

## INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Lisboa, 10 de Fevereiro 2020

### ACEPIPE AO MAR

Há cinquenta anos que a **Nauticampo** é aquela feira que os fãs da vida ao **ar livre** não perdem por nada. Porque num só espaço – a **Feira Internacional de Lisboa** –, no mês de fevereiro (de 12 a 16 na edição de 2020), encontram as novidades de tudo o que está relacionado com barcos, motas d'água, piscinas, caravanas e material e equipamento desportivo (para o **mar e atividades de exterior** no geral). Visitar a Nauticampo, com o objetivo de comprar algo em concreto ou apenas como inspiração, é aquele momento em que o inverno é esquecido e os dias de lazer prolongado e as **férias** se tornam uma realidade.

Com a mesma relevância de sempre mas porque mudar é sempre preciso, a Nauticampo aposta este ano num tema: **o mar**. Além de corners temáticos, atividades e animação relacionada com os oceanos, a grande novidade é a existência de um espaço gastronómico, powered by **Acepipe** ([www.acepipe.pt](http://www.acepipe.pt)), chamado **Fome**, que irá funcionar como uma **Tasca do Mar**. Lá, serão servidos os produtos (peixe, marisco, algas) mais frescos e “sem filtros” que o nosso mar nos dá. Um espaço aberto e informal – como qualquer tasca deve ser – onde poderemos provar ostras e ouriços do mar **ao natural**, uma reconfortante sopa do mar, um xarém Fome ou um poke de ouriços, entre outros acepipes. Para algo mais substancial, as **sandes** nas quais se destacam a de atum e a de caranguejo (mas a pensar nos meatlovers há também uma de porco e um prego).

E porque em qualquer tasca – e também numa do mar – não pode faltar bom **pão**, o que será servido neste pop up Fome foi criado especialmente pelo Choupana Caffé para este evento. Serão três tipos de pão totalmente distintos (um de azeite, outro de beterraba e outro mais simples de água), com composições inovadoras que fazem o **match perfeito** com os sabores a mar do menu. Para sobremesa uma surpresa doce mas fresca, também assinada pelo Choupana Caffé.

Nas bebidas, os **vinhos** da Quinta dos Plátanos farão as honras assim como uma novidade que faz todo o sentido que seja apresentada num local que é uma montra daquilo que há de novo. Trata-se de uma **sidra produzida em Portugal** – Insignis de seu nome – feita a partir de maçã Bravo de Esmolfe, que além de valorizar um produto nacional, é uma outra forma de sublinhar e tirar partido dos sabores marítimos do menu deste pop up Fome.

Por todos estes motivos Fome será o **porto de abrigo** irrecusável numa visita onde a única agitação marítima que se prevê é a de não saber por que tipo de férias optar ou que acepipe escolher.

E, como não há Fome que não dê em fatura estão previstos mais spots para **muito breve**, é só estar atento à navegação...



## INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Lisboa, 10 de Fevereiro 2020

Horário de funcionamento:

Quarta, quinta e sexta: das 14 às 22 horas

Sábado e domingo: das 10 às 20 horas

[www.nauticampo.fil.pt](http://www.nauticampo.fil.pt)

### Sobre o Acepipe

Acepipe não é uma marca nem o nome de um espaço. É um **conceito gastronómico**, flexível e adaptável, que tanto pode ser servido dentro de uma carrinha de street food, numa festa de anos privada ou paralelamente a uma antestreia, congresso ou festa temática.

Onde ou como seja servido, a **aposta em produtos locais e autênticos**, “vestidos” de acordo com a ocasião, é uma certeza. Carne, peixe, doce ou salgado com influências nacionais ou internacionais, tudo pode ser Acepipe.

Os autores da ideia e mentores de toda a iniciativa são dois amigos de longa data com provas dadas no universo gastronómico português e não só.

**Nuno Nobre.** Consultor e empreendedor gastronómico, há mais de uma década que se dedica a recuperar e valorizar os produtos e sabores mais autênticos. Cria e promove projetos como o Festival Internacional do Ouriço-do-Mar, Legado da Madeira, À Mesa com as Aldeias do Xisto, Endògenos, entre outros, e colabora com vários organismos internacionais – como é o caso das Nações Unidas – em temas fundamentais como a literacia alimentar e o turismo sustentável.

**Luís Miguel Rodrigues.** Cresceu com a cozinha tradicional portuguesa – é filho dos donos da famosa Tasquinha do Lagarto em Campolide – e trabalhou em espaços como o restaurante Nobre, Pestana Palace (no tempo do chef Aimé Barroyer), Bica do Sapato e Bastardo. Atualmente é o chef executivo da Pousada de Lisboa.

Uma paixão comum pela **gastronomia autêntica**, feita de sabores e produtos verdadeiros, que se vai traduzir num delicioso e competente Acepipe. Porque como afirmam os criadores do projeto, Acepipe pode ser tudo, “**Do tremço ao caviar, do bagaço ao champanhe**”.

Para mais informações contactar: **Nuno Nobre** - 962 922 466 ou [nn@nunonobre.com](mailto:nn@nunonobre.com)