

Co proxecto PESCA-TURISMO DO ATLÁNTICO: un novo modelo turístico baseado no patrimonio cultural e gastronómico das vilas costeiras galegas, financiado polo Plan Galego de Investigación, Desenvolvemento e Innovación Tecnolóxica (INCITE), o CETMAR continúa traballando nas propostas de diversificación socioeconómica co obxectivo de establecer un foro de participación e intercambio de experiencias centradas no TURISMO MARIÑEIRO como complemento innovador no ámbito da pesca, do marisqueo e da acuicultura.

Cóntase neste proxecto coa participación das diferentes iniciativas de Turismo Mariñeiro en Galicia, así como coa participación de expertos en patrimonio, gastronomía, cultura mariñeira, etc., que axudarán a definir un modelo de Turismo Mariñeiro adaptado á realidade galega.

Inscripción e información:  
Área de Socioeconomía da Pesca  
Centro Tecnolóxico do Mar - Fundación CETMAR

Rúa Eduardo Cabello s/n Bouzas, Vigo  
Tlf.: 986 24 70 47 ext. 305  
socioeconomia@cetmar.org

Prazas limitadas por orde de inscrición



I SEMINARIO

## A GASTRONOMÍA DO MAR COMO VALOR ENGADIDO DO TURISMO MARIÑEIRO EN GALICIA

CETMAR  
10 de decembro 2008

# A GASTRONOMÍA DO MAR COMO VALOR ENGADIDO DO TURISMO MARIÑEIRO EN GALICIA



**09.30h. Apertura do Seminario**  
D. Alberto González-Garcés Santiso  
*Director Xerente do Centro Tecnolóxico do Mar*

D. Salustiano Mato de la Iglesia.  
*Director Xeral de Investigación, Desenvolvemento e Innovación. Consellería de Innovación e Industria. Xunta de Galicia*

**09.40h. Presentación do Proxecto INCITE: Pesca-Turismo do Atlántico**  
Dna. Rosa Chapela Pérez  
*Coordinadora da Área de Socioeconomía da Pesca. CETMAR*

**10.00h. Consolidación da oferta gastronómica nas iniciativas de turismo mariñeiro en Galicia**

- Cociñando un Mar de Sabores. Mar de Lira  
D. Emilio Louro Lamela  
*Secretario da Confraría de Lira*
- A creación de produtos de quinta gama con recursos do mar  
D. Paco Feixó  
*Promotor de Lugar da Santiña*

**10.45h. Debate aberto**

**11.00h. O patrimonio gastronómico nas vilas costeiras. Innovación e diversificación de produtos pesqueiros**

- Percebe: conservas e novas presentacións  
Dna. Susana González Álvarez  
*Presidenta da Agrupación de Percebeiros da Confraría de Baiona*

- Ourizo: novos modelos de produción  
Dna. Josefa Fernández Sestayo  
*Vicepresidenta da Cooperativa do Ourizo - Confraría de Lira*

- Volandeiras de Cangas  
D. Pablo Villar Martínez  
*Xerente da Confraría de Cangas*

- Explotación de Algas  
D. Manuel Loureiro Pérez  
*Xerente de Conservas Lou*

**11.45h. Debate: Potencial de novos produtos e aplicación ós Grupos de Acción Costeira**

**12.00h. Pausa-Café**

**12.15h. Mesa COMER DO MAR: Propostas para achegar a mar ó consumidor**

- D. Yayo Daporta. *Restaurante Yayo Daporta, Cambados*
- D. Xoán Torres Cannas. *Restaurante Pepe Vieira, Camiño da Serpe, Poio*
- D. Pablo Romero. *Restaurante Allo e Aceite, Marín*

**13.00h. Adecuación da Oferta-Demanda dos produtos do Mar**  
D. Pepe Iglesias  
*Xornalista gastronómico, hostaleiro, profesor e catador*

**13.30h. Debate aberto, conclusións e clausura**

**14.00h. Cata de paté de percebe**

