

Co proxecto PESCA-TURISMO DO ATLÁNTICO: un novo modelo turístico baseado no patrimonio cultural e gastronómico das vilas costeiras galegas, financiado polo Plan Galego de Investigación, Desenvolvemento e Innovación Tecnolóxica (INCITE), o CETMAR continúa traballando nas propostas de diversificación socioeconómica co obxectivo de establecer un foro de participación e intercambio de experiencias centradas no TURISMO MARIÑEIRO como complemento innovador no ámbito da pesca, do marisqueo e da acuicultura.

Cóntase neste proxecto coa participación das diferentes iniciativas de Turismo Mariñeiro en Galicia, así como coa participación de expertos en patrimonio, gastronomía, cultura mariñeira, etc., que axudarán a definir un modelo de Turismo Mariñeiro adaptado á realidade galega.

Inscripción e información:
Área de Socioeconomía da Pesca
Centro Tecnolóxico do Mar - Fundación CETMAR

Rúa Eduardo Cabello s/n Bouzas, Vigo
Tlf.: 986 24 70 47 ext. 305
socioeconomia@cetmar.org

Prazas limitadas por orde de inscrición



I SEMINARIO

A GASTRONOMÍA DO MAR COMO VALOR ENGADIDO DO TURISMO MARIÑEIRO EN GALICIA

CETMAR
10 de decembro 2008

A GASTRONOMÍA DO MAR COMO VALOR ENGADIDO DO TURISMO MARIÑEIRO EN GALICIA



09.30h. Apertura do Seminario
D. Alberto González-Garcés Santiso
Director Xerente do Centro Tecnolóxico do Mar

D. Salustiano Mato de la Iglesia.
Director Xeral de Investigación, Desenvolvemento e Innovación. Consellería de Innovación e Industria. Xunta de Galicia

09.40h. Presentación do Proxecto INCITE: Pesca-Turismo do Atlántico
Dna. Rosa Chapela Pérez
Coordinadora da Área de Socioeconomía da Pesca. CETMAR

10.00h. Consolidación da oferta gastronómica nas iniciativas de turismo mariñeiro en Galicia

- Cociñando un Mar de Sabores. Mar de Lira
D. Emilio Louro Lamela
Secretario da Confraría de Lira
- A creación de produtos de quinta gama con recursos do mar
D. Paco Feixó
Promotor de Lugar da Santiña

10.45h. Debate aberto

11.00h. O patrimonio gastronómico nas vilas costeiras. Innovación e diversificación de produtos pesqueiros

- Percebe: conservas e novas presentacións
Dna. Susana González Álvarez
Presidenta da Agrupación de Percebeiros da Confraría de Baiona

- Ourizo: novos modelos de produción
Dna. Josefa Fernández Sestayo
Vicepresidenta da Cooperativa do Ourizo - Confraría de Lira

- Volandeiras de Cangas
D. Pablo Villar Martínez
Xerente da Confraría de Cangas

- Explotación de Algas
D. Manuel Loureiro Pérez
Xerente de Conservas Lou

11.45h. Debate: Potencial de novos produtos e aplicación ós Grupos de Acción Costeira

12.00h. Pausa-Café

12.15h. Mesa COMER DO MAR: Propostas para achegar a mar ó consumidor

- D. Yayo Daporta. *Restaurante Yayo Daporta, Cambados*
- D. Xoán Torres Cannas. *Restaurante Pepe Vieira, Camiño da Serpe, Poio*
- D. Pablo Romero. *Restaurante Allo e Aceite, Marín*

13.00h. Adecuación da Oferta-Demanda dos produtos do Mar
D. Pepe Iglesias
Xornalista gastronómico, hostaleiro, profesor e catador

13.30h. Debate aberto, conclusións e clausura

14.00h. Cata de paté de percebe

