

Embarcação que se incendiou em Vila Franca afundou



A embarcação de recreio que se incendiou no Domingo ao largo de Vila Franca do Campo, em S. Miguel, acabou por se afundar a cerca de 1.000 metros de profundidade, mas não representa perigo, informou ontem a autoridade marítima.

O incêndio naquele veleiro terá começado na casa das máquinas e alastrou-se ao resto do barco de recreio local, mas os sete tripulantes

foram resgatados a cerca de cinco milhas náuticas (aproximadamente nove quilómetros) de Vila Franca do Campo, com o auxílio de uma embarcação marítimo-turística que se encontrava na zona.

O capitão do Porto e comandante-local da Polícia Marítima de Ponta Delgada e de Vila do Porto, Rafael da Silva, adiantou que, “apesar de todos os esforços desenvolvidos, a embarcação acabou por se

afundar numa posição com cerca de 1.000 metros de profundidade”.

“Atendendo ao estado da embarcação, no momento em que se afundou, não são esperados incidentes de poluição”, acrescentou Rafael da Silva. O alerta para o fogo foi recebido às 17h02 locais de Domingo, através do Centro de Coordenação de Busca e Salvamento Marítimo de Ponta Delgada. Segundo a Autoridade Marítima Nacional, foram

de imediato activados elementos do Comando-local da Polícia Marítima de Ponta Delgada e do Projecto “SeaWatch”, bem como dos Bombeiros Voluntários de Vila Franca do Campo. Conforme informou no Domingo o capitão do porto, os tripulantes foram transportados para o porto de Vila Franca do Campo, onde aguardavam os elementos do Projecto “SeaWatch”, e “não necessitaram de assistência”.

Vem aí o Azores Beef Fest com duas toneladas de carne ao dispor da população

“Pela primeira vez, vamos fazer algo inédito nos Açores, no país e até internacionalmente, com a dimensão que irá atingir o festival de carne, que terá maior concentração e dinamismo desde a formação, ao aproveitamento e terminando, nos últimos dois dias, com um churrasco aberto à população”.

Foi desta forma que Jorge Rita, Presidente da Federação Agrícola dos Açores, anunciou a realização do evento Azores Beef Fest.

O festival, que decorre a 7 e 8 de Setembro, na ilha de São Miguel, vai disponibilizar 2.100 kg de carne, conciliando formação e degustação para valorizar “a excelência” deste produto dos Açores.

Organizado pelo Centro de Estratégia Regional para a Carne dos Açores (CERCA) e pela Federação Agrícola dos Açores, o evento de quatro dias conta com a participação de sete cozinheiros especialistas na confecção da carne, oriundos do continente, Brasil e Açores, que vão fazer uma demonstração da preparação de peças para confecção de grelhados de carne bovina.

Do Brasil vão marcar presença Itamar BBQ, que é chefe de estação nos principais eventos de churrascos do Brasil (Porkxpolatam, Bárbaros BBQ, entre outros); Cláudio Assador, que foi campeão sul americano em 2018, e Serginho Montana, mestre da costela assada em fogo de chão.

Completam a equipa de assadores, Alexandre Ferreira, da BBQ Meats Portugal, mestre de slow cooking no defumador,



e Diego Sales especialista nos grelhados. Ambos têm origem brasileira e juntam-se aos anfitriões: Alexandre Coelho (grelhados) e Bruno Sousa, no pits moker.

Agendado para os dias 7 e 8 de setembro, no Mercado Agrícola de Santana, no concelho de Ribeira Grande, o festival integrará quatro estações de churrasco: fogo do chão, com a preparação da famosa costela, o varal, que terá peças como chambão em cozedura lenta, carnes defumadas no famoso pit smoker texano (peito e hambúrguer) e a tradicional grelha (parrilla).

“Há toda a uma panóplia de nomes que serão distribuídos na degustação e as pessoas vão ficar espantadas com uma quantidade que não é aproveitada e este é o grande foco”, realçou Jorge Rita.

Os bilhetes para o festival de churrasco



podem ser adquiridos online, com o preço unitário de 40 euros, por dia, com “direito a experimentar e repetir os vários cortes, em formato open food com sobremesa. As bebidas não estão incluídas no bilhete.

O programa do Azores Beef Fest integra uma masterclass destinada aos profissionais dos talhos, salas de desmancha e restauração, no Matadouro de São Miguel, um workshop para produtores e operadores, na Associação Agrícola de São Miguel, e o primeiro Festival de Churrasco dos Açores, no mercado agrícola de Santana.

O chef Diogo Martins vai aproveitar peças para fazer tártao e tataki de carne bovina acompanhados de produtos dos Açores.

Jorge Rita, que preside também à Associação Agrícola da Ilha de São Miguel,

disse que o evento pretende demonstrar os vários processos, desde a desmancha, ao corte das peças de carne, até estas chegarem ao prato para que se possa perceber “a diferenciação e o melhor aproveitamento” do produto. “As pessoas vão ficar espantadas com uma quantidade que não é aproveitada”, realçou o responsável pelo evento.

“A iniciativa vai servir de choque para todos perceberem a importância da carne. Podemos e devemos na Região aproveitar o marketing que as pessoas podem fazer da nossa carne usufruindo de degustação cá, especialmente o turismo, e com reflexos positivos replicados na economia do arquipélago”, sublinhou Jorge Rita, Presidente da AASM, na apresentação da iniciativa Azores Beef Fest.