

"Obra cumpre todos os requisitos"

Duas gruas, três 'cais' de descarga, três pontos de pesagem e uma enorme câmara de refrigeração são algumas das impressionantes valências da nova Lota do Funchal.

A Lota do Funchal é uma obra impressionante. Quem passa pelo local onde antes existia a antiga lota facilmente percebe as diferenças para esta obra que vem dignificar a importante função de fornecer pescado fresco no Funchal.

Pedro Delgado é, por estes dias, um feliz diretor das Lotas e Entrepósitos da Madeira, sobretudo porque esta oferece uma série de valências de topo que garante produtos



de maior qualidade nos pratos dos madeirenses. "Esta lota cumpre com as normas comunitárias. A antiga lota, fruto dos anos que tinha, já apresentava sinais de degradação. Esta nova lota, sendo totalmente nova, construída de raiz, cumpre com todos os requisitos. Os materiais que são utilizados, disposição dos equi-

pamentos, tudo é uma grande vantagem", afirma.

Outra das vantagens da nova lota é que os armadores agora não precisam de esperar para descarregar o seu peixe. Pedro Delgado explica porquê. "Vamos ter dois pontos de descarga com duas gruas. Conseguimos ter duas descargas em



simultâneo. Conseguimos ter uma terceira embarcação a descarregar se não for necessária uma grua. Temos três pontos de pesagem. Conseguimos estar a fazer várias operações em simultâneo", destaca.

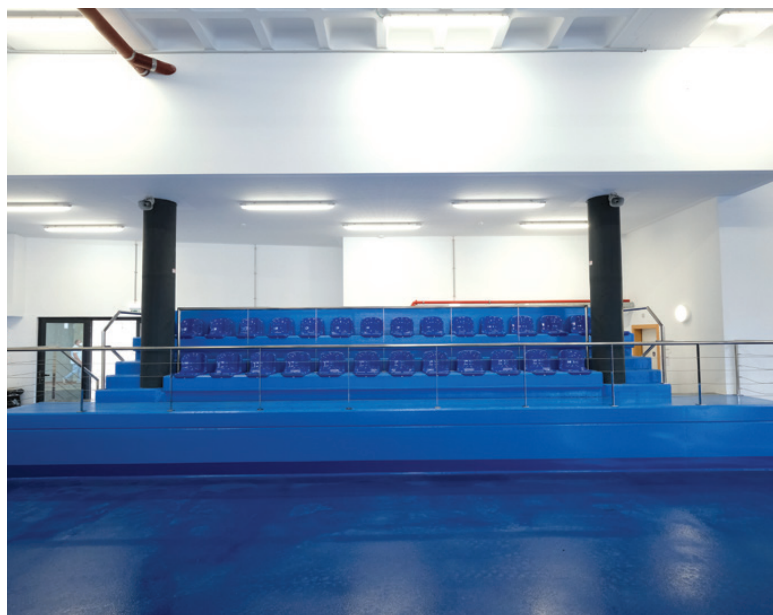
A isto, deve ainda ser tido em conta um sistema de frio através de uma gigante câmara de refrigeração que

permite guardar o peixe a uma temperatura perto do zero, conservá-lo durante a noite e só depois disponibilizá-lo no dia seguinte no mercado regional. Já o pescado sem condições vai para uma câmara de subproduto. Já no piso zero, encontra-se a administração, enquanto no piso superior fica o laboratório.

Tradição do leilão honrada

Além dos equipamentos de topo e, como vimos acima, são vários, a tradição da venda do pescado por leilão continuou a ser respeitada. Assim, a obra contempla uma bancada para assistir e participar no leilão. "Temos um leilão diário às 06h00. É uma tradição. É importante que seja cedo para depois, às sete da manhã há peixe fresco no Mercado. É positivo ser a essa

hora", refere Pedro Delgado. Nota ainda para o igualmente novíssimo Centro de Expedição de Lapas, onde este molusco é embalado, e de onde os sacos de lapas já saem com rotulagem própria, graças a uma nova portaria que o passou a permitir. "Assim, as lapas saem daqui pesadas facilitando o trabalho dos pescadores", afirma o Diretor das Lotas e Entrepósitos da Madeira.



Peça-nos orçamento

Carpintaria Mecânica Machiquense, Lda

Carpintaria
Interiores
Exteriores
Mobiliário
Pavimentos
Cozinhas
Lacagem
Envernizamento



Carpintaria Mecânica Machiquense, Lda



Estrada Tristão Vaz Teixeira, 210 | 9200-148 Machico
Telefone: 291 965 985 | Email: geral@cmmla.pt | www.cmmla.pt