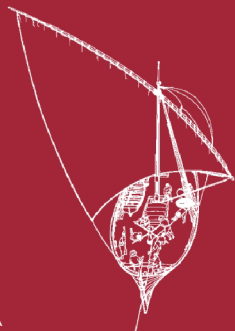


# Jornadas del Mar

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 2006

## Organizan



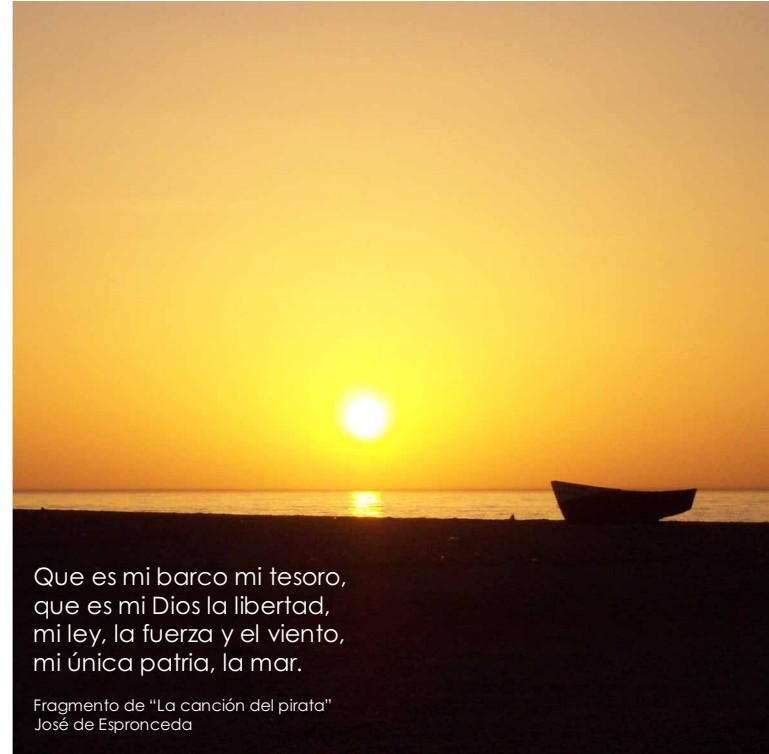
## Secretaría técnica:

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

## Inscripciones:

www.asemaonline.com  
www.obsemar.es

## Colaboran



Que es mi barco mi tesoro,  
que es mi Dios la libertad,  
mi ley, la fuerza y el viento,  
mi única patria, la mar.

Fragmento de "La canción del pirata"  
José de Espronceda

- Miércoles 24 MAÑANA**
- 09:30-10:00 h. ⇒ Registro y entrega de documentación.
  - 10:00-10:45 h. ⇒ Apertura. Inauguración Oficial a cargo del Comité de Honor de las Jornadas.
  - 10:45-11:30 h. ⇒ Conferencia inaugural. Los eventos gastronómicos como factores de dinamización e interés turístico.
  - 11:30-12:00 h. Café.
  - 12:00-12:45 h. ⇒ Sinergias Pesca-Acuicultura: La granja marina del Masnou. Sra. D<sup>a</sup>. Yolanda Marín Verdugo. Cofradía de Pescadores Virgen del Carmen. Montgat (Barcelona).
  - 12:45-13:30 h. ⇒ Mariscos de nuestra zona: Conocimiento y puesta en valor. Sr. D. Rafael Jiménez Álvarez. Centro Desarrollo Pesquero. Diputación de Granada.
  - 14:00 h. Comida temática.

- Miércoles 24 TARDE**
- 17:00-17:45 h. ⇒ Los pescados azules y su importancia económica y nutricional. Sr. D. Juan Antonio Camiñas Hernández. Instituto Español de Oceanografía. Fuengirola (Málaga).
  - 18:00-20:00 h. ⇒ Visita: Fábrica de salazones "El Majuelo" de Almuñécar. Ayuntamiento de Almuñécar.
  - 20:00-20:30 h. ⇒ Taller. El Garum, una salsa del Imperio Romano. Almuñécar. Sr. D. Julio de la Torre Fernández-Trujillo. Grupo Gaditano de Gastronomía. Cádiz.
  - 20:30 h. ⇒ Actividades complementarias.



## Actividades complementarias Miércoles 24

### 20:30 h. Hotel Victoria. Almuñécar

#### ⇒ Maridajes Mediterráneos: Vino, Tierra y Mar.

Degustación de diversas frutas subtropicales y productos del mar acompañados de los vinos de la tierra.

#### Vinos de la tierra:

- Bodegas Pago de Almaraes. Asociación de Viticultores del Norte de Granada.

#### Productos subtropicales:

- C.R.D.O. Chirimoya Costa Tropical Granada-Málaga.

#### Productos del mar:

- Atún (mojama, huevas y fresco). Ayto. de Barbate.

**Jueves 25**  
**MAÑANA**

10:00-10:45 h. ⇒ Aspectos nutricionales del producto de crianza en el mar. Dr. D. Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Instituto de Nutrición. Universidad de Granada.

10:45-11:30 h. ⇒ Dorada de crianza del sur y Mejillón del sur: dos marcas de prestigio. Ilma. Sra. D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Luisa Faneca López. Dir. Gral. de Pesca y Acuicultura. Junta de Andalucía.

11:30-12:00 h. Café.

12:00-12:30 h. ⇒ Nuevas especies en acuicultura: La Corvina. Sr. D. Juan Manuel Fernández Aldana. Grupo Conei. División Acuicultura.

12:30-13:00 h. ⇒ Repercusión de las materias primas en el futuro de la Acuicultura. Sra. D<sup>a</sup>. Elvira Alcalde. Dibaq-Acuicultura.

13:00-14:00 h. ⇒ Presentación Oficial del Observatorio del Mar y otros seminarios de contenido de las Jornadas.

14:00 h. Comida temática.

17:00-17:45 h. ⇒ **Pescaturismo: Proyecto MARIMED.** Sr. D. Juan Pizarro. Responsable Técnico del proyecto. Dirección General de Pesca y Acuicultura. Junta de Andalucía.

17:45-18:30 h. ⇒ **Avances e investigaciones sobre ácidos grasos Omega-3 (de origen marino) y sus distintas aplicaciones.** Sr. D. Jesús Jiménez López. Dirección General de Puleva-Biotech. Granada.

19:00 h. ⇒ **Actividades complementarias.**



## Actividades complementarias Jueves 25

19:00 h. **Hotel Salobreña**

⇒ **El Palito de Ron. Una especialidad de la Costa de Granada.**

Degustación.  
Sr. D. Manuel Martín Montero.

20:30 h. **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. Junta de Andalucía.

**Viernes 26**  
**MAÑANA**

10:00-10:30 h. ⇒ La sal: Su utilización como conservante y demás usos. Sra. D<sup>a</sup>. Marta González Cabrera. Salinas Biomaris. Ayuntamiento de Isla Cristina (Huelva).

10:30-11:00 h. ⇒ Una experiencia de transformación acuícola: **Cooperativa La Janda.** Sr. D. Francisco Cid Vadillo. Cadiz.

11:00-11:30 h. Café.

11:30-12:30 h. ⇒ **Taller. Salazones de nuestra costa: Pulpo seco, espichás, arencones.** Salazones "Ingenio San José". Puerto de Motril.

12:30-13:00 h. ⇒ **Clausura de las Jornadas. Conclusiones y presentación de la muestra gastronómica.**

13:00 h. ⇒ **Actividades complementarias.**



## Actividades complementarias Viernes 26

13:00 h. **Hotel Salobreña**

⇒ **Muestra gastronómica.**

*Participación:*

- Restauradores de reconocido prestigio.
- Restaurantes de la Costa Tropical.
- Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada.
- Escuela de Hostelería de Salobreña.

*Contenido de la muestra:*

- 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.

