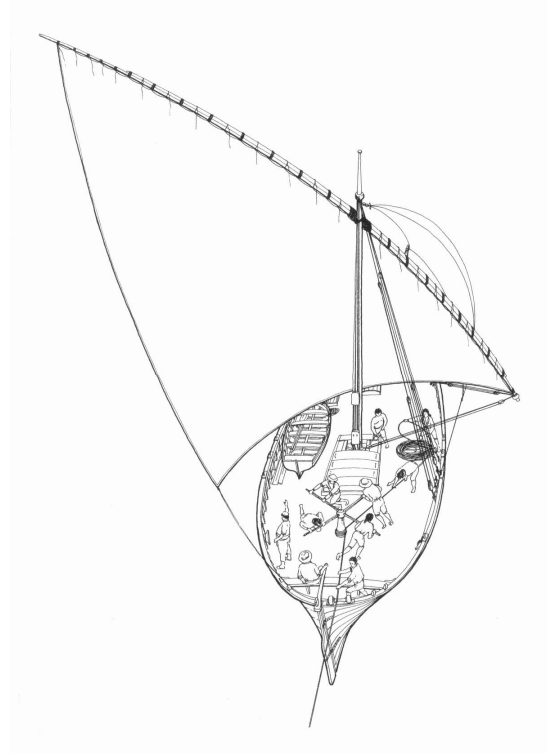




Jornadas del Mar 2ª edición



UN LUGAR DE ENCUENTRO PARA LA PESCA, LA
ACUICULTURA, LA GASTRONOMÍA MARINA Y EL TURISMO

SALOBREÑA - GRANADA

Actividad:

Jornadas Temáticas del Mar
Hotel Salobreña, 24, 25 y 26 de Mayo



INTRODUCCIÓN

Estas segundas jornadas de Salobreña suponen la continuación a las que bajo la denominación "Jornadas de acuicultura marina, nutrición y gastronomía" se celebraron con tanto éxito el pasado año.

Es intención de las entidades organizadoras que este encuentro se consolide como una cita anual en la costa granadina a las puertas del verano, y en las que la gastronomía y las actividades relacionadas con el mar, tanto desde el punto de vista productivo (pesca, acuicultura...) como desde el lúdico y cultural (arte, turismo...), son las protagonistas del evento.

PROGRAMA

MIÉRCOLES 24 DE MAYO 2006

09:30 -10:00	⇒ Registro y entrega de documentación.
10:00 – 10:45	⇒ Apertura. Inauguración Oficial a cargo del Comité de Honor de las Jornadas.
10:45 – 11:30	⇒ Conferencia inaugural. Los eventos gastronómicos como factores de dinamización e interés turístico.
11:30 – 12:00	Café.
	MODERADOR DE MAÑANA: Sr. D. Ramón González García. D.O. Chirimoya. Costa Tropical.
12:00 – 12:45	⇒ Sinergias Pesca-Acuicultura: La granja marina del Masnou. Sra. D ^a . Yolanda Marín Verdugo. Cofradía de Pescadores Virgen del Carmen. Montgat. (Barcelona).
12:45 -13:30	⇒ Mariscos de nuestra zona: Conocimiento y puesta en valor. Sr. D. Rafael Jiménez Álvarez. Director del Centro Desarrollo Pesquero. Diputación de Granada
14:00	Comida temática. Con degustación del primer premio III Certamen “La receta Dorada de Andalucía” y productos del mar. Patrocinada por el proyecto Marimed. Junta de Andalucía.
	MODERADOR DE TARDE: Sr. D. Juan Manuel García de Lomas Mier. ASEMA
17:00 – 17:45	⇒ Los pescados azules y su importancia económica y nutricional. Sr. D. Juan Antonio Camiñas Hernández. Director del C.O. de Fuengirola (Málaga). Instituto Español de Oceanografía.
18:00 – 20:00	⇒ Visita: Fabrica de salazones “El Majuelo” (Almuñécar). Ayuntamiento de Almuñécar.
20:00 – 20:30	⇒ Taller: El Garum, una salsa del imperio Romano. Almuñécar. Sr. D. Julio de la Torre Fernández-Trujillo. Grupo Gaditano de Gastronomía. Cádiz.
20:30	Actividades complementarias. Hotel Victoria. Almuñécar. Coordinador: Sr. D. Ramón González. D.O. Chirimoya. Costa Tropical. ⇒ Maridajes Mediterráneos: Vino, Tierra y Mar. Degustación de diversas frutas subtropicales y productos del mar acompañadas de los vinos de la tierra. Vinos de la tierra: • Bodegas Pago de Almaraes. Asociación de Viticultores del Norte de Granada. Sr. D. Javier Rodríguez. Propietario de las bodegas. Productos subtropicales. • C.R.D.O. Chirimoya Costa Tropical Granada-Málaga. Productos del mar: • Atún (mojama, huevas y fresco). Ayuntamiento de Barbate.

	MODERADOR DE MAÑANA: Sr. D. Juan Manuel Pérez Justo. Ayuntamiento de Salobreña.
10:00 – 10:45	⇒ Aspectos nutricionales del producto de crianza en el mar. Dr. D. Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Director del Instituto de Nutrición. Universidad de Granada.
10:45 – 11:30	⇒ Dorada de crianza del sur y Mejillón del sur: dos marcas de prestigio. Ilma. Sr. D ^a Luisa Faneca López. Directora General de Pesca y Acuicultura. Junta de Andalucía.
11:30 – 12:00	Café.
12:00 – 12:30	⇒ Nuevas especies en acuicultura: La Corvina. Sr.D. Juan Manuel Fernández Aldana. Director General del Grupo Conei. División Acuicultura.
12:30 -13:00	⇒ Repercusión de las materias primas en el futuro de la acuicultura. Sra. D ^a . Elvira Alcalde González. Dibaq – Acuicultura.
13:00 – 14:00	⇒ Presentación Oficial Observatorio del MaR y otros seminarios de contenido de las Jornadas.
14:00	Comida temática. Con degustación de pescado de crianza y pescados azules. Patrocinada por el proyecto Marimed. Junta de Andalucía.
	MODERADOR DE TARDE: Sr. D. Alfonso Macías Dorado. ASEMA
17:00 – 17:45	⇒ Pescaturismo: proyecto MARIMED. Sr. D. Juan Pizarro. Responsable Técnico del proyecto. Dirección General de Pesca y Acuicultura. Junta de Andalucía.
17:45 – 18:30	⇒ Avances e investigaciones sobre ácidos grasos Omega-3 (de origen marino) y sus distintas aplicaciones. Sr. D. Jesús Jiménez López. Director General de Puleva-Biotech. Granada.
19:00	Actividad complementaria. Hotel Salobreña. ⇒ El Palito de Ron. Una especialidad de la Costa de Granada. Degustación. Sr. D. Manuel Martín Montero. Director del Hotel Salobreña.
20:30	Visita y Actividad complementaria. Ayuntamiento de Salobreña. Coordinador: Sr. D. Juan Manuel Pérez Justo. Ayuntamiento de Salobreña. ⇒ Copa de Bienvenida del Excmo. Sr. Alcalde de Salobreña. ⇒ Visita guiada al Castillo de Salobreña. ⇒ Cena medieval en el Castillo con productos pesqueros de la época. Asesor: Dr. D. Antonio Rubio Flores. Director Grupo Inv. de Retórica Medieval. Universidad de Granada. Junta de Andalucía.



VIERNES 26 DE MAYO 2006

	MODERADOR DE MAÑANA: Sr. D. Félix Hidalgo Puertas. Universidad de Granada.
10:00 – 10:30	⇒ La sal: su utilización como conservante y demás usos. Sra. D ^a . Marta González Cabrera. Salinas Biomaris. Ayuntamiento de Isla Cristina (Huelva).
10:30 – 11:00	⇒ Una experiencia de transformación acuícola: Cooperativa La Janda. Sr. D. Francisco Cid Vadillo. Gerente de la Cooperativa La Janda. Cádiz.
11:00 – 11:30	Café.
11:30 – 12:30	⇒ Taller. Salazones de nuestra costa: pulpo seco, espichás, arencones. D ^a María E. Granados Caracuel. Salazones “Ingenio San José”. Puerto de Motril.
12:30 -13:00	⇒ Clausura de las Jornadas. Conclusiones y presentación de la muestra gastronómica.
13:00	Actividad complementaria. Hotel Salobreña. Coordinador: Sr. D. Manuel Martín Montero. Hotel Salobreña. ⇒ Muestra gastronómica Participación: <ul style="list-style-type: none">• Restauradores de reconocido prestigio: Sr. D. Manuel Rincón.• Restaurantes de la Costa Tropical.• Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada.• Escuela de Hostelería de Salobreña. Contenido de la Muestra: <ul style="list-style-type: none">• 1 entrada con mejillón del sur como potencial de nuestra zona.• 1 plato sobre nuestros pescados azules (caballa, sardina, jurel y boquerón).• 1 plato sobre nuestros pescados de crianza: la Dorada del Sur.• 1 plato de elaboración libre con productos del mar.



Organizan



Secretaría técnica:

Crta. de Málaga-Almería, km. 323
18680 Salobreña, Granada
Tel.: 692 • 59 11 23
Fax: (+34) 958 • 61 01 01
e-mail: jomadasdelmar@obsemar.es

Inscripciones:

www.asemaonline.com
www.obsemar.es

Colaboran

