



ASOCIACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES
PARQUE NATURAL CABO DE GATA-NIJAR

Pescados con arte



Pesca responsable
en tu cocina

Teatro y jornadas informativas | Talleres gastronómicos | Programas de radio | Itinerarios educativos
Sensibilización ciudadana en pescaderías, lonjas, puertos pesqueros y áreas marinas protegidas | Red de restaurantes sostenibles

+ INFO: Asociación PESCARTES | T. 625 138 847 - pescartes@hotmail.com | [/pescadosconartealmeria](https://www.facebook.com/pescadosconartealmeria) | [@pescadosconarte](https://twitter.com/pescadosconarte) | www.columbares.org



PESCADOS CON ARTE PESCA RESPONSABLE EN TU COCINA

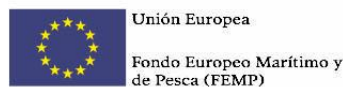
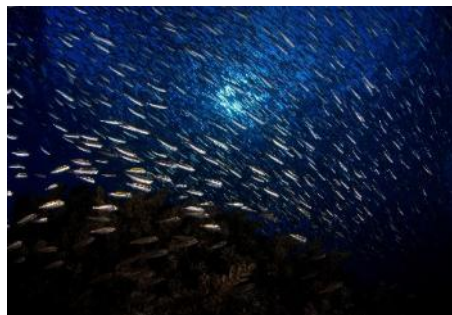


ASOCIACION DE
PESCADORES ARTESANALES
PARQUE NATURAL
CABO DE GATA-NIJAR

- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Objetivos:

1. **Valorizar la pesca artesanal** como actividad ligada a una tradición histórica y cultural, a un conocimiento de los ciclos biológicos y épocas de captura de cada especie y a un producto de alta calidad y fresca.
2. **Visibilizar a los pescadores artesanales como concedores del mar** y de una tradición pesquera respetuosa con la gestión y explotación sostenible de los recursos pesqueros, así como promover el acercamiento entre pescadores artesanales y ciudadanía.



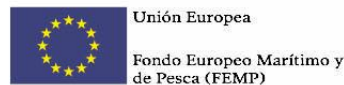
Con la colaboración de:



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Objetivos:

3. **Implicar a la población local** en la conservación de la biodiversidad marina y la pesca artesanal tradicional.
4. **Implicar al sector hostelero y las pescaderías de fresco** en la valorización de productos pesqueros artesanales.
5. **Difundir los valores ecológicos de las reservas marinas de interés pesquero y red natura 2000** del ámbito de actuación del proyecto, así como la importancia de estas herramientas de gestión para la regeneración de los recursos pesqueros y la conservación de la biodiversidad marina.



Con la colaboración de:



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

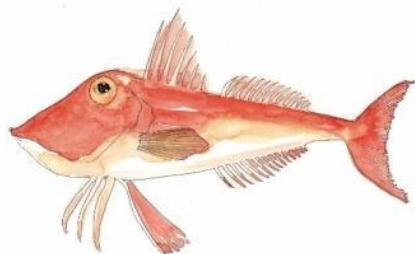
1. Elaboración de fichas divulgativas de especies de peces seleccionadas entre nuestras especies objetivo. Seleccionando siempre las menos conocidas por el público en general y que por tanto tienen poco valor económico

Las fichas se podrán descargar a través de Facebook en @pescadosconartealmeria

- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

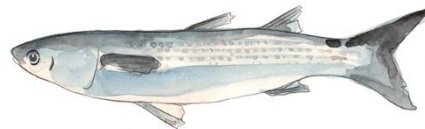
Actividades:

1. Elaboración de fichas divulgativas de especies de peces.



• *Trigla spp.*

Rubio, lucerna, escacho, bejel



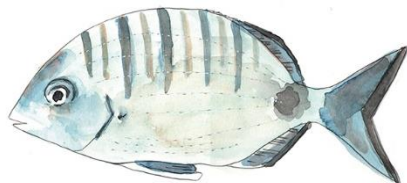
• *Mugil spp.*

Mújol



• *Muraena helena.*

Morena



• *Diplodus sargus sargus.*

Sargo, sargo blanco



• *Axius spp.*

Melva, melvera

Pez volador, golondrina



20 AÑOS



Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



Con la colaboración de:





Asociación de Pescadores Artesanales
Marisaterre, Cauca, Colombia

Hábitat y comportamiento

Viven en fondos de roca, arena o fango entre 20 y 300m de profundidad, pudiendo encontrarse cerca de la superficie durante el verano.

Tienen largos radios pectorales que les sirven como órganos sensoriales para detectar las presas enterradas y a modo de dedos para desplazarse 'andando' por el fondo. Al salir del agua emiten sonidos como señal de alarma que parecen ronquidos.

Arte de pesca artesanal

Redes de enmalle y similares, líneas de anzuelo y palangres.

El palangre es un aparejo formado por un cabo o línea madre paralelo al fondo del que penden ramales o brazoladas más finas acabadas en un anzuelo que se ceba para atraer a los peces y que varía de tamaño según la especie.

Se fija por medio de pedrales y, con ayuda de las plomadas, permiten alcanzar mayor o menor profundidad. Es un aparejo de pesca económico y de elevado rendimiento que captura pescado de tamaño comercial.

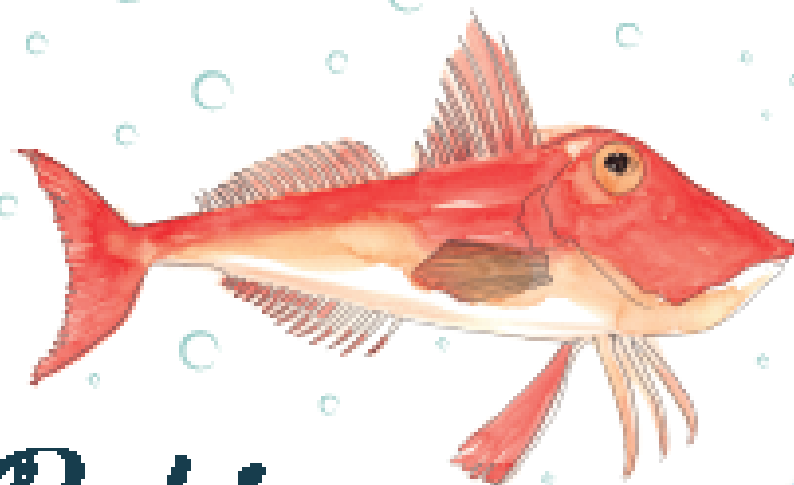
Conocimiento ecológico local

Los pescadores artesanales distribuyen el tuerzo pesquero en diferentes zonas, artes y especies a lo largo del año, además de buscar siempre el mejor resultado con el menor esfuerzo.



Pescados con arte
Pescar responsable en tu cocina.

Escoba



Rubio,
lucerna, escacho, bejel

Trigla spp.



Pescador con arte

Siempre responsable en tu cocina

Es sostenible

De consumo básicamente local, tiene el dorso rojo y su carne es blanca, muy espinosa, con un intenso sabor muy parecido al salmónete. Con el nombre de rubio están mezcladas diferentes especies con escasas diferencias externas.

Es un pescado ideal para elaborar ricas sopas y calderetas. La cabeza es muy voluminosa y se encuentra recubierta por espinas y placas. La talla normal de sus capturas es de unos 35 cm de longitud.

Atiende a su talla comercial: 60 gr/UB (no tiene talla mínima).

Temporada óptima de pesca: todo el año.

Responsable en el mercado...

Un buen propedéutico para empezar el año es consumir más pescados artesanales y de proximidad, como mejillón o dentón.

Al comprar en la pescadería no sabemos lo que ha costado el traer el pescado hasta allí. Intenta irte por el modo de vida de los pescadores artesanales, ya que los peces son mucho más que un alimento.



La receta

del chef
Jose Manuel Bravender Gallego



Crema de fideos con rubio

Sabor Hanami Restaurante
Hotel Boutique NH San José
C/ del Para, 2
04118 San José, Almería



Ingredientes (para 4 personas)

- 2 rubio (+70 gr por persona)
- Aceite de oliva
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 1 puñado de fideo fino (+70 gr por persona)
- Sal al gusto
- Fumet (hecho con la cabeza y espinas del rubio)
- Agua para cocer (opcional)

Preparación

- Empezamos limpiando el rubio de espinas y cocerlos en agua durante procederamos + aceite + limón.
- Con la cabeza y las espinas haremos un fumet que tendremos cocinando unos 20 minutos.
- En una sartén sofriremos la cebolla y los tomates.
- A continuación añadimos a la sartén los fideos y los rehogamos unos minutos antes de añadir el fumet del pescado. Mantendremos al fuego hasta que la pasta quede blanda.
- Por otro lado, en la plancha coceremos los filetes del rubio y los rehogamos ligeramente unos tres minutos para evitar que se queden excesivamente cocidos.
- Trituramos el sofrito de tomate y cebolla y el fideo creando una crema espesa.

Final y Presentación

- En un plato hondo echaremos la crema y sobre ella colocaremos un filete de rubio cocido.
- Decoramos con algún algo (opcional).

- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

2. **Divulgación a través de 12 programas de radio**, con expertos del sector pesquero, científico, gestor y gastronómico.

Programas del mes de enero, presentación del proyecto:

- **Luis Rodríguez Rodríguez.** Presidente de la asociación PESCARTES.
- **Jose Manuel Berenguer Callejón.** Chef colaborador del proyecto
- **Mar Verdejo Coto.** Responsable de comunicación del proyecto



Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Con la colaboración de:



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

3. **Jornadas informativas en pescaderías de fresco**, para dar a conocer especies de pescado de temporada, locales, capturados con artes de pesca artesanales y diferentes artes de pesca; enseñar a leer las etiquetas; sensibilizar para un consumo más responsable de pescado.

Dinámicas: incluyendo juegos, acertijos, teatro...



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

4. **Demostraciones y jornadas gastronómicas en restaurantes y plazas de abastos**, en los que aprender a cocinar la especie del mes y conocer el papel social y ambiental de las reservas marinas de interés pesquero. En colaboración con restaurantes locales.



20
AÑOS



Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



Con la colaboración de:



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

5. **Itinerarios educativos**, para conocer los valores ecológicos de las reservas marinas y zonas red natura 2000 y la actividad pesquera artesanal y promover la participación ciudadana en su conservación.

Dinámicos: incluyendo juegos, acertijos, gymkhanas, teatro, visitas a museos, lonjas, puertos pesqueros...



- Asociación Pescartes
- Proyecto Pescados con Arte
- Programa de Sensibilización

Actividades:

6. **Creación de una red de restaurantes sostenibles**, que incluyan en sus menús especies de pescado de temporada, locales, capturados con artes de pesca artesanales.



Bombitas crujientes de morena sobre guiso de trigo, plancton y garum



Tajine de barracuda