

A FGCMF. en Rotvik, Noruega.

O CETMAR, a través do programa AQUARREG, ven de desenvolver unha xuntanza entre Noruega, Irlanda e Galicia o obxectivo era ver as diferentes posibilidades de desenvolvemento e cooperación a través do patrimonio marítimo e fluvial que nos é común os tres países.



Con tal fin desplazaronse a Noruega o Director do Museo do Mar, Pablo Carrera, polo CETMAR, Xan Lueiro, tres profesores da Escola de Hostelería de Galicia, Roberto, Carlos e Luis e o presidente da FGCMF. Fernando Piñeiro que foron acompañados polos técnicos do CETMAR, Gabriel Labra e Mercedes Martínez.

Nas xornadas de traballo compartíronse experiencias con persoas que en Irlanda e Noruega están a traballar nos mesmos eidos: dentro do asociacionismo nos Kysten en Noruega, con mais de 90 asociación na costa e en Irlanda con asociacións adicadas a recuperación e dinamización das embarcacións tradicionais. Poidemos traballar dende con navegantes ata carpinteiros de ribeira e os contactos foron positivos compartindo experiencias e coñecementos, así como problemática. Emplazándonos para unha nova xuntanza onde seguir plantexando liñas de actuación.



As xornadas tiñeron lugar na illa de Sos-Gjerlinjen e o Museo de Rotvik.

Como curiosidade comentar que na illa de Sos-Gjerlinjen antes da crise do bacallao, xuntábanse mais de 3.000 homes a pesca do mesmo nos meses de Xaneiro a Abril, agora as gaivotas no inverno e os turistas o verán son os seus pobladores, pero o dato está en que as casas nas que antes moraron os mariñeiros agora, restauradas de igual xeito que antes, son xestionadas polo museo de Rotvik, alugándollas os turistas e cos cartos fai o seu mantemento. Alí as embarcacións tradicionais estaban en pendellos (moitas) gardadas, eran propiedade do museo. E así calquer instrumento ou util representativo da súa cultura. As gaivotas cos seus berros fixeronos compañía e algunha parella de eiders pasou en voo.

Os cociñeiros galegos triunfaron amosando como con moi pouco se pode facer comida moi rica. Salmón en escabeche, ...salmón,, mexillóns de varios



xeitos, empanadas, bacallao con allada, variado e rico. Era a nosa cociña tradicional con toque noruego.