

Profesionales de la distribución y la restauración defienden la pesca artesanal sostenible en la primera jornada presencial del proyecto *Restauramar: Red de restauradores por la conservación del mar*

A Coruña, 11 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 la jornada *Del mar a la mesa*, que tendrá lugar el **jueves 13 de noviembre**, desde las 9.30 y hasta las 13.30 horas en el **restaurante A Centoleira**, emplazado en Playa de Beluso, 28 (**Bueu**, Pontevedra).

Enmarcada en el **proyecto *Restauramar: Restauradores y restaurantes por la conservación del mar***, esta jornada forma 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**.

La sesión contará con la participación de pescadores, biólogos, distribuidores, restauradores y jóvenes emprendedores que han llevado a cabo experiencias de comercialización a pequeña escala. Todos ellos compartirán su experiencia con los asistentes y disertarán sobre consumo responsable, emprendimiento en la comercialización de productos artesanales y certificación de sostenibilidad a través de un buen etiquetado. Además, para finalizar la jornada se realizará **laboratorio del gusto** en el que los participantes descubrirán el origen y la preparación de las especies a consumir.

A finales de noviembre se celebrará en Cáceres (Extremadura) la segunda jornada *Del mar a la mesa*, en la que distribuidores gallegos presentarán a restauradores extremeños las ventajas de trabajar con productos procedentes de una pesca artesanal sostenible. 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