

## **Fundación Lonxanet celebra la jornada de sensibilización ‘De un mar sostenible a un consumidor responsable’ junto a medio centenar de pescaderos, distribuidores y restauradores en A Coruña y Boiro**

*-El seminario forma parte del proyecto ‘Ecopez: Promoción de la pesca sostenible y el consumo responsable’, una acción gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo a través del Programa empleaverde de Fundación Biodiversidad y dirigida a los agentes implicados en el proceso de comercialización de los productos procedentes del mar.*

**A Coruña, 23 de noviembre de 2012.** Medio centenar de actores implicados en la cadena de comercialización de los productos pesqueros, así como representantes de diferentes grupos de consumo gallegos, conserveras y entidades de certificación, participarán mañana **sábado 24 de noviembre de 2012** en la **jornada de sensibilización De un mar sostenible a un consumidor responsable** que organiza Fundación Lonxanet en el marco del proyecto Ecopez. El seminario, cuya inscripción es totalmente gratuita, se celebrará de forma paralela en el **restaurante Bio Bania (calle Cordelería, 7, A Coruña)** y en el **Centro Social de Abanqueiro (Boiro)**, en horario de 9.00 a 18.00 horas.

Las oportunidades, retos y barreras de negocio de la **pesca artesanal**, el **emprendimiento** en el sector de la comercialización, el **consumo responsable** y la **certificación** de los recursos pesqueros son algunos de los temas sobre los que disertarán los distintos ponentes, entre los que se encuentran pescadores que faenan en Galicia y en el mar Mediterráneo, además de representantes de grupos de consumo y cooperativas relacionadas con el sector.

La proyección de una serie de **vídeos** que muestran las **artes selectivas** propias de la pesca artesanal y una **mesa redonda** sobre los mismos centrarán la programación del mediodía en A Coruña, que en el caso de Abanqueiro contará con una conferencia acerca de las conserveras y la pesca artesanal. El momento de la comida se llevará a cabo, en ambos escenarios, mediante un **taller del gusto** en el que se ofrecerán especies de pesca artesanal gallega, promoviendo así la recuperación de los sabores originales de la gastronomía. Dicho taller del gusto ya fue realizado en la jornada de sensibilización celebrada en Madrid el pasado 25 de octubre y obtuvo un gran éxito de participación. En esta ocasión, la iniciativa correrá a cargo de algunos de los restauradores gallegos que integran la recientemente creada, también en el marco del proyecto Ecopez, **RESTAURAMAR: Red de restaurantes y restauradores por la conservación del mar**.

**\*\*Más información en [www.ecopez.es](http://www.ecopez.es) y a través de [prensa@fundacionlonxanet.org](mailto:prensa@fundacionlonxanet.org) o en el teléfono (0034) 698 136 628.**