

Fundación Lonxanet lleva la pesca artesanal gallega a Extremadura con el proyecto *Restauramar: Red de restauradores y restaurantes por la conservación del mar*

A Coruña, 27 de noviembre de 2014. El papel de los restauradores en la compra responsable de pesca artesanal, en el respeto de la estacionalidad de las especies y en la información proporcionada a los consumidores son algunos de los temas que se tratarán en los talleres *Del mar a la mesa*, que tendrán lugar entre las 9.30 y las 13.30 horas del **martes 2 de diciembre** y el **jueves 4 de diciembre** en el **Restaurante Gran Teatro de Cáceres** y en la **Escuela Municipal de Cocina Ciudad de Plasencia**, respectivamente.

Enmarcadas en el **proyecto Restauramar: Restauradores y restaurantes por la conservación del mar**, estas jornadas forman parte de las acciones formativas y de sensibilización, dirigidas a los agentes que integran la cadena de comercialización de los productos pesqueros, que Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible desarrollará hasta el próximo mes de enero en **Galicia y Extremadura**.

Ambas sesiones contarán con la participación de **distribuidores, restauradores y jóvenes emprendedores gallegos y extremeños** que han llevado a cabo experiencias de comercialización de productos pesqueros a pequeña escala. Todos ellos compartirán su experiencia con los asistentes y disertarán sobre consumo responsable, emprendimiento en la comercialización de productos artesanales procedentes del mar y certificación de sostenibilidad a través de un buen etiquetado. Además, para finalizar cada una de las jornadas se realizarán sendos **laboratorios del gusto** en los que los participantes descubrirán el origen y la preparación de las especies marinas a consumir.

El taller *Del mar a la mesa* se estrenó el pasado 13 de noviembre en Bueu, Pontevedra, y contó con la participación de una treintena de restauradores y distribuidores comprometidos con la pesca sostenible y el consumo responsable. El objetivo de Fundación Lonxanet en Extremadura es conseguir sensibilizar también a una comunidad que, pese a vivir alejada del mar, puede tenerlo presente en su día a día y colaborar en el futuro del mismo. Al mismo tiempo, se desarrollarán otras acciones del proyecto, todas ellas gratuitas y cofinanciadas por el Fondo Social Europeo, como cursos de **formación online, asesoramiento** para la diferenciación de la pesca sostenible y una **Guía de Pesca Sostenible**.

Más información en www.restauramar.org