



A ARTE E O ENGENHO.

# PESCA SALTO E VARA



O atum é capturado com linha e anzol através de uma arte de pesca tradicional e centenária, conhecida como "salto e vara", um método selectivo para uma qualidade superior de pescado e pela própria preservação da espécie. É então feita a cozedura em salmoura, segundo a tradição dos antigos conserveiros da Ilha de São Jorge, nos Açores. Como resultado, obtemos um atum de sabor e textura incomparáveis.

## ATUM BONITO

(KATSUWONUS PELAMIS)



O Atum Bonito forma cardumes à superfície nas regiões tropicais de todos os oceanos.

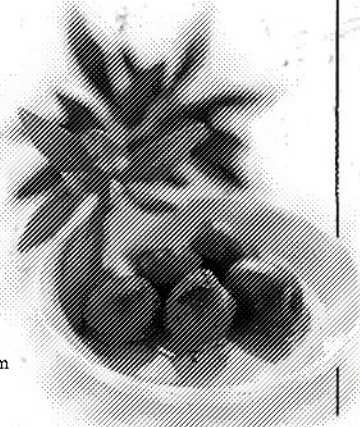
O dorso apresenta uma cor azul-arruixeada e a sua principal característica são o conjunto de listas escuras longitudinais na metade posterior do flanco. É visto como uma das principais espécies do ponto de vista pesqueiro.

### RECEITA

## MACARRÃO DE ATUM COM MOLHO CRU

- \* 1 pacote(s) de macarrão cozido "al dente"
- \* 3 latas de filetes de atum com molho cru
- \* 1 lata de milho cozido
- \* 1 chávena de chá de cebolinho picado
- \* 1/2 chávena de azeite
- \* Queijo de S. Jorge ralado (q.b.)
- \* 7 dentes de alho amassados

Cozinhar macarrão "al dente". Numa frigideira coloque o azeite, o alho e aloure. Adicione os filetes de atum juntamente com o molho cru, o milho e o cebolinho. Refogue. Num pirex, coloque o macarrão e por cima, o molho. Cobrir com o queijo ralado e levar ao forno para gratinar.



### SANTA CATARINA

MARCA COM TRADIÇÃO

Herdeira de uma antiga tradição conserveira de S. Jorge, que remonta à primeira metade do séc. XX, a marca Santa Catarina foi constituída a 28 de Abril 1995.



Utiliza a mão de obra sustentada, maioritariamente feminina, permitindo o melhor aproveitamento de recursos e de capacidades locais. Assume uma pesca responsável, através de captura sustentável de peixe, defendendo o ecossistema marinho e o meio ambiente e garantindo ainda a subsistência das populações costeiras que vivem da pesca.

Santa Catarina Industria Conserveira S.A.  
Rua do Roque, 9  
9850-079 Calheta, São Jorge - Açores



Santa Catarina prima-se pela qualidade em vez de quantidade. O conhecimento acumulado na manipulação do peixe e conservas faz de Santa Catarina uma referência nos Estados Unidos e Europa.