

# MEMORIA TÉCNICA DE



**Sabor  
de mar**

**RED DE RESTAURANTES DE LA REGIÓN DE MURCIA  
POR LA PESCA SOSTENIBLE**

## INTRODUCCIÓN

El proyecto *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar* tiene como objetivo impulsar, por primera vez en nuestra región, una oferta de restauración de productos pesqueros de **bajo impacto ambiental y alto beneficio social**, que contribuyan a la gestión sostenible de los recursos pesqueros y a la conservación de la biodiversidad marina, y que además promueva una economía local, el mantenimiento de la pesca artesanal tradicional y el consumo de proximidad y temporada. Gracias a la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, los consumidores podrán distinguir en los establecimientos adheridos una serie de productos pesqueros compatibles con la conservación del medio marino y la pesca sostenible. Asimismo, los restaurantes adheridos se beneficiarán de un valor añadido diferencial respecto al resto de la oferta de restauración de la Región, mejorando su competitividad en el mercado. La red beneficiará al sector pesquero de la Región de Murcia, pues se potenciará la compra de pescado local y se tratará de dar salida a especies de escaso valor comercial que ayuden a diversificar el sector pesquero.



## OBJETIVOS

1. **Definir el código ético** para la red de restaurantes por la pesca sostenible.
2. **Lograr la adhesión de al menos 10 restaurantes** a la Red.
3. **Prestar asesoramiento técnico a los restauradores** en la selección y compra de pescado de temporada, así como gastronómico para la creación de las recetas.
4. **Difundir la red** tanto a la ciudadanía como a los sectores de la hostelería, la restauración y pesquero.



## ÁMBITO DE ACTUACIÓN Y DESTINATARIOS

El proyecto se desarrolla en el litoral de la Región de Murcia, con alta riqueza biológica del medio marino, zonas incluidas en la Red Natura 2000 y las Reservas Marinas de interés pesquero de Cabo de Palos-Islas Hormigas y Cabo Tiñoso. Los municipios incluidos en la costa de Murcia guardan una estrecha relación con el mar, la gastronomía pesquera y la pesca artesanal tradicional.

La *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar* tiene tres grandes destinatarios, que su vez se consideran beneficiarios de las actividades del proyecto:

- » **Restauradores / hoteleros:** son beneficiarios directos de las actividades, pues son sus establecimientos los que se adhieren a la red y se benefician de la publicidad generada por la iniciativa, sus trabajadores los que reciben la formación y asesoramiento, así como el valor añadido de su empresa el que se ve reforzado.
- » **Pescadores:** el proyecto contribuye a destacar el valor añadido de productos pesqueros locales, capturados con artes de pesca artesanales, fomentando su consumo frente a otro tipo de productos pesqueros. En este sentido, beneficia directamente a los pescadores locales, así como favorece las relaciones entre este colectivo y el sector de la restauración.
- » **Ciudadanía en general:** el proyecto beneficia a toda la ciudadanía en general, pues contribuye a la formación de consumidores responsables y aumenta la oferta gastronómica de la Región, facilitando además a clientes concienciados la elección de establecimientos de restauración con criterios de explotación y gestión sostenible de los recursos pesqueros.



## ACTUACIONES

A continuación, se describen las actuaciones realizadas en base a los objetivos del proyecto **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**:

### 1. Definir el código ético para la red de restaurantes por la pesca sostenible

Para la definición del código ético de la **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**, la Asociación Columbares ha consultado –en primer lugar- numerosas iniciativas relacionadas con la restauración sostenible, la pesca artesanal, la promoción del pescado local... Entre ellas, cabe destacar las siguientes:

- » **Restauramar:** Red de restauradores y restaurantes por la conservación del mar: <http://www.restauramar.org/restauramar/>
- » **Slow fish:** Campaña para el consumo responsable de pescado: [http://slowfood.com/slowfish/welcome\\_es.lasso](http://slowfood.com/slowfish/welcome_es.lasso)
- » **Peix Nostrum:** Iniciativa de los pescadores de Ibiza para diferenciar, a través del etiquetado, productos pescados y comercializados por la flota artesanal de las dos Cofradías de Pescadores de la isla: <http://www.peixnostrum.com/>
- » **Pescado artesanal:** Plataforma web para la comercialización conjunta de las capturas provenientes de la pesca artesanal de la Ría de Pontevedra: [pescadoartesanal.com](http://pescadoartesanal.com)
- » **Asociación de restaurantes sostenibles:** Iniciativa para promover la transición hacia un sector de la hostelería y la restauración sostenible: <http://www.arsostenibles.org/>
- » **Te lo sirvo verde:** Consultoría para la incorporación de la sostenibilidad al sector de la restauración: <http://telosirvoverde.com/>
- » **Macarofood:** Proyecto para promover –entre otros- el valor añadido de los productos de la pesca artesanal: <http://macarofood.org/wp/>

Asimismo, nuestra entidad ha estudiado numerosas fuentes bibliográficas relacionadas con los beneficios sociales y ambientales de la pesca artesanal, la problemática asociada a la pesca ilegal o a la sobreexplotación de especies pesqueras, acerca de especies pesqueras amenazadas, etc.

Por último, se han consultado diferentes entidades que han elaborado manuales de consumo responsable de pescado y trazabilidad, entre los que cabe citar:

- » Guía de consumo responsable de pescado de Greenpeace: <https://archivo-es.greenpeace.org/espana/Global/espana/report/oceanos/informemercados.pdf>
- » Guía de consumo responsable de pescado y marisco de Ecologistas en Acción: <https://sinmalaespina.org/>
- » Guía de consumo responsable de pescado de Fedepesca: [http://www.fedepesca.org/files/documento/guia\\_fedepesca\\_baja\\_0.pdf](http://www.fedepesca.org/files/documento/guia_fedepesca_baja_0.pdf)
- » Guía de bolsillo sobre las nuevas etiquetas de la UE para los productos de la pesca y de la acuicultura: [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide\\_es.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_es.pdf)

- » **Guía sobre trazabilidad e información alimentaria** facilitada al consumidor final en productos Pesqueros Acuícolas: <http://fedepesca.org/wp-content/uploads/2014/12/GUIA-PESQUEROS-ACUICOLAS.pdf>

Una vez revisada toda esta documentación, la Asociación Columbares elaboró un borrador de código ético, que se consultó con los expertos que se enumeran a continuación:

NOMBRE DE LA PERSONA CONSULTADA	CARGO Y ENTIDAD A LA QUE REPRESENTA
Emilio María Dolores Pedrero	Jefe de Servicio de Pesca y Acuicultura de la Dirección General de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia.
Miguel Ángel Carrión Vilches	Jefe de la Sección de Ordenación y Estructuras Pesqueras del Servicio de Pesca y Acuicultura de la Dirección General de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia.
José Antonio García Charton	Profesor Titular de Ecología y Coordinador del grupo de investigación "Ecología y Conservación Marina" de la Universidad de Murcia.
Inmaculada Torres Cano	Gerente del Grupo Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, <b>GALPEMUR</b> .
Antonio Frías López	Técnico del Grupo Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, <b>GALPEMUR</b> .
Jesús Antonio Gómez Escudero	Patrón Mayor de la <b>Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar</b> .
Ana Muñoz Vera	Bióloga de la <b>Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar</b> .
Francisco Rodríguez Pastor	Secretario de la <b>Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar</b> .
Luis Rodríguez Rodríguez	Presidente de la <b>Asociación de Pescadores Artesanales del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar</b> .
Ana Macarena Molina	Gerente de la empresa <b>Ecoalmería Iniciativas Ambientales</b> y experta en pesca sostenible.
Miriam Montero Salinas	Miembro del Equipo <b>RESTAURAMAR, Red de restauradores y restaurantes por la conservación del mar</b> .
Antonio García Allut	Presidente de <b>Fundación Lonxanet para la pesca sostenible</b> .
Adrián Flores Alegría	Presidente de la <b>Asociación Murciana de Restauración Cooperativa</b> (Amureco).

Tras esta ronda de consultas, se definió la versión definitiva del código ético de la **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**, así como los niveles de compromiso para los restaurantes adheridos a la red:

## NUESTRO CÓDIGO ÉTICO

EL CÓDIGO ÉTICO DE **SABOR DE MAR** ES UN COMPROMISO VOLUNTARIO DE LOS MIEMBROS ADHERIDOS A LA RED PARA PONER EN VALOR PRODUCTOS PESQUEROS DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL Y ALTO BENEFICIO SOCIAL.

### 1. SÓLO UTILIZAMOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE PESCA LEGAL

La pesca ilegal y el furtivismo constituyen una grave amenaza a la gestión y explotación sostenible de los recursos pesqueros, además de suponer una competencia desleal para los pescadores profesionales y conllevar riesgos para la salud. Por ello, en los locales adheridos a la red nos comprometemos a servir únicamente productos pesqueros que respeten la normativa vigente, adquiridos a suministradores o proveedores que garanticen la trazabilidad y transparencia de todo el proceso de comercialización y con un etiquetado claro y completo.

### 2. RESPETAMOS LAS TALLAS MÍNIMAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Los peces y mariscos que no alcanzan la talla mínima legal para su comercialización conlleven una serie de riesgos para la sostenibilidad de los recursos pesqueros. En nuestros establecimientos encontrarás exclusivamente pescado que cumpla las tallas mínimas exigidas por la ley, contribuyendo de este modo a la sostenibilidad económica, social y ambiental de los recursos pesqueros.

### 3. PRIORIZAMOS LOS PESCADOS Y MARISCOS LOCALES

En nuestros restaurantes te garantizamos que al menos un tercio de las especies de pescados y mariscos que ofertamos serán de cercanía, con preferencia hacia una de las cuatro cofradías de la Región de Murcia (Águilas, Cartagena, Mazarrón o San Pedro del Pinatar) o de zonas limítrofes (Carrucha, Torrevieja y Santa Pola). De esta forma, promovemos un consumo responsable, apoyamos a las familias de pescadores de nuestro entorno y reducimos la huella de carbono asociada al transporte de los productos pesqueros.

### 4. DAMOS PRIORIDAD A ESPECIES PESQUERAS NO AMENAZADAS NI SOBREEXPLOTADAS

La sobreexplotación de los mares y océanos reduce la biodiversidad marina y compromete la disponibilidad de productos pesqueros para las generaciones futuras. Además, algunas de las especies que consumimos habitualmente están amenazadas. Para hacer frente a este problema, en nuestros establecimientos damos preferencia a especies de peces y mariscos no amenazados ni sobreexplotados, asegurando alternativas para una alimentación sostenible.

### 5. UTILIZAMOS PREFERENTEMENTE PRODUCTOS PESQUEROS DE TEMPORADA

Nos comprometemos a apoyar el respeto de los períodos de veda y la estacionalidad de los productos pesqueros, reduciendo la presión sobre determinadas especies y adaptándonos a los ciclos biológicos de los organismos marinos. En este sentido, aseguramos a nuestros clientes que al menos la mitad de las especies pesqueras de nuestra oferta gastronómica serán de temporada.

### 6. APOYAMOS LA PESCA ARTESANAL SOSTENIBLE

Damos prioridad a los productos pesqueros capturados con técnicas de pesca artesanales, tradicionales y selectivas, que reducen las pescas no deseadas (descartes) y tienen menor impacto sobre la biodiversidad marina. Asimismo, priorizamos el empleo de productos pesqueros con certificación de pesca sostenible. Para ello, aseguramos a nuestros clientes que al menos un tercio de las especies de pescados o mariscos de nuestras elaboraciones gastronómicas estarán capturados con artes de pesca artesanales o contarán con una certificación de pesca sostenible.



## 7. PROMOVEMOS LA DIVERSIFICACIÓN DE ESPECIES PESQUERAS Y EL CONTROL DE ESPECIES EXÓTICAS

El consumo de especies olvidadas o menos conocidas reduce la presión pesquera sobre las más demandadas. Por otra parte, la captura y el consumo de especies exóticas como el cangrejo azul reduce los efectos negativos que estas especies tienen sobre otros organismos y sobre los hábitats donde se encuentra. Por ello, al menos un tercio de las especies de pescados y/o mariscos de nuestra oferta gastronómica serán especies alternativas a las más habituales o bien especies exóticas, contribuyendo a diversificar tu consumo e invitándote a descubrir nuevos sabores.

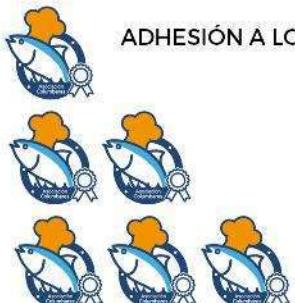
## 8. INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES SOBRE LA PESCA SOSTENIBLE

Como restauradores, somos conscientes de la trascendencia que nuestras decisiones de consumo tienen para la conservación de los mares y océanos y el mantenimiento de la pesca artesanal sostenible. Por ello, en nuestros establecimientos nos comprometemos a proporcionar a nuestros clientes información veraz acerca de los productos pesqueros de nuestras elaboraciones (especies servidas, artes de pesca con las que han sido capturadas, lugares y fechas de captura, temporada...), así como sobre los beneficios de la pesca artesanal, actuando como puntos de sensibilización al consumidor.

## 9. FORMAMOS A NUESTRO PERSONAL SOBRE LA PESCA SOSTENIBLE

El sector de la restauración tiene un papel clave en la conservación de los recursos pesqueros y el apoyo a las comunidades de pescadores locales. Para poder ofrecer a nuestros clientes una oferta gastronómica para un consumo responsable de pescado, es importante la formación de los trabajadores. En este sentido, en nuestros establecimientos nos comprometemos a capacitar a nuestros empleados de manera continua, de modo que tengan herramientas y criterios para la selección de pescados y mariscos sostenibles y dispongan de información para su divulgación a los clientes.

EL CÓDIGO ÉTICO DE **SABOR DE MAR** TIENE VARIOS NIVELES DE COMPROMISO, QUE LOS RESTAURADORES ASUMIMOS EN MAYOR O MENOR GRADO EN FUNCIÓN DE NUESTRAS POSIBILIDADES:



ADHESIÓN A LOS PUNTOS 1, 2 Y 3 DEL CÓDIGO ÉTICO (DE OBLICADO CUMPLIMIENTO PARA TODOS LOS MIEMBROS DE LA RED).

ADHESIÓN A LOS PUNTOS 1, 2 Y 3 + 3 PUNTOS ADICIONALES.

ADHESIÓN A TODOS LOS PUNTOS DEL CÓDIGO ÉTICO.

## 2. Lograr la adhesión de al menos 10 restaurantes a la Red

Se ha logrado la adhesión de 11 restaurantes a la red, tal y como se indica a continuación:

NOMBRE DEL RESTAURANTE	NIVEL DE COMPROMISO DEL CÓDIGO ÉTICO DE SABOR DE MAR
Antípodas Tavern, Cartagena	
Casa Beltrí, Cartagena	
D'Almansa, Cartagena	
El Rubio, San Pedro del Pinatar	
Los Habaneros, Cartagena	
La Bocana de Cabo de Palos, Cartagena	
La Catedral, Cartagena	
La Cerdanya, Cartagena	
La Nueva Bodeguita, Mazarrón	
Miramar, Cartagena	
Venezuela, San Pedro del Pinatar	

Los restaurantes que forman parte de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, están incluidos en la web [www.sabordemar.org](http://www.sabordemar.org), que incluye información detallada de cada uno de ellos.

Todos los restaurantes adheridos han recibido un **Certificado de adhesión (ANEXO 1)**, firmado por el responsable del establecimiento y el Secretario de la Asociación Columbares, en el que se indica su nivel de compromiso del código ético, así como los puntos concretos que cumplen.

Asimismo, a todos ellos se les ha hecho entrega de los siguientes elementos de comunicación:

- **Sello para el establecimiento:** pensados para colocar en lugar visible, permitirán a los clientes identificar fácilmente a los restaurantes adheridos a la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*.



- **Flyer explicativo sobre la red:** este flyer, que los restaurantes podrán incluir en la carta o tener disponible en las mesas, permitirá a los clientes conocer los objetivos de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, así como poder identificar los productos pesqueros que cumplen con el código ético en la carta del establecimiento.




Asociación Columbares

Este establecimiento está adherido

**Sabor de mar:**  
**RED DE RESTAURANTES  
DE LA REGIÓN DE MURCIA  
POR LA PESCA SOSTENIBLE**

**Sabor de mar** es una plataforma de restaurantes comprometidos con la **conservación de los recursos pequeños para las generaciones futuras**, apoyando a las familias de pescadores de nuestro entorno.

Apostamos por un modelo de **pesca sostenible** y por **productos pesqueros locales, de temporada, bajo impacto ambiental y alto beneficio social**.



Si quieras descubrir nuevos sabores y contribuir a preservar nuestros mares y océanos, **busca en nuestra carta los platos que cumplen el Código ético de pesca sostenible**.

**Más información: [www.sabordemar.org](http://www.sabordemar.org)**

**Sabor de mar** es una iniciativa de la **Asociación Columbares**, en colaboración con la **Universidad de Murcia** y la **Asociación Murciana de Restauración Cooperativa** (Amureco). El proyecto está financiado por **GALPEMUR**, Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, entidad sin ánimo de lucro colaboradora con la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca para la gestión de la prioridad 4 del FEMP en la implantación de su Estrategia de Desarrollo Local Participativa. Los porcentajes de financiación son del 85% Fondo Europeo marítimo y de la Pesca y 15% Región de Murcia.



- **Símbolo identificativo de “plato de pesca sostenible”:** se trata de pegatinas de pequeño tamaño que se pueden colocar en la carta, junto a las elaboraciones gastronómicas que cumplen con el código ético de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, de modo que los clientes puedan identificar fácilmente estos platos pesqueros de bajo impacto ambiental y alto beneficio social en el menú, facilitando su elección.



### 3. Prestar asesoramiento técnico a los restauradores en la selección y compra de pescado de temporada, así como gastronómico para la creación de las recetas.

Se ha prestado asesoramiento técnico a los restaurantes para la selección de algunas de las especies a incluir en su carta, así como sobre las especies menos conocidas o de menor valor comercial, el calendario de temporada, las artes de pesca artesanales, las especies amenazadas y/o sobreexplotadas, la trazabilidad de los productos pesqueros, etc. No obstante, la Asociación Columbares tiene previsto continuar esta labor de asesoramiento una vez finalizado el proyecto, tanto a través de visitas individuales a los diferentes establecimientos que componen la red, como a través de acciones de formación conjunta para los restaurantes adheridos.

Asimismo, nuestra entidad está elaborando un dossier de referencia para la aplicación del código ético de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, que se entregará en el mes de diciembre a los restaurantes adheridos, y tiene previsto organizar, en colaboración con la Dirección General de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, una sesión de formación sobre trazabilidad para establecimientos de hostelería y restauración.

Cabe destacar también que la Asociación Columbares está trabajando con algunos proveedores para darles a conocer la Red y facilitarles los contactos de los restaurantes adheridos, labor que también continuará una vez finalizado el proyecto. En relación a este punto, tenemos pendiente la celebración de una reunión con Macro, supermercado de venta al por mayor para restaurantes y otros establecimientos, que ha mostrado interés manifiesto en el proyecto y que podría ser un socio potencial para la venta de productos pesqueros sostenibles que cumplan con el código ético de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*.

### 4. Difundir la red tanto a la ciudadanía como a los sectores de la hostelería, la restauración y pesquero

La *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar* se ha difundido tanto al sector de la hostelería y la restauración como a la ciudadanía en general, a través de las siguientes acciones:

1. **Web Sabor de mar.** Se ha diseñado y publicado una web específica para la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, en la que se define el proyecto, el código ético y se indican los restaurantes adheridos, con fotografías de algunas de sus propuestas gastronómicas para la conservación del mar. Asimismo, la web incluye un apartado

de noticias y actividades e información para los restaurantes interesados en adherirse. La web puede consultarse en [www.sabordemar.org](http://www.sabordemar.org). Esta plataforma es el principal elemento de comunicación del proyecto, pues permitirá a cualquier ciudadano que lo desee, encontrar restaurantes que cumplan con el código ético y hacer un consumo de pescado más sostenible.



2. **Envío de newsletter el 9 de noviembre de 2018.** La Asociación Columbares envió un newsletter a todos sus contactos, informando sobre el acto de presentación de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, e invitando a toda la ciudadanía a asistir. Este newsletter llega a más de 1.400 personas.

12/11/2018

Correo de Asociación Columbares - ☆ En noviembre tenemos muchísima actividad relacionada con la pesca... ☺ Pase y vean...

## Te presentamos *Sabor de mar*, la primera red de Restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible

Y te invitamos a asistir a su lanzamiento que tendrá lugar en el Restaurante Antípodas Tavern de La Azohía el próximo sábado 17 de noviembre.

En la presentación, se podrán descubrir diversas acciones comprometidas con la preservación de las especies y el consumo responsable. El acto terminará con un cóctel maridado.

### Importante:

La asistencia requiere inscripción previa, por correo electrónico, antes del 15 de noviembre, a [medioambiente@columbares.org](mailto:medioambiente@columbares.org), indicando nombre y apellidos, edad, correo electrónico y teléfono de contacto de cada participante. Aforo máximo: 50 asistentes.

[Más información sobre la actividad, aquí](#)



Con el teatro queremos concienciar a los/as consumidores de los beneficios

<https://mail.google.com/mail/u/0?ik=2c52b27da2&view=pl&search=all&permthid=thread-%3A1616682780838959848&simpl=msg-%3A1616682...> 4/7

3. **Presentación en acto público celebrado el 17 de noviembre de 2018 en el restaurante Antípodas Tavern (La Azohía, Cartagena).** En el evento, se hizo en primer lugar una charla informativa, en la que se expusieron los objetivos de la red, el código ético y los restaurantes adheridos, así como se mostró a los asistentes la plataforma web y se discutió sobre los siguientes pasos a seguir para la consolidación de la iniciativa. Posteriormente, los chefs de dos de los restaurantes adheridos, Antípodas Tavern y La Bodeguita, explicaron a los asistentes su motivación para adherirse a la red, así como los puntos del código ético que cumplen sus establecimientos y algunas de sus principales recetas con pescado. El acto concluyó con cóctel gratuito, compuesto por tres aperitivos preparados con pescado que cumplía con todos los puntos del código ético, maridado con vinos de la tierra. Al acto asistieron un total de 50 personas (ANEXO 2), entre las que se encontraban representantes de la administración pública y del sector pesquero, restauradores, proveedores y ciudadanía en general.





Para la difusión del acto se preparó una tarjeta de invitación que envió por diferentes canales de comunicación.



**PRESENTACIÓN DE LA RED Y CÓCTEL MARIDADO**

**17 de noviembre, de 11:30 a 13 horas**

LUGAR: ANTÍPODAS TAVERN, LA AZOHÍA

**REQUIERE INSCRIPCIÓN**

Envía un correo a [medioambiente@columbares.org](mailto:medioambiente@columbares.org) detallando:  
Nombre completo, email y teléfono.

**ACTO GRATUITO**  
Plazas limitadas



Región de Murcia



4. Presentación el 26 de noviembre de 2018 en las jornadas gastronómicas de pesca sostenible *Un mar para comérselo*, celebradas en el Centro de Cualificación Turística (Murcia). Estas jornadas, dirigidas tanto a profesionales de la hostelería y la restauración como al público general, se hizo una presentación específica sobre la **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**, en la que se expusieron los objetivos de la red, el código ético y los restaurantes adheridos, así como se mostró a los asistentes la plataforma web y se discutió sobre los siguientes pasos a seguir para la consolidación de la iniciativa. A las jornadas asistieron un total de 59 personas, entre las que se encontraban representantes de la administración pública y el sector pesquero, restauradores, estudiantes de cocina y hostelería y ciudadanía en general.





A continuación se incluye el programa de las jornadas, en el que pueden verse las dos presentaciones del proyecto *Pescados con Arte* en las que se hizo mención expresa a la **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**.



# Un mar para comérselo

**1001 Sabores de la Región de Murcia**  
Jornadas gastronómicas de pesca sostenible



**VIERNES 23 de noviembre LONJA DE PESCADE DE SAN PEDRO DEL PINATAR Y PESQUERÍA PEPE RIVERA**

**09:00 - 13:30 h**

*Del mar al plato. Visita a la lonja*

**Jesús Antonio Gómez, Cofradía de Pescadores de  
San Pedro del Pinatar**

*Un vistazo a la pescadería. Taller de compra  
responsable*

**Carmen Molina, Asoc. Columbares**

**SÁBADO 24 de noviembre MERCADO DE VERÓNICAS Y PLAZA DE ABASTOS DE EL CARMEN**

**10:00 - 13:30 h. MERCADO DE VERÓNICAS**

*Un vistazo a la pescadería. Taller de consumo  
responsable*

**Carmen Molina, Asoc. Columbares**

*Repescando. Taller de limpieza y corte de pescado*  
**Antonio Nicolás, Rte. Korokke**

*A los peques les gusta el pescado. Taller de cocina  
infantil*

**Mireia Ruiz, MasterChef**

**12:00 y 13:00. PLAZA DE ABASTOS DE EL CARMEN**

*¿El pescado? Con cabeza, gracias. Teatro en  
pescaderías*

**José Bote y Jesús Lorenzo, Teatro de la Entrega**

**ACTIVIDADES  
GRATUITAS**  
excepto Diálogos en  
torno al mar  
MENÚ ESPECIAL

**LUNES 26 de noviembre CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA**

**09:15 - 13:45 h**

*Proyecto Pescados con Arte. Conferencia.*  
**Carmen Molina, Asoc. Columbares**

*Utilizar pescados en el presente para conservar el  
futuro. Show cooking*

**Pablo Olivares, Formador y Asesor gastronómico**

*Red de restauradores y restaurantes por la  
conservación del mar. Conferencia*

**Miriam Montero, Fundación Lonxanet**

*Pescados inusuales, garantía de éxito. Show cooking*  
**Antonio Nicolás, Rte Korokke**

*Red de restaurantes por la pesca sostenible. Región  
de Murcia. Conferencia*

**Paz Parrondo, Asoc. Columbares**

*El pescado sostenible de las estrellas. Show cooking*  
**José Álvarez (1\* Michelin), Rte. La Costa**

**14:00 - 17:00 h**

*Diálogos en torno al mar. Menú especial con  
pescados y mariscos sostenibles*  
Elaborado por **José Álvarez (1\* Michelin), Rte. La  
Costa y Alberto Hernando, formador del CCT y  
asesor gastronómico**

**16:00 - 18:15 h**

*Proyecto Pescados con Arte. Conferencia*  
**Carmen Molina, Asoc. Columbares**

*Regreso al Futuro. El valor de la pesca sostenible.  
Corto-documental*

*El pescado sostenible en casa también es posible.  
Show cooking*

**Mª Dolores Baró. Aula Gastronómica Mª Dolores Baró**

*Una forma divertida de cocinar pescado para toda la  
familia. Taller de cocina para padres y madres*

**Mª Dolores Baró. Aula Gastronómica Mª Dolores Baró**

5. **Envío de notas de prensa a los medios de comunicación.** Diversos medios de comunicación se han hecho eco del lanzamiento de la *Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar*, publicando noticias al respecto. En total, se han publicado tres noticias en medios de comunicación en relación a la red.

https://www.laverdad.es/nuestra-tierra/medio-ambiente/columbares-pone-marcha-20181120011455-ntvo.html

SECCIONES LV Medio ambiente | Columbares pone en marcha la red de restaurantes sostenibles 'Sabor de mar'

Nuestra Tierra | **Medio Ambiente**

## Columbares pone en marcha la red de restaurantes sostenibles 'Sabor de mar'

Con la colaboración de Amureco y la UMU, busca promover el consumo responsable de productos marinos

PEPA GARCÍA Miércoles, 21 noviembre 2018, 09:57

Hasta un 5% de bonificación al traer tu plan de pensiones. \*Pécalo aquí \* Consulta condiciones

En el restaurante Antípodas, de La Azohía (Cartagena), se lanzó el pasado sábado la primera red de restaurantes de la Región por la pesca sostenible. Bajo el nombre de 'Sabor de Mar', la asociación Columbares, con la colaboración de la Asociación Murciana de Restauración (Amureco) y la Universidad de Murcia, ha puesto en marcha una plataforma de restaurantes del litoral regional comprometidos con la práctica de la pesca sostenible, la conservación de los recursos pesqueros para las generaciones futuras y el mantenimiento de la pesca artesanal tradicional de nuestro litoral.

Con esta iniciativa, Columbares, que lleva tiempo desarrollando el proyecto 'Pescados con arte', consigue implicar a profesionales de la restauración y de la cadena de comercialización, así como su apoyo, además de brindar a la ciudadanía una alternativa de consumo responsable», explica Carmen Molina, de Columbares.

ANTONIO BANDERAS

TODOS LOS HOMBRES

https://www.murcia.com/region/noticias/2018/11/12/columbares-inaugura-la-primera-red-de-restaurantes-de-la-region-de-murcia-por-la-pesca-sostenible-sabor-de-mar.asp

# murcia.com / Región

Portada Murcia Cartagena Lorca Región Empresas Correo Web Publicidad Contactar

Murcia.com > Región de Murcia 12/11/2018

## Columbares inaugura la primera red de restaurantes de la región de Murcia por la pesca sostenible "sabor de mar"

Fuente: Agencias

Esta iniciativa trata de promover el consumo responsable de productos del mar en restaurantes de nuestro litoral

El próximo 17 de Noviembre, de 11.30 a 13.00 horas, en el restaurante Antipodas Taverna de La Azohía (Cartagena, Murcia), se presenta la primera red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible: "SABOR DE MAR".

El proyecto que se ejecuta desde la Asociación Columbares- cuenta con la colaboración de AMURECO, Asociación Murciana de restauración, y la Universidad de Murcia- pretende impulsar una red de restaurantes en el litoral de la Región de Murcia comprometidos con la pesca sostenible, implicando a los restauradores y a otros profesionales de la cadena de comercialización y brindando una alternativa de consumo responsable.

Esta jornada pretende ser un punto de encuentro imprescindible para todos los amantes del mar y sus productos gastronómicos. Cualquier persona (mayor de 10 años), que quiera descubrir algunas de las opciones más comprometidas con el consumo responsable de pescado en la mesa de grandes restaurantes costeros, puede inscribirse gratuitamente antes del jueves 15 de noviembre en el evento, escribiéndole un correo electrónico a medioambiente@columbares.org, indicando nombre y apellidos, edad, correo electrónico y teléfono de contacto de cada participante. El aforo estará limitado a 50 asistentes.

La presentación de la red SABOR DE MAR culminará con un cóctel gratuito que incluirá una degustación maridada de productos de nuestro mar con el objetivo de fomentar la gastronomía pesquera sostenible basada en la pesca legal, local, artesanal y de temporada.

La red SABOR DE MAR ha sido financiada por GALPEMUR, Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, entidad sin ánimo de lucro colaboradora con la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca para la gestión de la prioridad 4 del FEMP en la implantación de su Estrategia de Desarrollo Local Participativo. Los socios que han financiado la red son:

lara facilitar y mejorar la navegación. Si continúas navegando consideramos que aceptas su uso. | Aceptar | Más información

https://www.rgrp.es/actualidad/noticias



# RED ESPAÑOLA DE GRUPOS DE PESCA

Acceder | Perfil | Búsqueda

Inicio | La RGRP | Proyectos | Documentación y normativa | Visibilidad | Cooperación | Contacta |

[Ler noticia externa](#) | [Ler noticia externa](#)



UNIÓN EUROPEA  
FONDO EUROPEO MARÍTIMO  
Y DE PESCA (FEMP)





15-11-2018

España planteará a la Comisión Europea una reprogramación del Programa Operativo español

Autor: Administración Pública

España planteará a la Comisión Europea una reprogramación del Programa Operativo español

[Ler noticia externa](#)

12-11-2018

Columbres inaugura la primera red de restaurantes de la región de Murcia por la pesca sostenible "sabor de mar"

Autor: Grupos y Redes

GALPEMUR financia a red "SABOR DE MAR", primera red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible.

[Ler noticia externa](#)

13-11-2018

La historia de Laredo a través del móvil

Autor: Grupos y Redes

El proyecto Laredo Virtus, promovido por Diego de Vallejo, de Amigos del Patrimonio, se hará público tras el visto bueno del Grupo de Acción Costera

[Ler noticia externa](#)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

...

[Siguiente >](#)

[Último](#)

6. **Difusión a través de web, redes sociales y servicios de mensajería instantánea.** Nuestra entidad ha publicado diferentes noticias sobre el proyecto en su página web y redes sociales y ha enviado mensajes a través de whatsapp para llamar la atención de la ciudadanía en relación con la **Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible Sabor de mar**, así como para difundir la celebración del acto de presentación e invitar a la participación social.

https://columbares.org/index.php/es/actualidad/item/961-despega-la-primer-red-de-restaurantes-de-la-region-de-murcia-por-la-pesca-sostenible-sabor-de-mar

Columbares lanza la primera Red de Restaurantes de la Región de Murcia por la Pesca Sostenible SABOR DE MAR

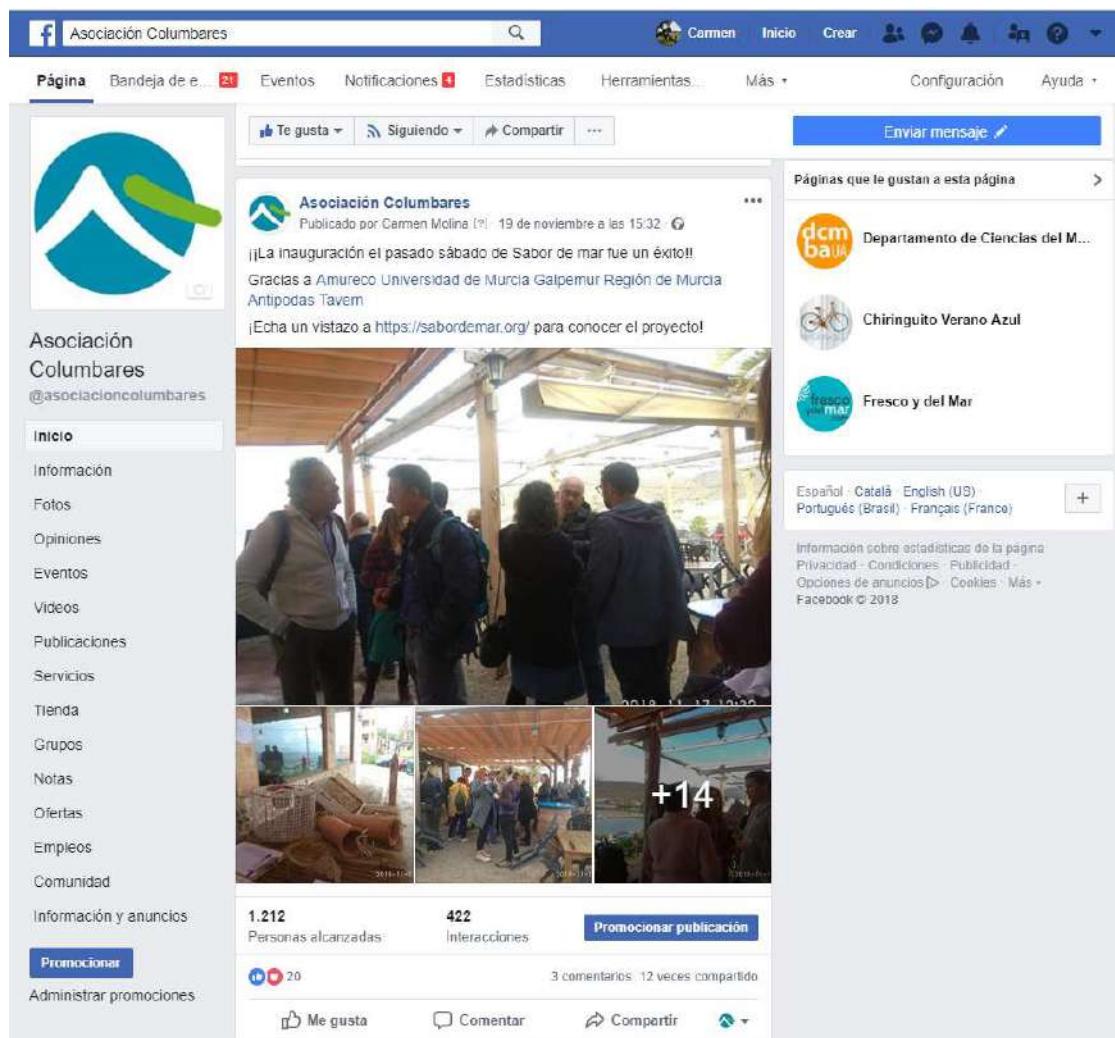


El restaurante elegido para este lanzamiento es el restaurante Antipodas Tavern de la Azohía y la fecha el sábado 17 de noviembre

El 17 de Noviembre, desde las 11.30 y hasta las 13 horas, en el restaurante Antipodas Tavern de la Calle los Valles, 23, 30868 en La Azohía, Murcia, se celebrará el lanzamiento de la primera red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible: SABOR DE MAR.

Será un punto de encuentro imprescindible para todos los amantes del mar y sus productos gastronómicos. Cualquier adulto que quiera descubrir algunas de las opciones más comprometidas con el consumo responsable de pescado en la mesa de grandes restaurantes costeros, es bienvenido a **inscribirse gratuitamente antes del jueves 15 de Noviembre** en el evento, escribiendo un correo electrónico a medioambiente@columbares.org, indicando nombre y apellidos, edad, correo electrónico y teléfono de contacto de cada participante. El aforo estará limitado a 50 asistentes.

La presentación de la red **SABOR DE MAR** culminará con un **cóctel gratuito** que incluirá una degustación ~~meridiana de productos de nuestra mar que fomenta la sostenibilidad pesquera portando la pesca~~



**Asociación Columbáres** Publicado por Carmen Molina (C) · 19 de noviembre a las 15:32 · [Compartir](#)

¡¡La inauguración el pasado sábado de Sabor de mar fue un éxito!! Gracias a Amureco Universidad de Murcia Galpemur Región de Murcia Antipodas Tavern ¡Echa un vistazo a <https://sabordemar.org/> para conocer el proyecto!

**1.212 Personas alcanzadas** **422 Interacciones** **Promocionar publicación**

3 comentarios · 12 veces compartido

[Me gusta](#) [Comentar](#) [Compartir](#)

El ANEXO 3 incluye el logosímbolo del proyecto.

El dossier de comunicación del proyecto puede consultarse en el ANEXO 4.

[Asociación Columbares](#)

[Página](#) [Bandeja de e...](#) [21](#) [Eventos](#) [Notificaciones](#) [4](#) [Estadísticas](#) [Herramientas...](#) [Más](#) [Configuración](#) [Ayuda](#)

[Te gusta](#) [Siguendo](#) [Compartir](#) ...

**Asociación Columbares** agregó un evento.  
12 de noviembre a las 09:50

¡Inauguración de la primera Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible: Sabor de mar!

Presentaremos los objetivos de la plataforma y los restaurantes adheridos y lo celebraremos con un cóctel gratuito en el restaurante Antipodas Tavern de La Azohía, que incluirá una degustación maridada de productos de nuestro mar basados en la pesca legal, local, artesanal y de temporada.

Aforo limitado a 50 participantes. Inscripciones escribiendo a [medioambiente@columbares.org](mailto:medioambiente@columbares.org). Indicando nombre y apellidos, correo electrónico y teléfono de contacto de cada participante.

**¡No te lo pierdas!**

Sabor de mar es una iniciativa de la Asociación Columbares en colaboración con Amureco y la Universidad de Murcia. Ha sido financiada por Galpemur, Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia, entidad sin ánimo de lucro colaboradora con la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca para la gestión de la prioridad 4 del FEMP en la implantación de su Estrategia de Desarrollo Local Participativa.



**Sabor de mar**  
RED DE RESTAURANTES DE LA REGIÓN DE MURCIA  
POR LA PESCA SOSTENIBLE

SAB, 17 DE NOV

**Inauguración Sabor de mar: Red restaurantes pesca sostenible**

 Cristina, Mariena y 8 amigos más

**668** Personas alcanzadas **0** Interacciones

[Promoción no disponible](#)

[Asistiré](#)

