

São Vicente: Plataforma de frio do Porto Grande retoma congelação de pescado dentro de dias – ministro do Mar

[Início](#) | Economia



07/06/25 - 09:29 am

Mindelo, 07 Jun (Inforpress) – A plataforma de frio do Porto Grande do Mindelo, a ex-Atunlo, deve retomar a congelação de pescado e efectivar o funcionamento dentro de dias, anunciou esta sexta-feira, 06, o ministro do Mar em conferência de imprensa.

Jorge Santos explicou aos jornalistas que a nave dois da infra-estrutura já está em funcionamento e a congelar a menos de sete graus.

“Dentro de poucos dias a Enapor vai anunciar que a mesma nave já pode receber pescado dos nossos armadores nacionais e internacionais”, garantiu o governante, referindo-se a intervenções já feitas no espaço após a retoma da exploração por parte da empresa gestora dos portos, Enapor.

Segundo a mesma fonte, também estão a decorrer formações para os ex-trabalhadores da antiga concessionária da Espanha, que declarou falência em Maio de 2024.

As acções formativas, acontecem numa parceria entre a Enapor e a Escola do Mar (EMar) que, neste momento, capacita 180 trabalhadoras para iniciarem os trabalhos.

Questionado sobre o cumprimento do prazo para a escolha do novo sub-concessionário, que deveria ter acontecido em finais de Maio último, Jorge Santos assegurou que o Governo decidiu fazer a reabilitação do espaço ainda sob a exploração da Enapor e só depois finalizar a negociação.

Entretanto, conforme a mesma fonte, “muito brevemente” estará 100% normalizado.

“Porque a negociação de uma subconcessão é algo que exige precaução para podermos defender os interesses de Cabo Verde”, reiterou.

A subconcessão da plataforma de frio deverá ser, futuramente, assumida por um consórcio espanhol, integrado pelas multinacionais Ubago, Jealsa e Mercadona, tal como anunciou Jorge Santos em Abril último.

O caderno de encargos, enfatizou o governante na altura, tem três pontos fundamentais, primeiramente que a nova concessionária assuma todos os trabalhadores que antes tinham contrato com a Atunlo.

O segundo implica descontinuar a transformação do pescado a ser armazenado para se evitar problemas ambientais, como o mau cheiro, e o terceiro ponto será aumentar a capacidade de armazenagem do espaço das actuais seis mil toneladas de pescado para, pelo menos, dez mil toneladas.

LN/HF

Inforpress/Fim