



**Dossier de prensa**  
**Encuentro de los mares**

# 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 Sartún** -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:

#### **Carlos Duarte**

DIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DEL MAR ROJO

Carlos Duarte (Lisboa, 1960) está considerado internacionalmente como uno de los investigadores más prestigiosos en múltiples ramas de oceanografía biológica y ecología marina. Premio Nacional de Investigación, en la actualidad es director del Centro de Investigación del Mar Rojo, perteneciente a la Universidad de Ciencia y Tecnología Rey Abdalá en Arabia Saudí.

**Javier Garat**

PTE. COALICIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE PESCA

Es uno de los mayores expertos en el mundo en gestión y defensa de la actividad pesquera. Es también secretario general de Cepesca, presidente de la patronal europea de armadores (Europêche) y presidente de la Plataforma Tecnológica Europea de la Pesca (EFTP).

**José Lucas Pérez Llorens**

CATEDRÁTICO DE ECOLOGÍA

Experto en flora marina y autor del libro "¿Las algas se comen?, un periplo por la biología, la historia, las curiosidades y la gastronomía", proclamado por el jurado de los prestigiosos premios Gourmand World Cookbook Awards como el mejor libro de cocina del mundo.

**Rita Míguez**

PRESIDENTA ASOCIACIÓN MUJERES DE LA PESCA

Preside Anmupesca, organización que agrupa a 15.000 mujeres y que ha logrado dar visibilidad a su trabajo en el sector pesquero y revalorizar su aportación. Compagina el cargo con el de patrona mayor de la Cofradía de Pescadores de Arcade.

**Fernando G. Brun**

PROFESOR TITULAR DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ Desde la Universidad de Cádiz investiga sobre la ecología de los sistemas costeros y principalmente sobre la ecología y biología de sistemas dominados por fanerógamas marinas, con la intención de consolidar un modo de vivir en armonía con la naturaleza.

**Rogelio Pozo**

DIRECTOR GENERAL DE AZTI

Doctor en Ciencias Químicas, dirige Azti, centro tecnológico que centra su actividad en la investigación y la innovación en los ámbitos marino y alimentario y desarrolla actividades estratégicas de I+D que luego transfiere a las empresas, especialmente pymes de todos los eslabones de la cadena alimentaria.

**Roberto Rodríguez Prieto**

ARTESANS DA PESCA

Lidera un proyecto de pesca artesanal, responsable y sostenible. Las embarcaciones no superan los 18 metros de eslora total y faenan próximas a la costa gallega dentro de un radio de las 12 millas utilizando artes menores o, en el caso de las especies pelágicas, el cerco. Tallas mínimas, especies y periodos de veda son sagrados.

**Miren Garmendia**

SECRETARIA DE LA FEDERACIÓN DE COFRADÍAS DE GIPUZCOA

Es la directora de la Organización de Productores de Bajura en Gipuzkoa (OPEGUI), que acapara grandes éxitos dentro del sector pesquero, como la certificación Marine Stewardship Council (MSC) de pesca sostenible para la sardina, la anchoa y el bonito del norte, que permite al consumidor optar por un producto totalmente sostenible, natural, de alto valor nutricional y de gran calidad.

### **Arantza Murillas**

INVESTIGADORA DE GESTIÓN DE PESCA SOSTENIBLE Principal Researcher. Sustainable Fisheries Management. AZTI.

Doctora en Economía por la Universidad del País Vasco (Departamento de Fundamentos del Análisis Económico). Ha trabajado en más de 20 proyectos europeos en relación con la valoración de recursos naturales, valoración de los servicios de los ecosistemas, evaluación de impactos económicos, formación de precios, mercados, gestión de pesquerías y valoración económica de las políticas europeas.

### **Juan Carlos Mackintosh**

GERENTE DE JC MACKINTOSH ATÚN ROJO DEL ESTRECHO

Pesca sostenible y artesanal con técnicas tradicionales, con poco desarrollo tecnológico, en barcos pequeños y cerca de la costa a no más de 10 millas de distancia. Pioneros en Europa en utilizar el Green Steak, método sostenible japonés milenario y selectivo que además evita la aparición de ácido láctico en el atún. Todos los atunes son sacrificados con la técnica japonesa Ike Jime, que aporta mejor calidad y menos sufrimiento al animal.

### **Juan Martín**

LABORATORIO INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA CHEF DEL MAR Coordinador de I+D de Aponiente.

El laboratorio de Investigación Gastronómica Chef del Mar de Ángel León, en colaboración con el Campus de Excelencia Internacional del Mar (CEIMAR), lleva años convirtiéndose en pura vanguardia. La potencialidad de las algas, el plancton como alimento marino, la posibilidad de degustar la luz del mar o convertir el agua del océano en sal son algunos de los trabajos que han asombrado al mundo científico y gastronómico.

### **Rosa Lafuente**

GERENTE DE CONSERVERA GALLEGA

Fundada en 1904, Conservera Gallega destaca por el alto nivel de la materia prima de la zona, la seña de identidad desde su nacimiento como negocio de salazón. Medio centenar de empleados trabajan unas 400 toneladas de pescado y marisco al año. Rosa Lafuente, licenciada en Farmacia y nieta del fundador, asumió en 1988 el relevo generacional en Conservera Gallega, matriz de Conservas Paco Lafuente y Conservas Rosa Lafuente.

### **José María Vázquez**

DIRECTOR COMERCIAL DE HERPAC

Herpac lleva más de 30 años apostando por la artesanía desde Barbate (Cádiz), haciendo las cosas a mano, sin prisas, como se ha hecho toda la vida. Gracias al proceso de secado natural y a los vientos atlánticos del Estrecho, sus productos adquieren unas características organolépticas únicas. Sigue siendo una empresa de gestión familiar y Jose María Vázquez, miembro de la familia Herpac, es su director comercial.

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:

### **Ángel León**

APONIENTE 3\*\*\*

Es el chef del mar. Sorpresa, técnica, belleza, fantasía y compromiso. Propietario y jefe de cocina en Aponiente (El Puerto de Santa María), su propuesta es creativa y provista únicamente de productos marinos. Entiende la cocina como una herramienta de transformación social.

### **Moreno Cedroni**

LA MADONNINA DEL PESCATORE 2\*\*

Cedroni, dos estrellas Michelin, es el propietario de La Madonnina del Pescatore, en Senigallia, provincia de Ancona, en el Adriático, uno de los mejores lugares para comer pescado y mariscos de Europa. Autor de varios libros, entre ellos Sushi & Susci, una forma innovadora de reinterpretar el pescado crudo; tiene sus propias latas gourmet y varios establecimientos urbanos dedicados a los productos del mar.

### **Esther Manzano**

CASA MARCIAL 2\*\*

Sus padres le imprimieron el respeto por la naturaleza y por los productores locales. Inmediatez y frescura. La tradición, lo familiar, no fue nunca tan contemporáneo, tan de hoy, tan para siempre. Primera mujer en recibir en un mismo año una estrella Michelin y el premio de Guisandera del año.

### **Sergio Bastard**

LA CASONA DEL JUDIO

Un cocinero joven, con ganas, buen hacer y mucho oficio, que se licenció en Derecho antes de entrar en la cocina. Su propuesta surge del mar, de los pescados salvajes, y de la tierra. Imaginación, valentía, riesgo en una cocina que gira en torno a la naturaleza.

### **Pino Cuttaia**

LA MADIA (ITALIA) 2\*\*

Su cocina está basada en los productos de su isla, Sicilia, y con ellos intenta recuperar la "memoria" de los sabores: platos contemporáneos que vuelven a la sencillez de los ingredientes. Apuesta por productos humildes, como la sardina, y recuerda que "siempre debemos recordar de dónde venimos".

### **Paco Pérez**

MIRAMAR 2\*\*

Desarrolla una cocina que desborda creatividad, anclada en las raíces y en la proximidad. Gracias a su tenacidad y su buen hacer entre fogones, Paco Pérez suma seis estrellas Michelin entre cuatro de sus restaurantes, pero reconoce a uno como su casa madre: Miramar.

### **Javier Olleros**

CULLER DE PAU 1\*

Intenta desde su restaurante en O Grove, en el corazón de la Ría de Arosa, que el comensal sienta la tierra usando productos que vienen de ella, cocinando ese entorno. Su despensa es la ría en productos marinos más rica del mundo. Una prolongación del mar en el plato.

### **Rafa Zafra**

ESTIMAR

Mar, alta gastronomía y Andalucía en pleno corazón gótico de Barcelona. Su cocina de producto transmite la pasión por el mar del chef sevillano y ex bulli Rafa Zafra y de la familia de su pareja Anna, los Gotanegra, cuarta generación de comerciantes de pescado de Roses. Su filosofía es la de buscar el mejor pescado por estacionalidad y por zona.

### **Iván Domínguez**

NaDo

Iván Domínguez respira dinamismo, sinceridad, espontaneidad, coherencia y diversión. Su nuevo restaurante, NaDo, nace en el Atlántico. Las texturas, sabores y colores del océano que baña Galicia son su razón de ser. Una mezcla colosal de ahumados, brasas y escabeches.

### **Diego Gallegos**

SOLLO 1\*

Una visión multicultural de la cocina. Chef, investigador y recreador gastronómico, es conocido como 'El chef del caviar'. Brasileño de nacimiento y malagueño de adopción ha reinventado sabores de la cocina tradicional andaluza introduciendo peces de río para reemplazar al cerdo. El caviar es su producto estrella a partir de su trabajo intensivo en la recuperación del esturión andaluz.

### **José Carlos García**

RESTAURANTE JCG 1\*

Criado en el restaurante de sus padres, Café de París, que contribuyó a convertir en el primero de la capital malagueña en ser distinguido con una estrella Michelin, José Carlos García ha alcanzado su plenitud como cocinero al frente de su propio proyecto, JCG, que tardó apenas un año en lograr la misma distinción. Elegante, técnico y sensible, García intenta sintetizar en su cocina el espíritu de su ciudad, especialmente el de la mar y los pescados de la zona.

Consulta el programa completo en: [www.encuentrodelosmares.com](http://www.encuentrodelosmares.com)

### **Redes sociales:**

#encuentrodelosmares

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

### **Solicitud de entrevistas y más información para prensa:**

Lucía Vaquero – grup gsr.

Mail: [lucia@grupgsr.com](mailto:lucia@grupgsr.com) / Tfn: 628 555 464

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928

**makro**



**Pilsa**  
hostelería técnica 24/7 hospitality solutions

**M A T I Z**  
[www.restaurantematiz.es](http://www.restaurantematiz.es)

**DES GARÇONS**  
DE CAFE