

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

*-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 octubre de 2012.** Medio centenar de actores implicados en la cadena de comercialización de los productos pesqueros, así como representantes de diferentes organizaciones no gubernamentales, participarán este **jueves 25 de octubre de 2012** en la **jornada de sensibilización** *De un mar sostenible a un consumidor responsable* que organiza Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible en el marco del proyecto Ecopez. El seminario, cuya inscripción es totalmente gratuita, tendrá lugar entre las 9.30 y las 18.00 horas en el **Espacio Amaia** (Legazpi, Madrid) e incluirá un **taller del gusto**, a cargo de miembros de Slow Food España-Convivium Madrid, en el que los asistentes podrán degustar especies de la pesca artesanal gallega y recuperar los sabores originales.

La coordinadora del Programa empleaverde en **Fundación Biodiversidad**, Silvia Fernández-Campa de Luis, será la encargada de abrir la jornada. A continuación, Antonio García Allut, responsable de **Fundación Lonxanet**, hablará sobre la sostenibilidad en los diferentes sistemas productivos de la pesca para dar paso a representantes de **Marine Stewardship Council (MSC)**, del sector distribuidor, del movimiento **Slow Food**, del **emprendimiento social** y del mundo de la restauración, que disertarán sobre la certificación de los recursos pesqueros, la distribución de los mismos, el consumo responsable, la comercialización directa y los pasos a dar en pro de la conservación del mar.

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 de la tarde, que también cuenta con la presentación de la **Red de Restauradores por la conservación del mar** y con un debate abierto del que se extraerán las conclusiones de la jornada.

\*\*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.