



## Corvina de aquacultura inspira novas receitas

Com o objectivo de divulgar e valorizar a corvina produzida em tanques de terra na Estação Piloto de Piscicultura de Olhão, investigadores do IPMA lançaram um desafio à Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro), para desenvolverem novas receitas com corvina. O repto foi de imediato aceite, tendo a corvina sido o tema da prova de avaliação de alunos do último ano do curso de Gestão e Produção de Cozinha e Gestão e Produção de Pastelaria, os quais foram acompanhados por 6 chefes das áreas de Cozinha, Pastelaria e Restauração e Bebidas.

A prova consistiu na elaboração de dois pratos de peixe, um de carne e uma sobremesa. Os 43 alunos finalistas dividiram-se por cinco grupos, os quais se empenharam a desenvolver receitas para cumprir as exigências da prova. É claro que a acompanhar os pratos foi necessário que cada grupo recomendasse as melhores maridagens vinhos/iguarias, neste caso da região algarvia!

A corvina foi confeccionada de diversas maneiras (panada, confitada, escabeche, etc.), tendo todas elas resultado em deliciosas iguarias.



As corvinas utilizadas foram produzidas para fins de investigação no âmbito do projeto piloto AQUACOR, financiado pelo PROMAR, cujo objectivo principal é desenvolver protocolos de cultivo de corvina em diferentes sistemas de produção. As corvinas produzidas e não utilizadas para fins científicos têm sido doadas ao Banco Alimentar Contra a Fome e à Segurança Social, mediante o estabelecimento de protocolos institucionais.