

## Investimento de 16 milhões de euros em nova fábrica de transformação de pescado situada em Lagos

A Ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, esteve presente no passado dia 23 de março, na inauguração oficial da Congelagos, uma nova unidade, situada em Lagos, de transformação e processamento de pescado e cefalópodes, nomeadamente cavala, carapau e polvo. A nova unidade contou com um investimento total de 16 milhões de euros, participado em 6,5 milhões de euros pelo programa operacional MAR2020, estando prevista a criação de mais de 60 postos de trabalho, 50 dos quais a título definitivo. Com capacidade para receber e processar até 300 toneladas de pescado por dia e armazenar até 3.400 toneladas, a Congelagos vai trabalhar com os pescadores locais com o objetivo de contribuir para a sustentabilidade da atividade pesqueira e dos recursos.





### Nova unidade dinamizará a região e terá vocação exportadora

A nova unidade de transformação do pescado será uma referência na Península Ibérica e ajudará a dinamizar o setor, trabalhando em colaboração com os pescadores locais por forma a restaurar as atividades tradicionais de Lagos e de toda a região, tendo sido já estabelecidos acordos de cooperação com organizações de produtores e pescadores individuais desde Olhão, Portimão, Lagos, Sines, Sesimbra, Peniche e até Matosinhos. A



Congelagos terá uma vocação exportadora, destinando cerca de 79% da sua produção para países como Espanha, Reino Unido, Malta, Croácia e Turquia. Em 2019, estima exportar 15 mil toneladas de carapau e cavala oriundos exclusivamente de produção nacional.

### Investimento de 16 milhões de euros em nova fábrica de transformação de pescado situada em Lagos



Nova unidade de produção LUÍS SILVÉRIO permitirá aumentar volume de negócios em mais de 30%

Luís Silvério, o fundador da empresa, com mais de 25 anos dedicados à comercialização de pescado fresco e congelado na Nazaré, criou uma nova unidade fabril, “um investimento apenas possível com o apoio do Mar2020”, refere. “O apoio foi fundamental para a evolução da empresa, que viu o volume de negócios passar de €16M, que tínhamos em 2016, para os €22M, em 2017, porque os clientes souberam



deste nosso projecto”. Em 2018, atingiram os €22,5M e, com a nova fábrica, pensam conseguir “aumentar um pouco mais”, revela o empresário.

“O Mar2020 reconheceu a importância deste nosso projecto para o país”,







acrescenta Luís Silvério, explicando que, nesta nova unidade, irá “fazer melhor e com mais qualidade”.

Acrescenta ainda que “A modernização da empresa torna o trabalho mais viável, conseguem-se melhores produtos como é o caso, por exemplo, dos elaborados, em que iremos produzir mais, com melhor qualidade e apresentação”.

Esta fábrica contou com um apoio de €13M do Mar2020 e apresenta novidades absolutas em termos de tratamento do pescado em Portugal. A unidade integra processos inovadores, nomeadamente “uma sala de embalagem de peixe fresco – a Sala Branca, com atmosfera renovável, sem bactérias –, mas também novas formas de apresentação como o filete e o peixe seco processado em ambiente industrial de forma aproximada ao natural”, acrescenta o empresário.

Na unidade fabril será efectuada a transformação de carapau e de outras espécies com baixo valor comercial como a cavala, o verdinho e a salema. A capacidade de produção de pescado congelado deverá atingir as 15 mil toneladas por ano. O pescado refrigerado totalizará as 10 mil toneladas/ano. Já para a produção de pescado salgado e/ou seco, existem pretensões na ordem das 840 toneladas/ano.





“Preparar o peixe de forma tradicional e com as mesmas técnicas, mas com uma qualidade superior – porque será feita em salas devidamente condicionadas e sem qualquer possibilidade de contaminação – é algo único em Portugal”, acentua Luís Silvério. “Os filetes de peixe e peixes inteiros esviscerados, limpos, prontos a cozinhar, ao serem embalados em vácuo e em atmosfera controlada, apresentam uma validade até 7 dias ou superior”, explica ainda.

Quanto ao peixe seco, “a secagem será feita em estufa e é um produto cujo processo iremos querer certificar”, anuncia.

Dos objectivos preconizados por Luís Silvério para a nova unidade constam ainda a poupança de energia (através da aquisição de painéis fotovoltaicos e iluminação LED) e redução do impacto no ambiente, incluindo o tratamento de resíduos, mas também a melhoria da segurança, higiene, saúde, assim como as condições de trabalho. Está prevista a contratação de mais 10 pessoas em permanência devido a esta modernização da unidade de produção nazarena.





Luís Silvério salienta que “na nova unidade têm possibilidade de “congelar e armazenar mais peixe, permitindo equilibrar a oferta e a procura, uma vez que o mar nem sempre oferece constância de peixe”.



O pescado fresco é adquirido directamente nas lotas nacionais, respeitando sempre a sustentabilidade das espécies.

Posteriormente é distribuído para o território português ou além-fronteiras, de acordo com as

solicitações dos clientes. Através da frota de viaturas, devidamente equipadas e com capacidade para transportar várias toneladas, é garantida a frescura e qualidade dos produtos da pesca até ao destino final.







Graças à nova fábrica vão alargar as exportações para a Alemanha, a Suíça e a França, sendo que actualmente já vendem os produtos para os E.U.A., Canadá, Itália e Espanha. 10% da produção é escoada além-fronteiras, mas Luís Silvério pretende ver aumentada esta percentagem para 15% a 20%. A restante produção destina-se ao mercado nacional.

### **NIGEL inicia remodelação total com vista à certificação internacional da empresa**

A Nigél-Congeladora José Nicolau, empresa dedicada à transformação, congelação e comercialização de pescado, fundada em 1958, iniciou ainda antes de completar 60 os anos de existência, uma remodelação das suas instalações que envolve um investimento de cerca 2 milhões de euros.

José Nicolau, Presidente do Conselho de Administração da Nigél, conta que “a remodelação foi fundamental para sobrevivermos porque exportamos metade do que produzimos e cada vez mais as exigências são fortíssimas a todos os níveis, desde a higiene ao controlo de qualidade, e tivemos de reformular tudo”.



O Presidente da Nigel lembra que “mais do que alargar os mercados para onde exportamos, numa primeira fase era importante manter os que tínhamos e, ou fazíamos as obras ou, como qualquer unidade que não acompanhe a evolução dos tempos, começávamos a perder mercados”.

Foi há cerca de um ano que se concretizou esta reformulação, que permitiu à unidade fabril com sede junto a um dos principais portos portugueses, o porto de Peniche, garantir a certificação IFS, International Featured Standards, integrada na GFSI (Global



Food Safety Initiative), uma iniciativa reconhecida internacionalmente na auditoria de fabricantes de comida, com foco na segurança e qualidade dos processos e produtos.

“Para além da remodelação, de recuperarmos a unidade, que ficou nova, é evidente que graças à





reformulação conseguimos a certificação IFS que de outra forma não teríamos conseguido”, acentua José Nicolau.

Neste momento, a capacidade de armazenamento em frio da Nigel é de 18.500 m<sup>3</sup>; a capacidade de congelação atinge as 8t/hora e a capacidade de embalagem 5t/hora.

Exporta para 22 países, nos cinco continentes, tendo a França como principal mercado europeu, mas também exporta para Inglaterra, Bélgica, Holanda, Roménia e Ucrânia e para mercados fora do continente europeu como a Austrália, Hong Kong, Canadá,



América e Médio Oriente. Os produtos exportados vão desde a sardinha ao carapau, passando pelo polvo, o red fish e a tintureira. “Trabalhamos uma grande diversidade de peixe consoante as necessidades dos mercados”, explica o

Presidente da Nigel.





Já por várias vezes recorreram a apoios públicos dirigidos ao setor da pesca. Mais recentemente candidataram-se ao Mar2020 com vista a assegurar a necessária modernização da fábrica. “A remodelação foi o complemento do que já havíamos feito até agora, sendo a grande inovação conseguida graças à modernização das instalações, começar a trabalhar com comidas prontas, sempre à base de peixe, como, por exemplo, hambúrgueres de cavala e de salmão e polvo à lagareiro – tudo “prontinho” e não pré-cozinhado, em que basta chegar a casa, ligar o forno e está pronto para comer”, detalha José Nicolau.

“O resultado deste investimento foi, em primeiro lugar, contribuir para a sustentabilidade da empresa e, estando ligada à pesca, somos naturalmente mais uma unidade de escoamento da matéria-prima, mas, no entanto, a sustentabilidade está mais ligada aos barcos de pesca por haver cada vez mais restrições e quotas para cumprir, as entidades oficiais assim o obrigam, sob pena de qualquer dia não haver peixe a não ser de aquacultura”, conclui José Nicolau.

### **MAR2020 financia museu (vivo) do peixe seco**

Perpetuar tradição da Secagem do Peixe pode atrair novos agentes para esta arte





No passado dia 28 de fevereiro a gestão do Mar 2020 esteve na Nazaré para visitar um projeto apoiado por esse programa operacional, que envolveu a requalificação do estendal de secagem de peixe e a criação do Museu (vivo) do Peixe Seco.

Aquela intervenção, cujo investimento elegível ascende a cerca de 160M€, tem como beneficiário o Município da Nazaré e visa preservar uma tradição ancestral e a memória coletiva das gentes locais.

Historicamente, a prática de secagem do peixe surgiu como metodologia de conservação, suprimindo as necessidades do produto quando este escasseava. Ao ser conservado através deste processo, o peixe podia ser vendido nos mercados da região, o que ainda hoje acontece.

A requalificação do estendal constitui uma melhoria das condições de realização desta atividade tradicional – acrescentando-lhe condições de maior higiene – e sua adaptação aos dias de hoje.







Por sua vez, o Museu constitui-se como uma fonte de conhecimento, com suportes escritos, fotográficos e multimédia, que explicam a origem da arte ancestral da secagem de peixe, o porquê do seu surgimento, em que consiste todo o processo e quais as espécies de pescado mais utilizadas na secagem, de que são exemplos o verdinho, o polvo ou a sardinha.

Além da sua inquestionável vocação de atração turística, o Museu (vivo) do Peixe Seco visa despertar as novas gerações para a importância histórica e prática da tradicional secagem de peixe da Nazaré,



com o objetivo de preservar a memória e a tradição, e de potenciar a evolução desta arte para outros patamares de inovação.





Criadas que estão as condições para que seja dada continuidade a esta atividade, novos agentes poderão potenciar o interesse na mesma e, assim, contribuir para a diferenciação do sector da pesca na região e a nível nacional.

De acordo com informação prestada pelo Município, encontra-se já em curso o processo de Certificação do Peixe Seco, fruto de uma parceria com a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche/IPL, o que, certamente, potenciará a sua comercialização e lhe acrescentará valor.

Entrevista a Walter Manuel Cavaleiro Chicharro (Dr.), Presidente da Câmara Municipal da Nazaré

1) Como surgiu a ideia de preservar este património cultural e uma técnica tão específica num Museu?

A tradição de secar o pescado em excesso na Nazaré é uma atividade secular, e terá surgido com a necessidade de conservar o peixe para os dias de escassez. A atividade realiza-se diariamente por um grupo de peixeiras da Nazaré, no estendal, localizado na praia, ao sul. Tradicionalmente assegurava o sustento das famílias quando o peixe





escasseava, mas também permitia conservá-lo para ser vendido nos mercados da região, o que ainda hoje acontece.

A secagem do peixe é parte integrante da praia da Nazaré, trata-se de um local procurado pelos turistas e veraneantes durante todo o ano, mas numa fase anterior a este projeto encontrava-se descolado da marginal não convidando à sua visita e descoberta.

Assim surge o desafio de desenvolver um projeto de forma a convidar e atrair os turistas para uma visita, tornando o local mais apelativo, qualificando as condições de trabalho e estimulando as novas gerações para continuidade esta atividade.

Dando lugar ao projeto “Museu do Peixe Seco”(MPS), uma aposta da Câmara Municipal da Nazaré, desenvolvido pelo Arquiteto Álvaro Manso, que tem como principal objetivo a preservação da tradição ancestral da seca de peixe no areal da praia da Nazaré.

A Nazaré tem no Turismo uma das principais atividades e o Museu do Peixe Seco permite consagrar um elemento diferenciador da cultura nazarena como atração turística, oferecendo, simultaneamente, melhores condições de trabalho àqueles que se ocupam







desta atividade, com a perspetiva de captar novos agentes (postos de trabalho) para que a tradição se perpetue no tempo.

2) Este projeto do Museu na se limita à área expositiva. Pode explicar a extensão do projeto?

O MPS é composto pelos seguintes espaços:

Núcleo 1 – “Estindarte” (estendal) do MPS; espaço destinado à secagem do pescado, localizado no areal da Nazaré

Núcleo 2 – Centro Interpretativo do MPS, localizado no Centro Cultural da Nazaré, destinado a exposições permanentes e/ou temporais sobre a secagem de pescado;

Núcleo 3 – Zona de preparação de pescado fresco, localizado numa área contígua ao Centro Cultural da Nazaré, destinado à lavagem, evisceração e corte do pescado.

No Centro Interpretativo do Museu do Peixe Seco (núcleo 2), consta um breve historial desta arte, tão antiga na Nazaré, onde se incluem conteúdos escritos e artefactos utilizados nessa área do saber-saber e do saber-fazer. Além das componentes mais estáticas no discurso museológico, este núcleo 2 terá, também, uma componente





multimédia, que permitirá a divulgação do projeto através de um vídeo editado pela equipa da CMN. O Núcleo 3 surge como um espaço de necessidade para a preparação do peixe, dispondo das condições necessárias ao seu manuseio, assegurando o encaminhamento dos resíduos do pescado de forma adequada.

A face mais visível do museu é zona de secagem, setor em que o projeto desenvolvido pela autarquia contemplou a substituição do antigo estendal (popularmente designado por “estindarte”) por um novo, instalado numa plataforma moderna, elevada à altura da marginal para facilitar a comunicação entre peixeiras e público, e permitir que os visitantes possam circular, conhecendo o processo de secagem e a sua antiguidade.

### 3) Como aderiram as artífices a esta iniciativa?

Com a implementação deste projeto, ocorreu um aumento do número de comerciantes aumentando de 11 para 15, reflexo da melhoria das condições de trabalho que tornaram o local mais apelativo incentivando a uma maior adesão. As 15 peixeiras, que desenvolvem a sua atividade no Museu do Peixe Seco, reconhecem que este projeto permitiu dignificar a sua atividade, oferecendo melhores condições de trabalho a todas que ali operam.



#### 4) De que forma foi importante o apoio do programa Mar2020?

Com a aprovação da candidatura submetida no âmbito da Preservação, Conservação e Valorização dos elementos Patrimoniais e dos Recursos naturais e Paisagísticos do GAL Pesca Oeste – programa comunitário MAR2020-, que contou com um investimento elegível de €159.781,67, a que corresponde uma despesa pública de €159.781,67, composta por uma comparticipação do FEAMP de €135.814,42 e por uma



comparticipação nacional de €23967,25, este projeto tornou-se uma realidade.

5) Além da preservação deste importante património, que outras atividades o Museu tem previstas para envolver o público?







O Município da Nazaré editou um livro “Seca do Peixe: uma arte”, uma obra elaborada pelo gabinete de gestão do património e cultura da Câmara Municipal da Nazaré. O documento reúne a história da secagem do peixe e testemunhos das peixeiras que se dedicam a esta atividade, mantendo viva uma tradição ancestral, que aprenderam com as bisavós, e que conservam com grande orgulho.

Em paralelo são organizados vários eventos: Workshops, sessões de degustação do peixe seco, sessões de show-cooking, aliando a tradição gastronómica da Nazaré a novos sabores.

Em parceria com as escolas são desenvolvidas visitas guiadas ao Museu Do Peixe Seco, sensibilizando para a importância desta arte.

