

Recuperación de saberes y sabores tradicionales...

Pescado de temporada, proximidad
y bajo impacto ambiental...



Bombitas crujientes de morena sobre guiso de trigo, plancton y garum.
Taller gastronómico con pescado de temporada. Fotografía: Restaurante Los Habaneros.

Actividades del proyecto

- **Demostraciones y jornadas gastronómicas en restaurantes, plazas de abastos y espacios públicos**, para promocionar el pescado de temporada y proximidad y dar a conocer la pesca artesanal tradicional y las áreas marinas protegidas de nuestro litoral.
- **Jornadas en pescaderías de fresco** en las que, de forma amena y divertida, se brindan consejos y recomendaciones prácticas para una compra responsable de pescado.
- **Itinerarios educativos por la costa**, en los que acercar a la ciudadanía a la vida de los pescadores artesanales y conocer las áreas marinas protegidas del entorno.
- **Campaña de divulgación y comunicación** para implicar a la población local en la conservación de la biodiversidad marina y la gestión sostenible de los recursos pesqueros.



Asociación
Columbares



INTERMARES

Unión Europea
Fondo Europeo Marino y
de Pesca (FEMF)



PROGRAMA
pleamar



Con la colaboración de:

www.columbares.org

+ INFO: Asociación Columbares | T: 868 975 494 - pescas@columbares.org | [/PescadosConArte](https://www.facebook.com/PescadosConArte) | [@Asoc_Columbares](https://twitter.com/Asoc_Columbares)

Delifika.com



Pescados con arte II
Pesca responsable en tu cocina



Asociación Columbares

Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

Talleres gastronómicos | Jornadas del mar a la mesa | Itinerarios educativos
Sensibilización ciudadana en pescaderías, lonjas,
puertos pesqueros y áreas marinas protegidas



La pesca artesanal: un modo de vida tradicional que garantiza la sostenibilidad económica, ambiental y social

Según la definen los propios pescadores, la **pesca artesanal** es aquella **pesquería que se preocupa y cuida el medio ambiente marino y terrestre**, donde las personas que la realizan adquieren un compromiso y una responsabilidad.



Pesca de dorada en el Mar Menor. Fotografía: José Luis Villaescusa.

La pesca artesanal contribuye a la sostenibilidad económica, ambiental y social porque:

- **Es selectiva.** Cada especie se captura con su arte y en su temporada, reduciendo así la presión pesquera sobre una misma especie y la pesca de especies no deseadas (descartes). Además, las embarcaciones son de pequeño tamaño y no recorren largas distancias, con lo que el consumo energético es reducido.



Pesca de almadraba, La Azohía. Fotografía: César J. Sánchez.

- **Es respetuosa con el medio marino**, sin prácticas pesqueras destructivas y con escaso impacto sobre hábitats de alto valor ecológico.
- **Promueve un consumo responsable**, con productos locales, de proximidad y de alta calidad y fresca.
- **Es cultura y gastronomía**, un modo de vida tradicional y de importante peso social. Las “artes de pesca” son auténticas obras de arte, de gran valor patrimonial.

Las reservas marinas de interés pesquero: conservación de la biodiversidad marina y regeneración de los recursos pesqueros

Las **reservas marinas de interés pesquero** son espacios protegidos por la legislación pesquera, cuyo objetivo principal es la **regeneración del recurso pesquero y el mantenimiento de las pesquerías artesanales tradicionales** de la zona.



Pulpo en la Reserva Marina de Cabo de Palos-Islas Hormigas. Fotografía: Juan Ángel Cano.



Banco de Imágenes de Reservas Marinas, Secretaría General de Pesca. Fotografía: Javier Giménez.

Entre los beneficios ambientales y sociales de las reservas marinas destacan:

- **Mejoran el estado de conservación de las especies y ecosistemas marinos.**
- **Contribuyen a la regeneración de las poblaciones de peces**, pues aumentan la diversidad y abundancia de especies, la talla de los peces y su capacidad reproductora. Esto se traduce en una mejora de las pesquerías.
- **Favorecen el mantenimiento de la actividad pesquera tradicional.**
- **Impulsan la economía en el territorio**, generando oportunidades para el desarrollo de actividades compatibles con la conservación de los recursos naturales.
- **Son espacios ideales para la investigación y la educación ambiental.**

Pescadores artesanales y áreas marinas protegidas del levante murciano-almeriense: protagonistas de Pescados con Arte II

Pescados con Arte II es una iniciativa de la Asociación Columbares y la Asociación de Pescadores Artesanales del Parque Natural de Cabo de Gata-Nijar (PESCARTES) para dar a conocer a la ciudadanía el **valor social, ambiental, cultural y gastronómico de la pesca capturada de forma artesanal** en el litoral murciano-almeriense y **promocionar el consumo de productos pesqueros sostenibles**.

El proyecto también pretende **difundir la biodiversidad de las áreas marinas protegidas** incluidas en su ámbito de actuación, resaltando la función que cumplen para la **regeneración de las pesquerías y la conservación de la vida marina**.

Pescados con Arte II cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica, a través del Programa pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, en colaboración con la Universidad de Murcia, la Asociación Amureco y Fonet. El proyecto contribuye a alcanzar los objetivos del proyecto LIFE IP INTEMARES “Gestión integrada, innovadora y participativa de la Red Natura 2000 en el medio marino español”.

Ámbito de actuación:



Reservas marinas de interés pesquero del ámbito de actuación del proyecto.