

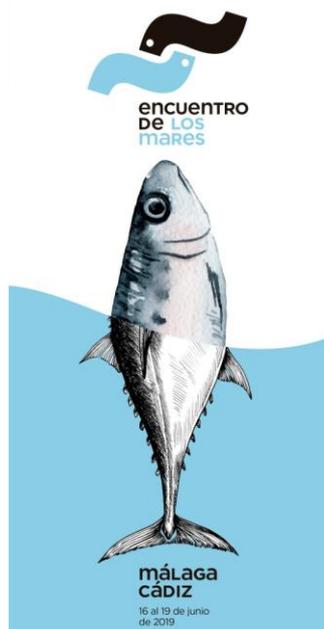
Científicos, profesionales del mar y cocineros se unen en defensa del futuro de los mares

Málaga y Cádiz acogen del 16 al 19 de junio el I Encuentro de los Mares, un congreso que se desarrolla durante cuatro días en diferentes escenarios y que supone una visión 360º del mundo del mar

Andalucía acogerá del 16 al 19 de junio próximos la primera edición del 'Encuentro de los Mares', un congreso multidisciplinar que, por primera vez, congregará a científicos, armadores, pescadores, pescaderos, empresarios de la industria conservera y cocineros en un mismo auditorio en defensa del futuro de los mares.

El Encuentro de los Mares vincula la gastronomía con la ciencia y el sector de la pesca, con el objetivo de defender la cultura del mar, debatir sobre la explotación responsable de los recursos marinos, conocer de primera mano las inquietudes y experiencias de quienes tienen profesionalmente en el mar su centro de trabajo y escuchar las propuestas de algunos de los mejores chefs vinculados al mundo del mar.

Atlántico y Mediterráneo darán la mano al Cantábrico, pero también al Tirreno, al Adriático o al Mar Rojo en este primer 'Encuentro de los Mares', un evento internacional y panorámico en torno al mar y sus recursos. Organizado por la División de Gastronomía de Vocento, como San Sebastian Gastronomika o Madrid Fusión, en su primera edición reunirá a expertos en distintos ámbitos marinos junto a una docena de cocineros españoles e italianos, que compartirán conocimiento en ponencias transversales sobre la situación en la que se encuentran los mares, sus problemas, necesidades y áreas de oportunidad.



Grandes cocineros españoles con Ángel León, Paco Pérez, Javier Olleros, Esther Manzano, Diego Gallegos o los italianos Moreno Cedroni y Pino Cuttaia (ambos con dos estrellas Michelin) figuran en la lista de ponentes en un congreso que recorrerá distintos puntos de las provincias de Málaga y Cádiz durante cuatro días.

Compartirán auditorio con expertos y profesionales en diferentes áreas marinas, como Carlos Duarte, director del Centro de Investigación del Mar Rojo o Rita Míguez, presidenta de la Asociación Nacional Mujeres de la Pesca, organización que agrupa a 15.000 mujeres vinculadas por su actividad laboral al mar, forman parte también del extenso repertorio de participantes. El presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca, Javier Garat; o Rogelio Pozo, director general de Azti -centro tecnológico de referencia mundial experto en investigación marina y alimentaria-, forman parte también del interesante programa de ponencias.

Es la primera vez que se plantea un evento con esta temática y carácter pluridisciplinar, en el que las opiniones de grandes expertos en materias científicas se alternarán con otras de pescaderos, empresarios o cocineros para configurar una radiografía holística del hecho marino.

El congreso arrancará con una jornada popular el domingo 16 de junio en el Muelle 1 del puerto de Málaga. Espetos del mediterráneo y parrillas del Cantábrico, dos formas de entender la relación del fuego con el mar. La capital de la Costa del Sol acogerá también las primeras ponencias y mesas redondas el lunes 17 en el Auditorio Edgar Neville de la Diputación. El martes 18, el grupo de trabajo se trasladará hasta Barbate para conocer de cerca la acuicultura marina en tierra en un estero de la empresa Lubimar, y el miércoles 18 serán las bodegas González Byass de Jerez de la Frontera las que albergarán las últimas ponencias.

Las sesiones girarán en torno a cuatro ejes temáticos: biología y vida marina; cocina y producto; experiencias en el mar, e industria, empresa y empleo. La pesca artesanal como alternativa sostenible; el estado del litoral español; la reestructuración y renovación de las flotas, la situación de los stocks pesqueros; los avances en materia de igualdad en el sector de la pesca, los pescados de cultivo y descarte y sus usos racionales; los retos de la industria conservera o el cultivo de pescado en agua dulce serán algunos de los aspectos que se abordarán durante el congreso.

El Encuentro de los Mares nace como un evento responsable. Con un código ético de apoyo y defensa a las actividades que redunden en la sostenibilidad marina y en la concienciación social sobre la importancia del respeto al entorno del mar para garantizar el futuro del planeta.

Además, durante el congreso se entregará por primera vez el Premio Sarditún -mascota oficial del Encuentro de los Mares-, con el que la organización reconocerá el trabajo de una persona, colectivo u organización en defensa de los mares. Y como cierre se elaborará un manifiesto que recoja las conclusiones de las ponencias y los valores y compromisos adquiridos.

23 cocineros y expertos hablando del mar

La vida marina y la sostenibilidad desde el ámbito socio-económico, laboral, científico, gastronómico y ecológico; la situación actual de armadores, pescadores, pescaderos, empresarios, científicos y cocineros; la pesca responsable; el empoderamiento de las mujeres del sector pesquero y acuícola, o las posibilidades del mar en la alimentación serán algunas de las temáticas que hasta una docena de ponentes discutirán en sesiones abiertas. Entre ellos:

- Javier Garat, presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca
- Carlos M. Duarte, director del Centro de Investigación del Mar Rojo de la King Abdullah University of Science and Technology
- Rogelio Pozo, director general de AZTI y experto en innovación alimentaria y tecnología de los alimentos
- Roberto Rodríguez Prieto, Artesans da Pesca
- Miren Garmendia, Federación de Cofradías de Gipuzkoa
- Arantza Murillas, investigadora de Sustainable Fisheries Management. AZTI
- Juan Carlos Mackintosh, pescador de atún rojo en el estrecho con técnicas de sostenibilidad y experto en el uso del Green Stick
- Juan Martín, Laboratorio de Investigación Gastronómica Chef del Mar
- Rita Míguez, presidenta de la Asociación Nacional Mujeres de la Pesca
- José Lucas Pérez Llorens, catedrático de Ecología del Departamento de Biología Universidad de Cádiz y experto en flora marina
- Fernando G. Brun, doctor en Ciencias del Mar y experto en fanerógamoas y plantas marinas

Los ejes temáticos tendrán continuación y aplicación culinaria, con argumentos y creaciones de los cocineros que se han sumado a la iniciativa y que celebrarán ponencias con showcookings. Serán:

- Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore**, Senigallia, Italia)
- Javier Olleros (Culler de Pau*, O Grove)
- Ángel León (Aponiente***, Puerto de Santa María)
- Diego Gallegos (Sollo*, Fuengirola)
- Sergio Bastard (La Casona del Judío*, Santander)
- Paco Pérez (Miramar**, Llançá)
- Rafa Zafra y Pere Gotanegra (Estimar, Barcelona)
- Iván Domínguez (NaDo, A Coruña)
- Esther Manzano y Celso Sánchez (Casa Marcial**)
- Pino Cuttaia (La Madia**, Licata, Italia)

Consulta el programa completo: www.encuentrodelosmares.com

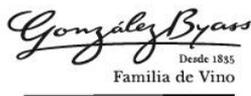
Promotores institucionales:

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitalaria técnica 360° hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES GARÇONS
DE CAFE

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero
lucia@grupgsr.com – 628 555 464