



El Ayuntamiento de Adra ha presentado 'Un mar de conservas', un proyecto organizado de la mano del Grupo de Acción Local de Pesca (GALP) y a través del cual se ofrecerán cuatro charlas, cinco talleres y tres demostraciones totalmente gratuitas a lo largo de los meses de junio, julio y agosto, en horario de mañanas. Para inscribirse en estas actividades, se ha habilitado la web www.lamardeconservas.es, donde además, los interesados podrán conocer más información sobre las diferentes fechas.

El alcalde, Manuel Cortés, ha presentado esta programación, acompañado de los concejales de Mujer y Pesca, Elisa Fernández y José Crespo, así como representantes de la mercantil organizadora de este proyecto. Como ha explicado el primer edil, se trata de "un proyecto con el que queremos potenciar y visibilizar el papel de la mujer en un sector tan importante para los abderitanos y abderitanas como es el sector pesquero". Cortés lo ha calificado como "bonito e importante" y ha querido animar a "todos y todas, abderitanos y abderitanas, a que participen de estas actividades que proponemos y con las que conoceremos el arte de la pesca y de la elaboración y tratamiento de nuestro producto kilómetro cero".

Por su parte, Fernández ha indicado que 'Un mar de conservas' comenzará el 9 de junio, con un taller sobre 'encurtidos de verduras' y finalizará el 30 de agosto, con la charla 'La mujer como agente de cambio'. La edil ha querido destacar las charlas de empoderamiento "en las que vamos a hablar sobre el papel de la mujer, que ha sido muy importante en la ciudad y sobre todo en el sector pesquero". Fernández también ha querido animar a la participación, en estas actividades que, insiste, "son totalmente gratuitas", y para las que "tan sólo hay que realizar una inscripción previa en la web www.lamardeconservas.es".

Charlas, talleres y demostraciones

Las actividades recogidas en esta programación son charlas de empoderamiento, talleres y demostraciones. Por un lado, se realizarán distintos talleres de transformación artesanal basados en los alimentos del mar, con el objetivo de presentar las formas de transformación y conservación de los productos de origen vegetal y marítimo como medio para poner en valor la cultura gastronómica del municipio. Estos talleres serán sobre 'encurtidos de verduras',

'salazones', 'conservas en aceite', 'escabechados y ahumados' y 'pesca artesanal'.

Estos talleres contarán con la docencia de profesores de la Escuela de Hostelería, cocineros locales y otros profesionales del mundo de la cocina. La duración será de 4 horas, a excepción del taller de 'pesca artesanal' que durará 8 horas y se desarrollará en dos jornadas, la segunda de ellas consistirá en una ruta en barco y una visita a la Lonja. Todos los talleres se desarrollarán en La Alcoholera.

Otra de las actividades consistirá en realizar showcookings y demostraciones en directo de la mano de profesionales para que los aficionados a la cocina conozcan y realicen elaboraciones tradicionales cuyo principal ingrediente serán los productos de kilómetro cero procedentes tanto de la huerta como del mar abderitano. 'Cocina tradicional abderitana', 'elaboraciones marítimas' y 'cocinando la huerta' son las tres demostraciones que irán de la mano de cocineros locales, como David Díaz, gerente de Casa Nostra, así como otros chefs de renombre de la talla de Tony García, gerente y cocinero de Espacio Gastro. Se desarrollarán en el Mercado de Adra y tendrán una duración de 3 horas.

Por último, se llevarán a cabo charlas de análisis enfocadas a potenciar el papel de la mujer como agente de cambio local, partiendo del sector pesquero y hortofrutícola y abriéndolo al resto de la población femenina del municipio. 'El papel de la mujer en el sector pesquero de Adra', 'Estereotipo y prejuicios de la mujer en el sector pesquero', 'El papel de la mujer en la pesca sostenible' y 'Desarrollo de habilidades para ser agente de cambio en el sector' tendrán una duración de 3 horas y se desarrollarán en el Centro de Interpretación de la Pesca.

Esta programación se enmarca en el proyecto 'Acciones de capacitación y recuperación de procesos artesanales dirigidos a promover el papel de la mujer', dentro de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del GALP Poniente Almeriense, subvencionado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. Proyecto llevado a cabo por la mercantil Innovación Humana Consultores y Asociados S.L., para lo que se ha realizado una inversión cercana a los 13.000 euros.

Adra, 30 de mayo de 2022