHO ALMA DE LOURDES	4 JUNHO ALMA DE LOURDES
5 JUNHO ALMA DE LOURDES	6 JUNHO ALMA DE LOURDES	7 JUNHO ALMA DE LOURDES	8 JUNHO ALMA DE LOURDES



SEMANA DO MASSACOTE
Cartaz
Folheto programa
Banner redes sociais

FESTIVAL DA SARDINHA
Cartaz
Folheto programa
Cartaz cavalete



FESTIVAL DO **carapau manteiga de Setúbal**
22 jul. a 6 ago. '17



RESTAURANTES ADERENTES

ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100
ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100	ALMA DE LOURDES Rua do Castelo, 14 9100-100 Setúbal 912 311 100



FESTIVAL DO **Salmonete**
22 set. a 8 out. '17



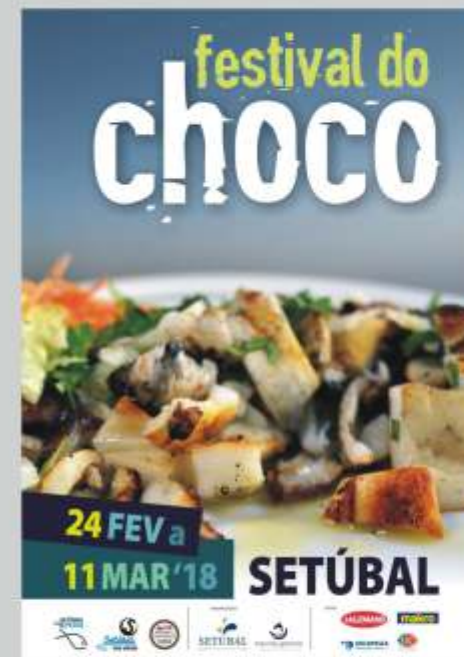
FESTIVAL DO CARAPAU
Cartaz
Outdoor 8x3
Cartaz cavalete
Folheto programa

FESTIVAL DO SALMONETE
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3
Cartaz cavalete

2018

EVENTOS REALIZADOS

2018, um ano que perpetua os desígnios de promoção da gastronomia de mar de Setúbal. Porque o valor do Peixe de Setúbal, não se esgota no palato, foram em 2018, desenvolvidas mais atividades pedagógicas, em algumas escolas de 1º ciclo de Setúbal, numa lógica de sensibilização para o conhecimento das características do peixe de Setúbal, assim com do contexto em que se desenvolvem algumas das espécies mais emblemáticas do rio Sado. A reflexão crítica sobre as matérias do mar corporalizou-se, em 2018, com a realização de dois colóquios subordinados às temáticas da pesca e da nutrição.



FESTIVAL DO CHOCO
 Cartaz
 Folheto programa
 Outdoor 8x3
 Banner site

FESTIVAL DA CALDEIRADA
 Cartaz
 Folheto programa
 Cartaz cavalete
 Outdoor 8x3

FESTIVAL PEIXE de Setúbal

Mostra gastronómica com os restaurantes de Setúbal. Live cookings, degustação com Peixe

25 | 26 | 27 maio. 2018

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL PEIXE de Setúbal

Mostra gastronómica com os restaurantes de Setúbal. Live cookings, degustação com Peixe

25 | 26 | 27 maio. 2018

FESTIVAL PEIXE de Setúbal

O festival do Peixe só podia ser em Setúbal no outono, esta terra de peixe tem muitas surpresas culinárias, que muitos destes pratos não desmentem! 50 nos resta degustar! Volta até à casa da mãe nos dias 25 e 26 de maio, a partir das 20h30, e deguste o que estas tradicionais restaurantes da cidade de Setúbal preparam para si!

DEGUSTAÇÕES COM OS RESTAURANTES

A VILA BRANCA
Rua 15 de Maio de Albuquerque 100, 2110-100 Setúbal
Tel: 212 211 111 | www.vilabranca.pt

ALVARO DE ALENAR
Rua 15 de Maio de Albuquerque 100, 2110-100 Setúbal
Tel: 212 211 111 | www.alvarodealenar.pt

ALVARO DE ALENAR
Rua 15 de Maio de Albuquerque 100, 2110-100 Setúbal
Tel: 212 211 111 | www.alvarodealenar.pt

ALVARO DE ALENAR
Rua 15 de Maio de Albuquerque 100, 2110-100 Setúbal
Tel: 212 211 111 | www.alvarodealenar.pt

ALVARO DE ALENAR
Rua 15 de Maio de Albuquerque 100, 2110-100 Setúbal
Tel: 212 211 111 | www.alvarodealenar.pt

Festival da Ostra

29 set > 14 out '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

Festival da Ostra

29 set > 14 out '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

Festival da Ostra

29 set > 14 out '18

RESTAURANTES ADERENTES

PROGRAMA

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal

1 a 9 setembro '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal

1 a 9 setembro '18

RESTAURANTES ADERENTES

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal

1 a 9 setembro '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO carapau manteiga de Setúbal

1 a 9 setembro '18

FESTIVAL PEIXE DE SETÚBAL
Cartaz
Painel vertical
Banner redes sociais

FESTIVAL DO CARAPAU
Cartaz
Folheto programa
Banner site
Cartaz cavelete

FESTIVAL DO Salmonete

27 out. a 11 nov. '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO Salmonete

27 out. a 11 nov. '18

Restaurantes do Concelho Casa da Baía Setúbal

FESTIVAL DO Salmonete

27 out. a 11 nov. '18

RESTAURANTES ADERENTES

FESTIVAL DO Salmonete

PROGRAMA

FESTIVAL DA OSTRA
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa

FESTIVAL DO SALMONETE
Cartaz
Cartaz cavelete
Folheto programa

2019 EVENTOS REALIZADOS

2019 consolida a representação do património da gastronomia do mar no território de Setúbal.

As semanas gastronómicas garantem a sua presença no calendário anua de eventos representativos dos recursos e práticas culinárias associadas ao mar.

Em termos de eventos, Setúbal e as suas propostas gastronómicas são sublinhadas com a sua presença no Peixe em Lisboa.

O ano 2019 tem a sua exponenciação com a representação institucional, na Feira de Santiago da marca municipal Setúbal Terra de Peixe.

As visitas pedagógicas nas escolas de primeiro ciclo garantem o fio condutor da preocupação em sensibilizar a comunidade infantil para a importância do conhecimento e consumo de peixe na sua dieta alimentar.

SETÚBAL TERRA DE PEIXE

Semana do Choto
23 a 31 março '19
SETÚBAL restaurantes do concelho

RESTAURANTES ADERENTES

PROGRAMA

23 março

10h00 **AULA DE CULINÁRIA** pela Chef Daniela Polido
CASA DA BAÍA DE SETÚBAL
Organização: Câmara Municipal de Setúbal e Docapesca

31 março

18h00 **DEGUSTAÇÃO COMENTADA** pela Chef Daniela Polido
CASA DA BAÍA DE SETÚBAL
Organização: Câmara Municipal de Setúbal e Docapesca

Organização: Câmara Municipal de Setúbal e Docapesca
Inscrição: 5€ (incluindo bebida)
na Aula de Cozinha em dia 23 de Março
ou (Degustação Comentada) em dia 31 de Março

Av. João Trás, 400
2611-121 (265 345 010)
email: gpe@cmsetubal.pt

SETÚBAL
Câmara Municipal

Setúbal
A Baía de Peixe

DOCAPESCA
Associação de Defesa e Consumo de Peixe

makro

SEMANA DO CHOCO
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site



RESTAURANTES ADERENTES

ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal
ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal
ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal	ALVARO Rua do Castelo, 100 4100-101 Setúbal



SEMANA DO CARAPAU
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site



* A realização do evento de degustação é feita mediante acordo que envolve a iniciativa e de acordo com as competências das autoridades de saúde.



SEMANA DA OSTRAS
Cartaz
Outdoor 8x3
Banner site

SEMANA DO CHOCO
Cartaz
Folheto programa
Banner site
Outdoor 8x3



RESTAURANTES ADERENTES

A CASA DO PEIXE
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

AREIA DO DE
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

AVOZÓIS 1
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

LAZAR COM
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

CAFARRELLAS DO SADO
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

LOPA DO SADO
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

FLORINA
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

RESTAURANTE DO SADO
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

NOVO SADO
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

NOVO 18
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. ALVES
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

O CADEIRAO DO PEIXE
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

D. CONTE
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 2
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 3
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 4
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 5
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 6
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 7
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 8
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 9
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

S. BARRAL 10
R. do Comércio, 10
800 131 761 | Telefone: 212 230 230

30€
valor de 1 prato

Olh'ó Peixe
SETÚBAL restaurantes do concelho
caldeirada à setubalense
6 a 8 novembro'20

RESTAURANTES ADERENTES

30€
valor de 1 prato

OLH'Ó PEIXE
Cartaz
Cartaz programa
Banner site
Autocolante montras
Folheto programa

2021

EVENTOS REALIZADOS

2021, o ano em que as espécies piscícolas pescadas e /ou comercializadas em Setúbal, continuam a apresentar-se como uma referência nas mesas da restauração da cidade. O choco, a sardinha, o carapau e as ostras combinam sabores e saberes nos pratos dos setubalenses e dos visitantes do território



PROGRAMA

30 abril, 1 e 2 maio
PROMOÇÃO DAS OSTRAS E VISITAS DE SETÚBAL EM CARNEIROS
 Mercado da Vila
 Com a food truck "Ostras, Sabores e Sabor" em produtos de ostras.
 Registar-se em: www.setubal.pt

30 abril
 15:00 - Apresentação em português - Espaço Comercial Espaço Food Lab e do Município de Setúbal
SIMPOSIUM DE OSTRAS
 Chef António Lourenço
 Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
CONFERÊNCIA SOBRE OSTRAS E VINHOS
 Tânia Rodrigues - Restauradora
 Carolina Santos - Quinta do Alentejo

11 maio
PRANÇO PEIXEIRO COM PROVA DE OSTRAS
 Espaço a Arroz no Estádio do Futebol
 Alinhado e organizado pelo Município de Setúbal, Associação SPÇA e Câmara Municipal de Setúbal
 Horário: 19:30h (Entrada: 5€) (Inclusão de 10€ de vinho e ostras)
 Local: Estádio do Futebol - Vila Verde

16 maio
 18:00 - Casa da Vila de Setúbal
DEBATE COMENTADO*
 Chef António Lourenço - Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
 Carolina Santos - Quinta do Alentejo
 Horário: 18:30h
 *A hostess do evento de divulgação e formação de ostras, Tânia Rodrigues, é de acordo com as orientações da autoridade de saúde

SEMANA DA OSTRAS
 Cartaz
 Outdoor 8x3
 Banners site
 Folheto programa



SEMANA DA CAVALA
Cartaz
Outdoor 8x3
Banner site

SEMANA DO SALMONETE
Cartaz
Folheto programa
Banner site
Outdoor 8x3

2022

EVENTOS REALIZADOS

Em 2022, Setúbal encontrou no Cascais Food Lab e no Passeio Marítimo de Belém, espaços de promoção e de partilha dos sabores gastronómicos de mar.

A Festa de Mar Especial Ostra de Setúbal e a Feira de Sant'Iago alargaram, igualmente, a representação identitária gastronómica para além da esfera dos espaços da restauração.

As semanas gastronómicas da marca municipal Setúbal Terra de Peixe prevalecem como marcadores substantivos do território, não só do ponto de vista económico como sociocultural



SEMANA DO CHOCO
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3
Banner site

SEMANA DA OSTRAS
Cartaz
Folheto programa
Banner site
Outdoor 8x3



SEMANA DA CAVALA
Cartaz
Outdoor 8x3
Banner site
Folheto programa

SEMANA DA SARDINHA
Cartaz
Folheto programa
Banner site



SEMANA DO CARAPAU
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa

SEMANA DO SALMONETE
Cartaz
Banner site
Folheto programa
Outdoor 8x3

2023 EVENTOS REALIZADOS

2023 redesenha a estratégia gastronómica de Setúbal associada aos sabores do mar. Complementarmente, à marca Setúbal Terra de Peixe, o ano 2023, distingue-se pela criação do projeto "O que vem à Rede" vocacionado para a promoção de pescado menos valorizado comercialmente, mas de importante valor nutricional. A recuperação das espécies e a sua forma de confeccionar, por vezes, esquecidas, é recuperada, nas semanas gastronómicas, através de propostas de um receituário partilhado, não só pelas coletividades, como pelos restaurantes e residentes em Setúbal.



SEMANA DO CHOCO
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site

SEMANA DA CAVALA
Cartaz
Placa QRCode
Folheto programa



programa

14 de Junho
LARANJA, BIRRO - Trabalho de Projeto

15 de Junho
Sardinha Assada

16 de Junho
Sardinha Assada

17 de Junho
Sardinha Assada

18 de Junho
Sardinha Assada

19 de Junho
Sardinha Assada

20 de Junho
Sardinha Assada

21 de Junho
Sardinha Assada

22 de Junho
Sardinha Assada

23 de Junho
Sardinha Assada

24 de Junho
Sardinha Assada

25 de Junho
Sardinha Assada

26 de Junho
Sardinha Assada

27 de Junho
Sardinha Assada

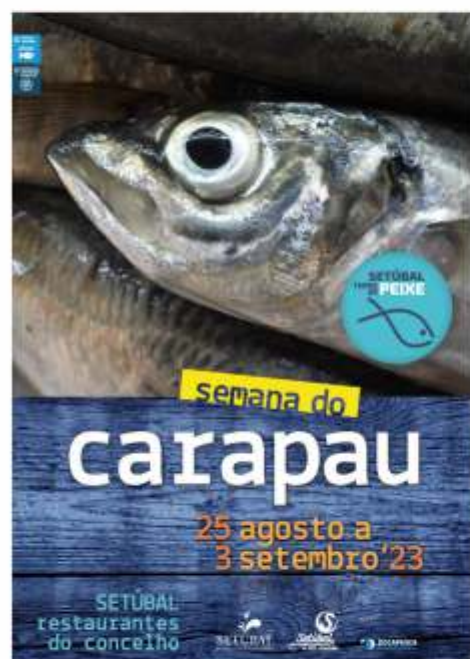
28 de Junho
Sardinha Assada

29 de Junho
Sardinha Assada

30 de Junho
Sardinha Assada

1 de Julho
Sardinha Assada

2 de Julho
Sardinha Assada



PROGRAMA

25 de Agosto
Carapau Assado

26 de Agosto
Carapau Assado

27 de Agosto
Carapau Assado

28 de Agosto
Carapau Assado

29 de Agosto
Carapau Assado

30 de Agosto
Carapau Assado

31 de Agosto
Carapau Assado

1 de Setembro
Carapau Assado

2 de Setembro
Carapau Assado

3 de Setembro
Carapau Assado



RESTAURANTES ADERENTES

1. [Nome]	2. [Nome]	3. [Nome]	4. [Nome]
5. [Nome]	6. [Nome]	7. [Nome]	8. [Nome]
9. [Nome]	10. [Nome]	11. [Nome]	12. [Nome]
13. [Nome]	14. [Nome]	15. [Nome]	16. [Nome]
17. [Nome]	18. [Nome]	19. [Nome]	20. [Nome]
21. [Nome]	22. [Nome]	23. [Nome]	24. [Nome]
25. [Nome]	26. [Nome]	27. [Nome]	28. [Nome]
29. [Nome]	30. [Nome]	31. [Nome]	32. [Nome]
33. [Nome]	34. [Nome]	35. [Nome]	36. [Nome]
37. [Nome]	38. [Nome]	39. [Nome]	40. [Nome]
41. [Nome]	42. [Nome]	43. [Nome]	44. [Nome]
45. [Nome]	46. [Nome]	47. [Nome]	48. [Nome]
49. [Nome]	50. [Nome]	51. [Nome]	52. [Nome]
53. [Nome]	54. [Nome]	55. [Nome]	56. [Nome]
57. [Nome]	58. [Nome]	59. [Nome]	60. [Nome]
61. [Nome]	62. [Nome]	63. [Nome]	64. [Nome]
65. [Nome]	66. [Nome]	67. [Nome]	68. [Nome]
69. [Nome]	70. [Nome]	71. [Nome]	72. [Nome]
73. [Nome]	74. [Nome]	75. [Nome]	76. [Nome]
77. [Nome]	78. [Nome]	79. [Nome]	80. [Nome]
81. [Nome]	82. [Nome]	83. [Nome]	84. [Nome]
85. [Nome]	86. [Nome]	87. [Nome]	88. [Nome]
89. [Nome]	90. [Nome]	91. [Nome]	92. [Nome]
93. [Nome]	94. [Nome]	95. [Nome]	96. [Nome]
97. [Nome]	98. [Nome]	99. [Nome]	100. [Nome]

SEMANA DA SARDINHA
Cartaz
Outdoor 8x3
Banner site
Folheto programa

SEMANA DO CARAPAU
Cartaz
Folheto programa
Outdoor 8x3



RESTAURANTES ADERENTES

1. [Nome]	2. [Nome]	3. [Nome]	4. [Nome]
5. [Nome]	6. [Nome]	7. [Nome]	8. [Nome]
9. [Nome]	10. [Nome]	11. [Nome]	12. [Nome]
13. [Nome]	14. [Nome]	15. [Nome]	16. [Nome]
17. [Nome]	18. [Nome]	19. [Nome]	20. [Nome]
21. [Nome]	22. [Nome]	23. [Nome]	24. [Nome]
25. [Nome]	26. [Nome]	27. [Nome]	28. [Nome]
29. [Nome]	30. [Nome]	31. [Nome]	32. [Nome]
33. [Nome]	34. [Nome]	35. [Nome]	36. [Nome]
37. [Nome]	38. [Nome]	39. [Nome]	40. [Nome]
41. [Nome]	42. [Nome]	43. [Nome]	44. [Nome]
45. [Nome]	46. [Nome]	47. [Nome]	48. [Nome]
49. [Nome]	50. [Nome]	51. [Nome]	52. [Nome]
53. [Nome]	54. [Nome]	55. [Nome]	56. [Nome]
57. [Nome]	58. [Nome]	59. [Nome]	60. [Nome]
61. [Nome]	62. [Nome]	63. [Nome]	64. [Nome]
65. [Nome]	66. [Nome]	67. [Nome]	68. [Nome]
69. [Nome]	70. [Nome]	71. [Nome]	72. [Nome]
73. [Nome]	74. [Nome]	75. [Nome]	76. [Nome]
77. [Nome]	78. [Nome]	79. [Nome]	80. [Nome]
81. [Nome]	82. [Nome]	83. [Nome]	84. [Nome]
85. [Nome]	86. [Nome]	87. [Nome]	88. [Nome]
89. [Nome]	90. [Nome]	91. [Nome]	92. [Nome]
93. [Nome]	94. [Nome]	95. [Nome]	96. [Nome]
97. [Nome]	98. [Nome]	99. [Nome]	100. [Nome]

PROGRAMA

06 de Outubro
EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA
A partir de noite: "História da Salada" de António Sérgio
LOCAL: Biblioteca Municipal de Setúbal
DURAÇÃO: 1h30
PARTICIPAÇÃO: Gratuita com o intuito de proporcionar, mediante inscrição prévia até às 12h do dia anterior, bilhetes para quem quiser acompanhar a exposição.
IDADE SUGERIDA: 5 anos

07 de Outubro
EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA
No âmbito do Centro Cultural e Desportivo de Bejos de Avelãs, serão exibidas as atividades que a comunidade propôs para a festa a população e depositar as propostas do Chef Luis Alves, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal.
LOCAL: Centro Cultural e Desportivo de Bejos de Avelãs
DURAÇÃO: 2h30
PARTICIPAÇÃO: Gratuita com o intuito de proporcionar, mediante inscrição prévia até às 12h do dia anterior, bilhetes para quem quiser acompanhar a exposição.
IDADE SUGERIDA: 10 anos

SEMANA DO SALMONETE
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site

2024

EVENTOS REALIZADOS

2024 associa as semanas gastronómicas aos espaços enoturísticos da região da Península de Setúbal. A sinergia entre semanas gastronómicas e produtores de vinho de Setúbal não só promove a riqueza cultural e a economia local, mas também, oferece aos visitantes e residentes uma oportunidade de explorar e apreciar a verdadeira essência da região. Este vínculo entre a gastronomia e a vinicultura constitui uma celebração da autenticidade e da qualidade que define Setúbal, no sentido da criação de uma experiência degustativa completa do território.



programa

2 MARÇO
19h30
INICIATIVA INTRODUTÓRIA
A partir do vinho A Dado Bastão e o Molitão Português
LOCAL: Biblioteca Municipal de Setúbal
DURAÇÃO: 10h00
PARTICIPAÇÃO: Gratuita com nº limitado de participações, mediante inscrição prévia até ao dia 28 de fevereiro em: <http://trajeto.com/afirmacaoideologica>
IDADE MÍNIMA: 3 anos

3 MARÇO
19h30
ENCUENTROS PRESENTES
No Quinto de Carvalhos, além do laboratório de sabores dos molitões bivalves com propostas do chef Luís Alves da DITL, vamos provar os sabores do produtor e conhecer os clientes que o produtores da região têm para oferecer.
LOCAL: Quinto de Carvalhos
DURAÇÃO: 2h15
PARTICIPAÇÃO: Gratuita com nº limitado de participações, mediante inscrição prévia até 28 de fevereiro, em: <http://trajeto.com/afirmacaoideologica>
IDADE MÍNIMA: 18 anos

SEMANA OS BIVALVES
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site



Semana do Choco
5 a 14 abril '24

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

SETÚBAL
restaurantes do concelho

Semana do Choco
5 a 14 abril '24

SETÚBAL
restaurantes do concelho

Semana do Choco
5 a 14 abril '24

SETÚBAL
restaurantes do concelho

RESTAURANTES ADERENTES

Semana do Choco
5 a 14 abril '24

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

PROGRAMA

5 abril
Choco 811
Vinho e choco: qual a melhor opção a bordo do mar? Um desafio de Setúbal vai permitir que a comunidade de choco do distrito de Setúbal se reúna para celebrar o melhor do choco.

12 abril
OFICINA PEDAGÓGICA sobre o Choco e o seu ciclo de vida
Hora do Choco: 15h00
Local: Biblioteca Municipal de Setúbal
Participação: Gratuita (com 1€ de contribuição para materiais). Inscrições gratuitas até ao dia 11 de abril em: info@setubal.gov.pt ou no telefone: 212 200 000.

14 abril
ENCONTROS PEDAGÓGICOS
No âmbito do projeto, em parceria com o Centro de Recursos, serão realizados dois encontros pedagógicos, com o objetivo de sensibilizar a população para a importância do choco na gastronomia portuguesa e no desenvolvimento sustentável do setor.

SEMANA DO CHOCO
Cartaz
Outdoor 8x3
Folheto programa
Banner site



SETÚBAL TERRA DE PEIXE





A MARCA

SETÚBAL TERRA DE PEIXE

A marca municipal Setúbal Terra de Peixe, criada em março de 2013, pela Câmara Municipal, apresenta-se como um plano concertado de promoção turística do território.

Sob a égide da criação de uma brand, o município preconizou incentivar e aglutinar várias ações de dinamização e valorização da gastronomia de rio e de mar e das várias dimensões que lhe estão associadas, numa lógica de afirmação da identidade gastronómica regional de Setúbal.

A marca aborda e promove, assim, como principais pontos de ação, designadamente:

- a divulgação dos sabores ricos da gastronomia do território, através dos festivais e semanas gastronómicas, reforçando o posicionamento e notoriedade de Setúbal no roteiro gastronómico nacional;
- a dinamização do conhecimento das espécies autóctones, com atividades e visitas pedagógicas;
- a difusão do património cultural e gastronómico de Setúbal, com recurso a publicações e exposições;
- ações de promoção da marca turística gastronómica do município em eventos e feiras nacionais e internacionais;
- a abordagem de temas como a biodiversidade, o ambiente e a sustentabilidade;
- a promoção de debates sobre os recursos hídricos e piscatórios e mitigações provocadas pelas alterações climáticas, a sustentabilidade económica e ambiental das atividades associadas ao mar, em palestras e colóquios;
- A criação de sinergias na área da enogastronomia e pesca, através do estabelecimento e da consolidação de parcerias institucionais e privadas.

Tendo como referência a promoção de Setúbal enquanto destino gastronómico de excelência, a marca Setúbal Terra de Peixe mantém viva a história das atividades marítimas desenvolvidas na cidade e homenageia a postura, o modo de vida e o caráter das gentes do Sado, que simbolizam a genuinidade e a essência do território.

Setúbal é uma Terra de Peixe!





- SETÚBAL TERRA DE PEIXE 2015**
- Pop-upCartaz
 - Pendão
 - Mupi GT
 - Outdoor 8x3
 - Folheto convite
 - Folheto apresentação
 - Crachá
 - Autocolante restaurantes
 - Convite



SETÚBAL TERRA DE PEIXE
2015
Pop-up



SETÚBAL TERRA DE PEIXE
2015
Banca promocional
Roll-up
Avental mercados
Avental restaurantes
Polos
Babete
Saco compras



SETÚBAL TERRA DE PEIXE
2018 - 2019
Mupi GT
Outdoor 8x3
Tela
Pendão
Saco
Crachás
Folhetos programa
Magnético



SETÚBAL TERRA DE PEIXE
2020 - 2023
Stand
Outdoors 8x3
Uniformes
Roll-up
Anúncio imprensa

O QUE VEM À REDE

O projeto "O que vem à rede", criado em 2023, enquadra-se nas iniciativas promovidas pela marca municipal Setúbal Terra de Peixe.

Focado na promoção e no incentivo do consumo responsável de pescado, visa, essencialmente, a manutenção da biodiversidade e sustentabilidade do ecossistema piscatório de Setúbal.

"O que vem à Rede" defende como princípios basilares:

- A valorização dos circuitos de pescado de proximidade e de consumo das espécies "da época", que apresentam as melhores condições para serem consumidas;
- A valorização gastronómica de uma maior diversidade de espécies, para reduzir a pressão nas espécies habitualmente mais consumidas;
- A inovação alimentar através da utilização de espécies piscícolas pouco valorizadas comercialmente, cujo sabor e qualidade possam significar uma mais-valia na nossa alimentação.
- A pesca responsável e a aquicultura sustentável, respeitando os ecossistemas marinhos e os ciclos de vida das espécies;

Consubstanciado numa primeira fase de ativação e de sensibilização pública pela criação de um registo videográfico, o projeto "O que vem à rede" preconiza, desta forma, a constituição de um acervo de várias receitas criadas a partir de utilização de espécies piscícolas comercialmente menos valorizadas, mas com um menor impacto no ecossistema, assim como a valorização das vivências e das dinâmicas das gentes associadas às atividades de mar.





O QUE VEM À REDE

VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DO PESCADO

O QUE VEM À REDE é um projeto da marca municipal "Setúbal Terra de Peixe" que visa a promoção e incentivo do consumo responsável de pescado, por forma a manter a biodiversidade e sustentabilidade do ecossistema piscícola da região de Setúbal.

"O QUE VEM À REDE" defende:

- A valorização dos circuitos de pescado de proximidade;
- A pesca responsável e a aquicultura sustentável, respeitando os ecossistemas marinhos e os ciclos de vida das espécies;
- A valorização gastronómica de uma maior diversidade de espécies, para reduzir a pressão nas espécies, habitualmente, mais consumidas;
- A valorização do consumo das espécies "de época", que apresentam as melhores condições para serem consumidas;
- A inovação alimentar através da utilização de espécies pouco valorizadas comercialmente, cujo sabor e qualidade podem significar uma mais-valia na nossa alimentação.



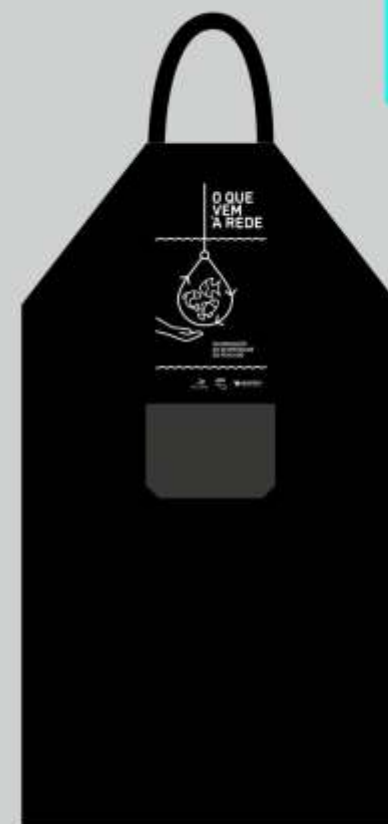
O QUE VEM À REDE
Logótipo
Folheto

O QUE VEM À REDE
VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DO PESCADO

O QUE VEM À REDE
VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DO PESCADO

O QUE VEM À REDE
VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DO PESCADO

O QUE VEM À REDE
VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DO PESCADO



O QUE VEM À REDE
Roll-up
Banner site
Banda mercado
Autocolante
Avental
T-shirts



MAR À CONVERSA

“Mar à Conversa”, uma das rubricas da marca municipal Setúbal Terra de Peixe, promove, desde 2018, um espaço de reflexão, discussão e de apresentação de projetos técnicos e/ou científicos relacionados com a temática do mar e das espécies marinhas.

Destacam-se as seguintes palestras:

- **Desenvolvimento Sustentável da Pesca e do Turismo da Região de Setúbal**

Cristina Hagatong (DGADR), Paula Queiroga (Docapesca), Natália Henriques (Adrepes), Ricardo Santos (Sesibal), Antunes Dias (biólogo)

- **Gastronomia do Mar e o Turismo das regiões**

Maria João Carmo (Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal), Maria João Pires (Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril), Ricardo Santos (Sesibal), Afonso Rocha (Conserveira Belmar), Fernanda Correia (Câmara Municipal de Setúbal)

- **Peixe e saúde - Uma questão de equilíbrio**

Sérgio Faias (Docapesca), Carolina Soares (nutricionista), Vera Azevedo (Câmara Municipal de Setúbal)

- **Produção e crescimento da ostra em Setúbal (Ostraqual)**

Ricardo Salgado (Instituto Politécnico de Setúbal)

- **Oportunidades de formação na área do mar em Setúbal**

Ricardo Salgado (Instituto Politécnico de Setúbal)

- **Financiamento da economia do mar na Península de Setúbal através do DLBC Costeiro**

Natália Henriques (Adrepes)

- **Projeto Hachoco**

Mafalda Guedes (Instituto Politécnico de Setúbal)

- **A mulher e o mar**

Ângela Morgado (ANP/WWF), Rita Sá (ANP/WWF), Chef Tia Cátia, Gisela Henriques (revista Ativa) Célia Rodrigues (Neptunpearl)

- **As alterações climáticas e a pesca de Setúbal**

Rita Gamito (Câmara Municipal de Setúbal)

- **A qualidade das ostras do Sado**

Ricardo Salgado (Instituto Politécnico de Setúbal)



mar à conversa
Palestra
Oportunidades de formação na área do mar em Setúbal
11 Junho 2024 14H30
Casa da Baía de Setúbal
www.ribeiro-salgado.com
18700000195

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

mar à conversa
Palestra
Produção e crescimento da ostra em Setúbal

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

CONVITE

A Câmara Municipal de Setúbal tem o prazer de convidar V. Exa. para estar presente na palestra "Produção e crescimento da ostra em Setúbal", pelo Professor Doutor Ricardo Salgado, integrada no projeto "Mar à Conversa" da marca Setúbal Terra de Peixe, que se realiza no dia 23 de maio, pelas 14h30, na Casa da Baía de Setúbal.

A participação é gratuita, mas sujeita a inscrição prévia até ao dia 21 de Maio.

inscricoes.gap@cm-setubal.pt

mar à conversa
Tertúlia
A mulher e o mar
21 Novembro 2024 10h30
Mercado de Livramento

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

mar à conversa
Palestra
As alterações climáticas e a pesca de Setúbal
11 Novembro 2024 14H30
Casa da Baía de Setúbal
www.ribeiro-salgado.com

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

mar à conversa
Palestra
Financiamento da Economia do Mar na Península de Setúbal através do DLBC Costeiro
02 Outubro 2024 14H30
Casa da Baía de Setúbal
www.natalia-herriques.com

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

mar à conversa
Palestra
Financiamento da Economia do Mar na Península de Setúbal através do DLBC Costeiro

SETÚBAL
TERRA DE PEIXE

ORADOR:
Natalia Herriques (Lopes)

Natalia Herriques é Diretora Executiva na Associação para o Desenvolvimento Regional da Península de Setúbal e consultora e analista financeira.

A ASSOCIACAO para o Desenvolvimento Regional da Península de Setúbal, é uma entidade privada, sem fins lucrativos, criada em 2002 que tem como objeto a promoção e a realização de desenvolvimento e-uid, conteúdos e livros.

Ver mais conteúdos em: www.ribeiro-salgado.com e www.natalia-herriques.com

INSCRIÇÕES:
Câmara Municipal de Setúbal / Gabinete de Projetos, Espetáculos e mais - gap@cm-setubal.pt
telefone: +351 262 347 928

ENTRADA LIVRE
Diretada e integrada da saúde

LOCAL:
Auditório da Casa da Baía de Setúbal
Av. Litoral Teófilo, 408
Setúbal

MAR À CONVERSA
Cartaz
Convite
Banner site
Flyer programa



ATIVIDADES PEDAGÓGICAS

Direcionado a diferentes idades e públicos, os projetos pedagógicos constituem um leque diversificado de atividades propostas ao longo do ano, assumindo a vertente do conhecimento especial relevância, pela proximidade à comunidade escolar e científica da região.

As atividades são realizadas no âmbito das semanas gastronômicas e outros eventos associados ao mar, sendo que a cada iniciativa preconiza ultrapassar a clivagem entre o dizer e o fazer, de forma a suscitar o maior envolvimento da comunidade pela experiência do aprender e do saber fazer, de forma criativa.

Os projetos pedagógicos são materializados sob a forma de oficinas e passeios pedestres interpretativos.

Assumiram, importância destacada, as palestras animadas nas escolas do concelho, em articulação com a Docapesca, entre março e maio de 2018 a 2022, com o "Zeca Faneca" e a "Graça da Praça", a explicarem aos mais novos o circuito do Pescado, desde o momento em que é capturado até chegar ao porto de pesca,



ATIVIDADE PEDAGÓGICA **semana da cavala** 6 a 15 maio 2022

14 maio

VISITA GUIADA: "A Cavala nas Conservas"
Museu do Trabalho Michel Giacometti

PASSEIO PEDESTRE **Semana do Choco** 4 a 13 junho '21

O choco e o Estuário do Sado
13 junho | 2021

OFICINA PEDAGÓGICA **semana das Bivalves** 1 a 10 março '22

a partir do conto "A Ostra Sostra e o Mexilhão Molengão" de Conceição Oliveira

2 MARÇO 10h00

OFICINA PEDAGÓGICA **semana da cavala** 19 a 28 maio 2022

27 maio | 17h00

"A Princesa Cavala"
Biblioteca Pública Municipal

OFICINA PEDAGÓGICA **Choco**

O choco e o seu ciclo de vida
12 abril | 10h30

PROGRAMA

10h30 - 11h00: Apresentação e boas-vindas
11h00 - 11h30: Apresentação do ciclo de vida do choco
11h30 - 12h00: Atividade prática de coloração do choco
12h00 - 12h30: Encerramento e avaliação

ATIVIDADE PEDAGÓGICA **semana da Sardinha** 1 a 10 julho '22

Passeio Interpretativo

Sardinha muito mais do que um peixe!
10 julho | 2022
10h00

PASSEIO INTERPRETATIVO **semana do carapau** 3 a 12 setembro '21

De Pelim a Charro-do-alto, Carapau Sempre!
4 setembro

ATIVIDADES PEDAGÓGICAS
Flyers programa
Banner site



OUTROS EVENTOS

LIVE COOKINGS E WORKSHOPS

Os showcookings e workshops de gastronomia são eventos estratégicos que, além de promoverem experiências gastronómicas, assumem uma função primordial na valorização de produtos locais, educação culinária e no fomento do turismo gastronómico, proporcionando, igualmente, momentos de participação e do envolvimento do público na história alimentar do território.

Setúbal tem proporcionado, de forma regular, nos últimos anos, vários showcookings e workshops gastronómicos, integrados nas semanas gastronómicas ou em momentos destacados com temáticas específicas com sabor a mar.



LIVE COOKING

Peixe com ervas aromáticas

Chef Álvaro Santos

22 ABR. 11h00
Makro

LIVE COOKING

Soluções criativas com peixe

Chef Luís Casquinha

31 JUL. 18h00
Casa da Baía de Setúbal

LIVE COOKING

Soluções criativas com peixe

31 JUL. 18h00
Casa da Baía de Setúbal

Chef Luís Casquinha

LIVE COOKING

Soluções criativas com peixe

31 JUL. 18h00
Casa da Baía de Setúbal

Chef Luís Casquinha

WORKSHOP

Receitas Infantis de Peixe

Chef Patricia Borges

6 DEZ. 10h00-14h00
Casa da Baía de Setúbal

WORKSHOP

Soluções criativas com peixe

Chef Luís Casquinha

11 DEZ. 18h00
Casa da Baía de Setúbal

WORKSHOP

Soluções criativas com peixe

11 DEZ. 18h00
Casa da Baía de Setúbal

Chef Luís Casquinha

LIVE COOKINGS
Cartazes
Banners site

WORKSHOPS
Cartazes
Banners site



EXPOSIÇÕES

A plasticidade gráfica e estética cumpre, desde 2012, os seus objetivos na organização exposicional de temáticas associadas ao mar de Setúbal. O mar e os seus recursos foram profusamente representados em diferentes manifestações artísticas, desde a pintura, ao artesanato, como a fotografia e o design gráfico, homenageando, assim, a terra e o mar de Setúbal.

SETÚBAL E O MAR

Pólvora d’Cruz (2012)

Exposição de aquarelas, inspiradas no mar e criadas a partir do pincel da artista plástica setubalense Pólvora d’Cruz, onde a sua sensibilidade e criatividade retrataram a sua visão de Setúbal.

PEÇAS ARTESANAIS COM OSTRAS

BY’Ana (2013)

As peças artesanais feitas com conchas de ostras por By’Ana apresentaram-se como verdadeiras obras de arte que combinaram elegância, criatividade e um toque de natureza.

OSTRAS DO SADO - ROSÁRIOS DE ESTÓRIAS E MEMÓRIAS

Arquivo Américo Ribeiro (2014)

A mostra documental e fotográfica Exposição Ostras do Sado – Rosários de Estórias e Memórias constituiu uma homenagem à rica história da cultura das ostras em Setúbal. Sob a lente de Américo Ribeiro, retratou as mulheres que, nas décadas de 50 e 60, desempenharam um papel crucial na apanha de ostras ao longo do rio Sado.

PESCA COM ARTE – EXPOSIÇÃO DE CANAS ARTÍSTICAS

Nuno Paulino (2019)

A exposição Pesca com Arte – Exposição de Canas Artísticas apresentou-se como uma celebração da rica herança da pesca artesanal em Portugal. Esta mostra apresenta uma variedade de canas artísticas, apetrechos de pesca e outros objetos relacionados com a arte de pescar, destacando a técnica e a cultura envolvidas nessa atividade tradicional.

HERÓIS DO MAR

Nicola Lemmonier (2021)

A mostra fotográfica de Nicola Lemmonier, com relatos visuais da comunidade piscatória sadina inspirados no livro "Setúbal Terra de Pescadores", foi exposta na Casa da Baía.

O autor pretendeu destacar o papel dos homens e mulheres que trabalham no setor da pesca enquanto figuras importantes da comunidade setubalense, evocando os seus rostos como páginas escritas de histórias vividas no rio e no mar.

RESPIRAR D'BAIXO D'ÁGUA

Jorge dos Reis (2021)

A exposição, da autoria do professor Jorge dos Reis, na Casa da Cultura, assinalou as comemorações dos 145 anos do Mercado do Livramento, equipamento inaugurado em 1876 sendo considerado um dos melhores mercados de peixe do mundo, pela qualidade e variedade de pescado disponível, com 132 bancas e 44 lojas.

A exposição retratou o processo de ilustração necessário ao desenvolvimento das artes gráficas (os esboços) e resultado final das ilustrações elaboradas (espécies de peixe do Sado).



MAR À CONVERSA
Cartazes
Banner site
Flyers



FEIRAS / FESTIVAIS

Os festivais e as feiras gastronómicas desempenham um papel fundamental na afirmação da territorialidade de Setúbal, contribuindo para a valorização da cultura local, promoção do turismo e fortalecimento da economia regional.

Ao apresentar a diversidade da culinária setubalense, os festivais e feiras gastronómicas despertam o interesse tanto dos habitantes locais quanto dos turistas, tornando-se numa memória de referência para quem experiencia estes eventos.

MARISCO NO LARGO – SUPER GASTRONÓMICO

De 2013 a 2016 o Festival Marisco no Largo-Super Gastronómico em Setúbal, afigurou-se um evento imperdível para os amantes de frutos do mar e da boa gastronomia. Realizado anualmente, este festival transformou a cidade em um verdadeiro paraíso para os paladares mais exigentes, proporcionando uma fusão entre a gastronomia, a cultura e a diversão. Com uma atmosfera vibrante, música ao vivo e uma enorme variedade de pratos à base de marisco fresco, este festival constituiu uma experiência única para todos os sentidos.

PEIXE EM LISBOA

Setúbal esteve representado, em Lisboa de 4 a 14 de abril de 2019, no evento gastronómico "Peixe em Lisboa", que celebrou o melhor do peixe fresco e da cozinha portuguesa.

A par de uma vasta gama de restaurantes e chefs renomados que apresentaram pratos inovadores e clássicos, todos com o peixe como protagonista, Setúbal deu a conhecer e a degustar várias propostas que celebraram a tradição e a inovação do receituário regional setubalense.

FESTA DO MAR – ESPECIAL OSTRA DE SETÚBAL

A Festa do Mar - Especial Ostra de Setúbal celebrou, em 2022, a tradição marítima da região e exaltou a deliciosa ostra de Setúbal, um dos produtos premium nas mesas da cidade. Ao natural, com topping ou cozinhadas foram as sugestões apresentadas pela Best Fish, pela Exporsado, pela Neptun Pearl e pela Ostra Ribeiro em quatro menus com vários preços.

FEIRA DE SANT'IAGO

Com mais de quatro séculos de história, a Feira de Sant'Iago é um marco na cidade de Setúbal. Ao longo dos anos, adaptou-se aos tempos e vivências, mas manteve a sua essência: um espaço de encontro, de experiências e de comemoração.

Desde 2019, os showcookings realizados na Feira de Sant'Iago constituem uma das atrações que encantam os visitantes, oferecendo uma experiência única de interação com a gastronomia local. A programação do espaço de showcooking inclui demonstrações diárias de culinária ao vivo que permitem que o público observe chefs e cozinheiros experientes a preparar pratos típicos de Setúbal e de outras regiões convidadas. A celebração da experiência gastronómica reforça, assim, a identidade do território, dos seus recursos naturais e culturais, das suas práticas e, sobretudo, das gentes de Setúbal.

XANTAR - SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

Setúbal tem marcado presença na Xantar-Salão Internacional de Turismo Gastronómico, em Ourense, na Galiza, desde 2019, reafirmando a sua posição como "Terra de Peixe" e destino turístico e gastronómico de excelência.

A presença de Setúbal no evento faz, assim, parte de uma estratégia mais ampla para promover a riqueza gastronómica e enológica da região, alinhando-se com outros destinos portugueses que, também participam neste evento. Setúbal tem referenciado a sua presença, neste certame internacional, que reúne cerca de 150 expositores e visitada por mais de 200 000 visitantes, com a realização de diversas atividades promocionais, designada



FEIRAS FESTIVAIS
Cartazes



Showcooking

Paz de espírito

Um destino seguro, um Portugal exclusivo

SCOUTS

PUBLICAÇÕES

As palavras e as imagens traduzem, na sua essência, o sentido e a emoção destacada do território, sendo o mar e as suas vivências o cenário privilegiado nas publicações sobre Setúbal.

Os recursos e as práticas associadas à gastronomia de mar, foram plasmados em três publicações nas componentes técnico-científica, etnográfica e gráfica, respetivamente, identificadas como Peixe Nosso, Setúbal Terra de Pescadores e Respirar d'baixo d'água.

PEIXE NOSSO, AS MELHORES ESPÉCIES À NOSSA MESA

Ilustrado com fotografias de Afonso Carqueijeiro e Fernando Carvalho, a publicação reúne informações sobre diferentes espécies, tais como o alcorraz, o besugo, o carapau e a cavala, entre outras.

Como escolher o peixe, como o cozinhar, as melhores técnicas de corte e os benefícios do consumo de peixe são alguns dos temas que podem ser consultados nesta publicação.

SETÚBAL, TERRA DE PESCADORES

A publicação aborda a tradição gastronómica setubalense, assente na valorização do trabalho das gentes do mar e dos produtos da pesca da região. O texto de Patrícia Borges e a fotografia de Nicola Lemonnier exaltam a essência da alma de Setúbal.

"Setúbal, Terra dos Pescadores", além das receitas, conta a história de vida dos pescadores, mostrando como a cidade se desenvolveu em torno da comunidade piscatória.

RESPIRAR D'BAIXO D'ÁGUA

O autor, Professor Jorge dos Reis, desenvolveu uma publicação que retratou o processo de criação, bem como a técnica utilizada para o desenvolvimento das ilustrações dedicadas às espécies de peixe mais relevantes do Mercado do Livramento. Todo o processo está, assim, documentado tal como todas as obras que fizeram parte integrante de um conjunto de atividades em torno da celebração dos 145 anos do Mercado do Livramento.



PEIXE NOSSO

AS MELHORES ESPÉCIES À NOSSA MESA




ALCORRAZ

AVULGADO (Diplodus labrax)

SOPRIMERA
 Peixe branco, com a cabeça, olhos e pedúnculo, e a cauda castanho. A escama apresenta uma mancha negra, em forma de olho, localizada na lateral e que muda de cor e na superfície da pele lateral, junto ao pedúnculo. As manchas laterais podem variar de tamanho e ser ou não totalmente estendidas ao longo do corpo. Os indivíduos maiores têm até 100 centímetros de comprimento, mas os peixes comercializados têm 50 a 55 centímetros. Hábito de alimentação como espécie de viveiro, de água salgada, mas também, ocasionalmente, em águas costeiras, alimentando-se e refugiando nos pedregulhos.

DE ORIGEM
 Sua origem é do Senegal e na região de distribuição geográfica original, pode ser encontrado no litoral do Douro até ao litoral do Tejo e do Sado e no sudoeste do Mar Mediterrâneo. No entanto, a partir da década de 90 do século XX, passou a estar introduzido como presépio na costa portuguesa, incluindo o estuário do Sado. Sua presença habitual nos locais de pescadores de Setúbal, mas não pode ser capturado com o tamanho mínimo de 15 centímetros de comprimento.

CARACTERÍSTICAS SOBRE O PEIXE
 Espécie recente, faz parte do clado mais recente do Senegal, em Setúbal todos os indivíduos são alcorraz e são muito apreciados. No entanto, não deve ser confundido com o peixe branco comum, que é muito diferente. Apesar de ser muito parecido com o peixe branco, apresenta-se com um tamanho menor e com um sabor mais suave.

RECOMENDAÇÕES
 São consumidos durante todo o ano, embora a pesca "peixe aldo" seja entre os meses de outubro e dezembro. Para conhecer a melhor conservação, entre nos, consulte a tabela em anexo.

PREPARAÇÃO
 Tempere o peixe com sal grosso e manteiga por 30 minutos. Frite com azeite abóbor e salteie o peixe, com o sal e o vinagre. Quando o peixe estiver frito, salteie o molho e sirva o peixe com o molho.


INGREDIENTES 1 kg de alcorraz
 1 colher de chá de sal grosso
 4 colheres de sopa de manteiga
 1 colher de sopa de vinagre
 1 litro de água
 1 colher de chá de sal grosso
 4 colheres de sopa de manteiga
 1 litro de água
 1 colher de chá de sal grosso



ALCORRAZ

SETÚBAL

TERRA DE PESCADORES



ESTRATÉGIA DE MARKETING


respirar d'baixo d'água

Peixe de Setúbal
 Mercado de Livramento
 Espinheira

Um projeto de design gráfico em torno do Mercado de Livramento e das espécies de peixe mais relevantes em Setúbal.

Jorge dos Reis

Câmara Municipal de Setúbal
 Casa da Cultura / 2021




salongo

PUBLICAÇÕES
 "PEIXE NOSSO - As melhores espécies à nossa mesa"
 "SETÚBAL-TERRA DE PESCADORES"
 "RESPIRAR D'BAIXO D'ÁGUA"



VÍDEOS

A organização de conteúdos imagéticos associados às vivências do mar, em Setúbal, tem tido suporte, nestes últimos 12 anos, na realização de produções videográficas que captam a realidade e a dinâmica das inúmeras dimensões de um dos principais elementos distintivos do território. A produção videográfica realizada tem-se afigurado como uma ferramenta poderosa para fortalecer a identidade territorial gastronómica de Setúbal, ao promover a cultura e os produtos locais, mas, também, ao criar uma narrativa envolvente que atrai e educa o público, preservando tradições e impulsionando o desenvolvimento económico e turístico da região. Destacam-se, assim, os vídeos:

2015

Apresentação da marca SETÚBAL TERRA DE PEIXE:

https://www.youtube.com/watch?v=RuSMZOP_0JM

A Pesca e a lota:

<https://www.youtube.com/watch?v=5ekZTK9kc90>

Os Mercados:

<https://www.youtube.com/watch?v=Mk4ZERl8I74>

O Pescado e a restauração:

<https://www.youtube.com/watch?v=7ev7n9Byg2g>

2018

7 Maravilhas à Mesa

<https://www.youtube.com/watch?v=R3XHW73nRVO>

2019

Breve retrospectiva SETÚBAL TERRA DE PEIXE:

<https://www.youtube.com/watch?v=OUJro65k99o>

2020

SEMANA DO CHOCO:

Vida do Mar – Choco à pescador com Artur Mendes

<https://www.youtube.com/watch?v=VAgG7veCgJ0&list=PLMfwaZxLd7Exy4p4YnhboaRZjn6j1-UUJ&index=9>

Degustação comentada - Chef Luís Machado

<https://www.facebook.com/watch/?v=679248086305075>

SEMANA DA SARDINHA:

Mercado do Livramento – Mauro Loureiro:

<https://www.youtube.com/watch?v=i1FdFDvc5gc&list=PLMfwaZxLd7Exy4p4YnhboaRZjn6j1-UUJ>

Degustação Casa da Baía:

<https://www.youtube.com/watch?v=BJrn0dU2XgE>

Reportagem TVI – Semana da Sardinha em Setúbal

<https://tvi24.iol.pt/videos/sociedade/semana-da-sardinha-em-setubal-temos-boa-sardinha-e-o-meu-marido-e-bom-assador/5f1b43ce0cf2e21cf33104dd>

SEMANA DO CARAPAU:

Receita com a chef Patrícia Borges no Museu do Trabalho Michel Giacometti:

<https://www.youtube.com/watch?v=t7OM86Hxh80>

SEMANA DA OSTRAS:

Filme promocional com a Neptunpearl:

https://www.youtube.com/watch?v=Z_OoTuBUueo

Degustação Mercado do Livramento com patrocínio da Exporsado:

<https://www.youtube.com/watch?v=1pBxBGME1kl>

OLH'Ó PEIXE

Olh'Ó Peixe – Caldeirada à Setubalense com o segredo da D. Júlia:

<https://www.youtube.com/watch?v=1qpDTQQJFCY>

Olh'ó Peixe! Caldeirada à Setubalense 3 vídeos (restaurantes

participantes): <https://www.youtube.com/watch?v=URCk3M7zTLk>

<https://www.youtube.com/watch?v=tBTCB8tk1EQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=wik1WUoxcro>

2021

SEMANA DA OSTRAS

Promoção em Cascais:

<https://www.youtube.com/watch?v=-z9jTCAfPzM>

Promoção em Cascais - Showcooking:

<https://www.youtube.com/watch?v=VgS-fbIBwnU>

Promoção em Cascais – Entrevistas:

<https://www.youtube.com/watch?v=Eo3BQZiabb0>

<https://www.youtube.com/watch?v=NT9NX4iADoc>

Degustação Casa da Baía – Chef João Mestre (Cascais Food Lab),

André Sengo e Rafael Frota (alunos EHTS):

<https://www.youtube.com/watch?v=OXrjaGqv-rg&t=57s>

SEMANA DA SARDINHA

Sardínhas alimadas com Maria Iduína Oliveira no Mercado do Rio Azul:

<https://www.youtube.com/watch?v=q-Rf6gPIJCQ>

SEMANA DO CARAPAU MANTEIGA

Mufete de Carapau com Adelaide Lourenço, do programa Municipal “Nosso Bairro Nossa Cidade”, Mercado 2 de abril:

<https://www.youtube.com/watch?v=9FQuwF5Y1YA>

SEMANA DA CAVALA

Cavala de Tomatada; Filetes de Cavala com polme de farinha de milho; Cavala Grelhada com Ricardo Santos - Presidente da SESIBAL (Cooperativa de Pesca de Setúbal, Sines e Sesimbra, CRL):

<https://www.youtube.com/watch?v=DtVrFQ7AKR4>

2022

SEMANA DO CHOCO

A pesca do choco com o pescador Paulo Jorge da Setúbal Pesca - Associação de Pesca Artesanal de Setúbal:

<https://www.youtube.com/watch?v=7I0t9mPTS8U>

SEMANA DA OSTRAS

Filme promocional: <https://www.youtube.com/watch?v=awlUoDzSr9o>

Ostras, pérolas do sabor do Sado:

<https://www.facebook.com/watch/?v=741213570194839>

Relembrando as apanhadoras de Ostras:

<https://www.youtube.com/watch?v=EAAdn4Lszc4>

Promoção Ostras de Setúbal em Lisboa:

<https://www.youtube.com/watch?v=OOVmRhwRE7E>

SEMANA DA CAVALA

Filme promocional com Rita Gamito no Mercado do Rio Azul:

https://www.youtube.com/watch?v=RaX1a_4XttE&list=PLVLKCN0KtXVl0worxWVwottYAhcytM8OW&index=5

Receitas Cavala com chef João Pires e nutricionista Vera Azevedo:

<https://www.youtube.com/watch?v=dyyWMXb4TnQ&list=PLVLKCN0KtXVl0worxWVwottYAhcytM8OW&index=6>

SEMANA DA SARDINHA

Depoimentos para o 360° (a partir dos 04:22):

<https://www.youtube.com/watch?v=A1-wNAQAKJM>

SEMANA DO CARAPAU

Propostas da restauração (O Pescador II e o Terraço do Mercado):

<https://www.youtube.com/watch?v=jMMV6R6j5iY>

SEMANA DO SALMONETE

Filme promocional com Virgílio Gomes no Mercado do Livramento:

https://www.youtube.com/watch?v=RaX1a_4XttE&t=39s



2023

SEMANA DOS BIVALVES

Fragmentos de uma vida por cima d'água:

<https://www.youtube.com/watch?v=rCT9CcwKP-U>

"O QUE VEM À REDE"

Apresentação "O QUE VEM À REDE"

<https://www.youtube.com/watch?v=6fQEXCsUIMI>

https://www.youtube.com/watch?v=wP7qY_mW3Bo

Receitas "O QUE VEM À REDE"

Fataça com arroz de amêijoas:

<https://www.youtube.com/watch?v=kPVR5RtMuoU>

Salongo Crocante: <https://www.youtube.com/watch?v=D1qjFCVCmgI>

Tártaro de Charroco:

<https://www.youtube.com/watch?v=kvbCOty3MVE>



2024

SEMANA O QUE VEM À REDE

Restaurante O Batareo:

<https://www.youtube.com/watch?v=izFwbCVnC3M>

Restaurante O Praxedes:

<https://www.youtube.com/watch?v=bEZfjYj1lw>

Restaurante Xtoria: <https://www.youtube.com/watch?v=Tsm1A5vtHYo>

Restaurante Rebarca:

<https://www.youtube.com/watch?v=Vdd1Z4A5rLM>

Restaurante A Casa do Peixe:

<https://www.youtube.com/watch?v=LkbhdvtEdho>

Restaurante Oficina do Peixe:

<https://www.youtube.com/watch?v=YpiH4TQu9Mc>



SUSHI COM PEIXE NOSSO

Omotenashi:

<https://www.youtube.com/watch?v=zJVe934UPxI>

Ryori:

<https://www.youtube.com/watch?v=UdhZlvjPNfY>

Casa Japonesa:

<https://www.youtube.com/watch?v=NkEGXLoVnig>



PREMIAÇÃO

PRÉMIO AUTARQUIA DO ANO - CULTURA E PATRIMÓNIO - GASTRONOMIA

O Prémio Autarquia do Ano atribuído, em 2021, a Setúbal pelo projeto "Setúbal Terra de Peixe", reconheceu o município pela sua inovação e empenho na promoção e valorização da gastronomia e dos produtos locais, especialmente, no setor da pesca e da restauração.

PRÉMIO 5 ESTRELAS - REGIÕES

A marca municipal Setúbal Terra de Peixe, venceu o Prémio Cinco Estrelas Regiões 2021 no distrito de Setúbal, na categoria de Projetos de Promoção Turística.

O Prémio 5 Estrelas atribuído à marca municipal é uma importante validação da qualidade e da autenticidade dos produtos de Setúbal, reconhecendo o esforço contínuo da autarquia e da comunidade local para preservar e promover suas tradições gastronómicas, especialmente, no setor da pesca.



CULTURA E PATRIMÓNIO
GASTRONOMIA



CÂMARA MUNICIPAL
DE SETÚBAL

SETÚBAL TERRA DE PEIXE



RESTAURANTES ADERENTES EMBAIXADORES DA NOSSA GASTRONOMIA

490 Taberna STB	Café com C	Golfinho
A Barreira	Cais 56	Hotel do Sado
A Casa do Peixe	Calhabem	In Sado
A Casta	Cantinho dos Barris	Isidro dos Frangos
A Faca	Cantinho dos Petiscos	Ivo Mar
A Rampa	Capitão Cook	Mar ao Largo
A Vela Branca	Casa da Rosa	Mar Azul I e II
Acquabay	Casa das Tortas 1910	Mar Salgado
Adearroz	Casa de Pasto O	Marisqueira O Fernando
Adega do Zé	Orlando	Martroia
Adega dos Garrafões	Casa do Mar	Mercado dos Sabores
Adega Leo do Petisco	Casa Japonesa	Miami
Água Salgada	Casa Lagarto	Monte Real- Sabor a
Alface Filha	Casa Morena	Mar
All Barquel	Champanheria	Museu do Choco
All in One	Charroco	My Food
Amarobom	Chez Nando	Nácus
Antoniú's	Churrasquinho do Sado	Nova Boia
Azeitom Tapas	Copa D'Ouro	Nova Taberna O
Restaurante	De Pedra e Sal	Pescador
Baía do Sado	Decor & Salteado	Novo 10
Baluarto da Avenida	Dois Seis Cinco	Novo Capote
Baluarto do Rio	Dom Paco	Novo Lidia
Baluarto do Sado	Dom Rafael	O Alface
Bar Caracol	Don Bigodon	O Anzol
Bar Mar Beach Lounge	Douradinho	O Batareo
Batikanos Barca Doce	Duarte dos Frangos	O Bocas
Beira Mar	Eden	O Bote
Bica D'Ouro	Escadinhas da Horta	O Cantinho dos Petiscos
Bifes Grill	Espaço Setúbal	O Convés
Blue Coast Eats	Estrela do Sado	O Delgadinho
Bokinhas	Estuário do Sado	O Douradinho
Bombordo	Ferribote	O Escondidinho
Botequim du Bocage	Flórida Cervejaria	O Jacques
Brisa do Rio	Forno Da Lotta	Ó Manel
By Álvaro Santos	Ginginha do Bocage	O Mar Faz-me Fome

O Migas
 O Miguel
 O Nau
 O Patriota
 O Petisco
 O Praxedes
 O Quintal
 O Ramila
 O Saca Rolhas
 O Sadino
 O Saveiro
 O Sonho
 O Tavira
 O Velho Fernando
 O Velho Lídia
 Oficina do Peixe
 Omotenashi
 Ostradomus
 Ostras sobre Rodas
 Paka Café Bar
 Parreirinha do Sado
 Passo do Olival
 Pátio dos Golfinhos
 Peixe & Companhia
 Peixe no Largo
 Peixoco
 Pérola da Mourisca
 Petisqueira do Adôa
 Petisqueira do Manel
 Pinga Amor Marisqueira
 Pizzaria Veneza
 Poço das Fontainhas
 Ponto de Encontro
 Pousada de São Filipe
 Púrpura Marina
 Rebarca
 Rei Cook
 Rei do Mar
 República Azeitão
 Restaurante Baía
 Restaurante do Rio
 Restinguinha
 Retiro da Algodeia
 Ribamar Troia

Ribeirinha do Sado
 Rio Azul Marisqueira
 Rius VIP
 Roda das Iguaria
 Sab' Amar
 Sabores do Mar
 Sabores do Rio
 Saca- Rolhas
 Sangue na Guelra
 Santiago Restaurante
 Saribas
 Sem Espinhas
 Sem Horas
 Skál Artesanal
 Só Sónia
 Solar do Lago
 Solar do Marquês
 Sushilogia
 Sushizoo
 Taberna
 Taberna de Azeitão
 Taberna do Largo
 Taberna Flamenca
 Alvarez El Gato
 Taberna Grande
 Taberna Típica O
 Pescador II
 Taifa
 Tas'Ka Moka
 Tasca da Avenida
 Tasca da Fatinha
 Tasca das Marés
 Tasca do Choco
 Tasca do Duca
 Tasca do Leta
 Tasca do Malão
 Tasca do Toninho
 Tasca do Xico da Cana
 Tasca Kefish
 Taska Bar e Petisqueira
 Tasquinha du Bocage
 Temperar't
 Terra e Mar
 Terraço do Mercado

Ti Prudência
 Tia Amélia
 Tó do Terra e Mar
 Toca do Rafael
 Verde e Branco
 Xica Bia
 Xtoria
 Zagaia
 Zé da Adega
 Zé do Nabo





CHEFS E COZINHEIROS COZINHAR COM EMOÇÃO

- Álvaro Santos
- André Sengo
- Ângelo Pereira
- António Almeida
- António Nascimento
- Bruno Antunes
- Carlos Oliveira
- Cátia Silva
- Célia Rodrigues
- Céu Sales
- Cristina Sá Marques
- Daniel Castillo
- Daniel Ferreira
- Daniela Polido
- Fábio Bernardino
- Fernanda Amaro
- Fernando Cruz
- Fernando Raminhos
- Filipa Gomes
- Filipe Leonor
- Flávio Barbosa
- Flávio Silva
- Gemelli
- Isabel Fonseca
- Isabel Zibaia
- Ivan Shemchuck
- Joana Nunes
- João Antunes
- João Gonçalves
- João Oliveira
- João Pires
- João Sá
- Joaquim Sobrinho
- José Cunha
- José Serrano
- Laura Cipriano
- Luís Alves
- Luís Barradas
- Luís Caldeira
- Luís Cruz
- Luís Custódio
- Luís Filipe Casquinha
- Luís Machado
- Márcio Silva
- Maria João Patronilho
- Mariana Fernandes
- Mário Brito Pinheiro
- Marta Nunes
- Mauro Loureiro
- Michael Moreira
- Miguel Bértolo
- Miguel Peixoto
- Mikael Moreira
- Nuno Diniz
- Nuno Gil
- Óscar Fernandes
- Patrícia Borges
- Paulo Barradas
- Pedro Catarino
- Rafael Frota
- Rafael Pombeiro
- Rafael Portásio
- Renato Velez
- Rita Gonçalves
- Rodrigo Meneses
- Rui Fernandes
- Rui Praxedes
- Sandra Faia
- Sónia Carocha
- Vasco Alves
- Vera Azevedo
- Associação Desportiva e Cultural Veteranos Santo Ovídeo
- Associação Famílias do Mar S. Sebastião
- Centro Cultural de Solidariedade Social da Nossa Senhora da Conceição
- CN Agrupamento 1359-Sado
- Setúbal Pesca - Associação de Pesca Artesanal de Setúbal
- Nosso Bairro Nossa Cidade
- AZCOOK Cooking Studio





Alcorraz

Senegal sea bream
Diplodus bellottii

Este é um peixe comum até aos 100 metros de profundidade, mas prefere águas rasas de 20 a 50 metros. Está muito abundante no verão de março, de abril a junho, quando se encontra em grandes quantidades nos estuários do Sado e no distrito gerónimo da Estremadura. É encontrado no litoral do Alentejo, Alentejo Litoral, Alentejo Interior, Alentejo Sul e Alentejo Nordeste. No inverno, a parte da costa de S. Estêvão a S. Estêvão do Sul, incluindo o estuário do Sado, é o principal habitat de este peixe durante o verão.



Mural Fauna Marítima do Rio Sado
MURAL DO RIO SADO
2017 MARÇA A JUNHO 2018

Fauna Marítima do Rio Sado Maritime Fauna of the Sado River

A Reserva Natural do Estuário do Sado deve o seu nome ao rio Sado, o principal curso de água de Alentejo. O Sado nasce e corre no Sado de Vidago, a 250 metros de altitude, levemente poluído, e corre na direção sudoeste até ao estuário do Sado, onde se encontra o estuário do Sado. É aqui que se encontra o estuário do Sado, o principal habitat de este peixe durante o verão.

Besugo
Bream - Pagrus auratus

Carapau
Sea bream - Sparus aurata

Carpa
Common carp - Cyprinus carpio

Choco
Cuttlefish - Sepia officinalis

Carapau
Sea bream - Sparus aurata

Carpa
Common carp - Cyprinus carpio

Carpa
Common carp - Cyprinus carpio

Carpa
Common carp - Cyprinus carpio

Lusitanian toadfish
Halobatrachus didactylus

O charroco é um peixe sedentário e solitário que pode chegar 20 cm de comprimento e que vive em fundos arenosos e pedregulhos. Costuma estar parcialmente enterrado no fundo marinho, ficando só a cabeça visível. Na época de reprodução os machos defendem o território através de ataques e saltos. Após a desova, os machos guardam os ovos até ao nascimento dos alevins. É um peixe residente e abundante no estuário do Sado, sendo frequentemente capturado na pesca com redes de emalheira.

The Lusitanian toadfish is a solitary, sedentary fish which can reach up to 20 cm in length and lives on sandy or rocky bottoms. It is usually partially buried in shallow waters and stays motionless, with only its head protruding from the water. During the spawning season, the males defend their nests from other males and attack females by emitting air, showing the ground. After spawning, the males guard the eggs until the young hatch. It is an abundant resident fish in the Sado estuary and is frequently caught in traditional net fishing.

Charroco

Edição: Câmara Municipal de Setúbal
Coordenação: Gabinete de Projetos Enogastronómicos
Fernanda Adelaide Correia
Conceção e organização de conteúdos: Gabinete de Projetos Enogastronómicos
Fernanda Adelaide Correia
Susana Cardoso Gonçalves
Rute Martins
Design gráfico e paginação: Fernando Carvalho
Agradecimentos: Docapesca
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
ISBN: 978-972-9016-82-0

