



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

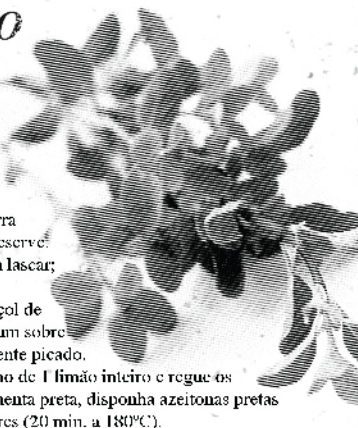
ATUM COM TOMILHO

(para 4 pessoas)

- * 4un. Atum com Tomilho
- * 2 colheres de sopa de Mel
- * 1 Cebola
- * 2 dentes de Alho picado
- * 1 Tomate
- * Pimenta preta esmagada de moer
- * 1 Limão
- * Azeitonas pretas descaçoadas

Abra as 4 latas de Filete de Atum com Tomilho. escorra o azeite cuidadosamente para um pirex redondo e reserve. Retire os Filetes da lata com carinho, para não os partir nem lascar; tente que fiquem inteiros.

Faça uma cama de cebola e tomate picados finos sobre o lençol de azeite previamente colocado no pirex. Deite os Filetes um a um sobre a cebola e o tomate, polvilhe com alho em pó ou grosseiramente picado, conforme o gosto. Bata 2 colheres de sopa de mel com o sumo de 1 limão inteiro e regue os Filetes com este preparado. Perfume com mais tomilho e pimenta preta, disponha azeitonas pretas em rodelfas ao redor do pirex e leve a forno para apurar sabores (20 min. a 180°C). Sirva com uma salada fresca.



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 um 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.