

## AÇÃO / ACTIVITY 1

Reforço da competitividade das zonas de pesca e valorização de produtos  
*Strengthening the competitiveness of fishing areas and valuing their produce*

**Esposende**  
LITORAL NORTE



# PROPEIXE Promover e valorizar o Pescado de Esposende

*Propeixe - Promoting and Valuing Fish from Esposende*

PROMOTOR / PROMOTER Município de Esposende

CUSTO TOTAL DO PROJETO / TOTAL PROJECT COST 15.966,93€

PARTICIPAÇÃO FEP / EFF PARTICIPATION 7.280,89€

► Este projeto surge, por um lado, em virtude da existência de uma comunidade piscatória significativa em Esposende, com um peso considerável no contexto das actividades económicas desenvolvidas na região e, por outro, como resultado da necessidade de criação de condições de valorização dos produtos do mar, com particular incidência no pescado.

Assim, esta ação veicula a valorização, a sensibilização e a promoção do consumo do pescado local junto dos mais jovens e dos turistas e visitantes de Esposende.

Especificamente, junto do público infanto-juvenil desenvolve-se a ação "O Chefe vai à Escola", que inclui workshops lecionados por chefes de cozinha, nas escolas do 1.º ciclo, sensibilizando-os para os recursos locais e fomentando a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

Por sua vez, destinada aos turistas e visitantes, executa-se a ação "Março com Sabores" que, envolvendo ativamente a restauração local, proporciona experiências gastronómicas diferenciadas com recurso ao pescado local.

*This project was initiated on one hand, because of the existence of a significant fishing community in Esposende, with considerable importance in the context of the region's economic activities; and, secondly, as a result of the need to create conditions to appreciate seafood, with particular emphasis on fish.*

*Hence this program promotes appreciation, awareness and promotion of local fish consumption among young people, tourists and visitors of Esposende.*

*Specifically, the program "Chef Goes to School" has been developed with children in mind and includes workshops taught by professional chefs, in primary schools, making them aware of local resources and promoting healthier eating habits.*

*The scheme "March with Flavours" has been created for tourists and visitors, actively involving local restaurants, to provide different dining experiences using local seafood.*

GRUPO DE AÇÃO COSTEIRA DO LITORAL NORTE / LITORAL NORTE FISHERIES LOCAL ACTION GROUP

T. +351 258 800 200 F. +351 258 800 220 E. [gac@cim-altominho.pt](mailto:gac@cim-altominho.pt) W. [www.gac.cim-altominho.pt](http://www.gac.cim-altominho.pt)