

Notícies fresques

La veda biològica de la flota pesquera d'arrossegament modificarà el programa d'activitats regular del Museu de la Pesca i, especialment de l'Espai del Peix durant les se-

güents setmanes.

Des del 20 de gener les embarcacions dedicades a la gamba mantindran aturada l'activitat per afavorir la regeneració dels caladors, segons marca el pla

de gestió que regula la pesquera.

A partir del 3 de febrer, i durant un mes, s'hi sumaran la resta d'embarcacions.

***A l'art
tothom hi té
part***



Mostra de destresa marinera al Museu de la Pesca. Foto Óscar Oliu

SUMARI

El novembre passat, el Patronat de la Fundació Promediterrània, entitat que gestiona el Museu de la Pesca. l'Espai del Peix i altres projectes con-nexos, va aprovar la nova estratègia 2019-2029.

Aquest pla estratègic ens ha de servir per encarar el futur de forma orienta-da a uns objectius i a organitzar tots els recursos, humans i materials, per assolir aquests objectius.

Aquesta reflexió és del tot necessària atès que el nostre projecte, que es fonamenta en aportar valor afegir a través de la cultura del peix, es cada vegada més complex, més visible, més transcendent. Cal estar alineats amb les estratègies del municipi i també amb les estratègies marítima i

museística de Catalunya.

En aquest camí de repensar-nos, de saber qui som i què volem ser, el Mu-seu ha d'emprendre aquelles accions que ens facin entrar en una fase de renaixement.

Els primers passos van dirigits a imple-mentar un Pla de comunicació per aug-mentar la notorietat i el coneixement de la nostra oferta i, per fer-ho possi-ble, hem d'augmentar els ingressos a través d'un Pla de captació de fons diri-git a empreses privades i individus.

Tot encaminat a contribuir a fer de Palamós el destí de les experiències lligades al peix, a la pesca i als pesca-dors. Continuarem...

Miquel Martí i Llambrich
Director

Presentació	1
Som Cultura 2019	2
XV Mostra de destresa marinera	2
Lliçó inaugural de la Càte-dra d'Estudis Marítims	2
Mestres dels fogons a l'Espai del Peix	3
Els objectes del Museu de la Pesca	3
Què hi ha de nou?	3
Hivern al Museu	4
Recordeu	4

A L'ART!

SOM CULTURA 2019

Enguany s'ha realitzat durant el mes de novembre el programa Som Cultura, promogut pel club de Cultura i Identitat del Patronat de Turisme Costa Brava que pretén estimular i apropar els habitants a una selecció d'activitats culturals de la província de Girona, sobretot de la Costa Brava i els Pirineus de Girona.

El Museu de la Pesca ha participat en aquest programa aportant una nova proposta que portava per títol "A l'art tothom hi té part".

Es tracta d'una activitat inclusiva i exclusiva que consta d'una experiència al Museu pensada per a gent amb condicions sensorials diferents, pensada per a trencar les barreres

de la societat cap a aquesta minoria.

Ha estat tot un èxit degut a la gran participació i acceptació per part dels assistents que han gaudit del Museu en tots els sentits i amb tots els sentits, a partir de la visualització de l'audiovisual subtitulat i en llenguatge de signes, amb l'olor i el tacte del peix fresc, així com de la fusta dels vaixells, els caps i les arts de pesca, amb el so del corn i especialment amb els sabors de la cuina de la mar.

I per acabar, han pogut aprendre tot el procés de la pesca, des que es surt a pescar fins que el peix arriba a la taula.



Els nens i nenes participant en aquesta activitat multisensorial.



Els visitants del Museu es van trobar que les peces cobraven vida a les mans expertes de la gent de mar.

XV MOSTRA DE DESTRESA MARINERA

Just abans de les festes de Nadal, el Museu de la Pesca va organitzar la XV edició de la Mostra de Destresa Marinera i per segon any consecutiu, en el marc de l'exposició permanent, on per unes hores es van barrejar les peces exposades amb altres que cobraven vida entre els dits experts de gent de mar que tingueren l'ofici de la pesca o la confecció d'estris i ginys per a pescar. Així, en Ricard i la Carme van treballar en la reparació d'estrips d'unes armallades, l'Ernest substituï els hams d'un vell palangre,

en Jordi i l'Amàlia van refer un palangre ben embolicat, en Carles ens va explicar com es construeixen les embarcacions a partir de models a escala reduïda, en Paco va acabar una nansa que havia començat a sa Riera i en Santi ens va explicar i mostrar l'art de fer nusos mariners.

Volem agrair a aquests col·laboradors la seva generositat a l'hora de compartir amb tots nosaltres els seus coneixements i sabers.

LLIÇÓ INAUGURAL CEM 2019

L'encarregat de la lliçó inaugural, celebrada el passat 23 de novembre al Museu de la Pesca, va ser el Dr. Joaquim Maria Puigvert, professor d'Història Contemporània de la UdG i director de la Càtedra Martí Casals de Medicina i Salut en l'Àmbit Rural, amb la conferència "L'estiueig de mar i de muntanya a Catalunya, 1860-1936: oci o salut?".

L'acte obria el dinovè curs acadèmic de la Càtedra a Palamós,

tot exercint d'extensió de la Universitat de Girona al territori per fomentar i divulgar la recerca científica.

En aquests actes han participat científics, gestors i personalitats de disciplines molt variades, tot constatant l'interès de la Càtedra per abordar la realitat del litoral des de diferents perspectives: biologia, ecologia, economia, geografia, història, filologia, gastronomia o política.



Un moment de l'acte d'inauguració del XIX curs acadèmic de la Càtedra d'Estudis Marítims a Palamós.

MESTRES DELS FOGONS A L'ESPAI DEL PEIX



L'Espai del Peix acull l'activitat Mestres dels fogons, de cuina en directe.

Des del Museu de la Pesca treballem per posar en valor el patrimoni marítim i pesquer, el moble, és a dir els objectes, l'immoble, els edificis i construccions, i l'immaterial, que és el que té a veure amb la memòria oral.

La cuina, la suma de producte, l'elaboració i el saber fer són un dels components importants del patrimoni immaterial i intangible de la Costa Brava.

Una de les activitats de difusió, dins el programa Memòria Viva, és el que anomenem Mestres i Mestresses dels fogons. Aquí els protagonistes tant poden ser restauradors com

pescadors o persones amb un bagatge suficient sobre la cuina i els plats elaborats per a poder-los transmetre. Mentre es cuina, mentre s'observa, es parla de les espècies, dels productes, de les pesqueres, dels records, de les maneres, de les manies... És una bona oportunitat per apropar-se a la cultura marítima del nostre litoral, amb el patrimoni immaterial com a protagonista.

Enguany, a més, podreu trobar els vídeos de l'activitat penjats al canal de Youtube del Museu de la Pesca.

ELS OBJECTES DEL MUSEU DE LA PESCA

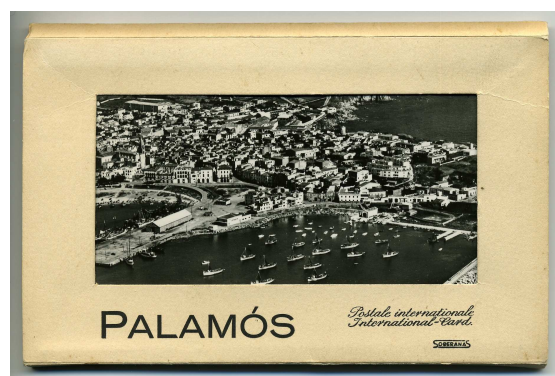
Abans de la popularització de la fotografia era habitual trobar a les poblacions turístiques postals i àlbums de vistes que els visitants adquirien per endur-se un record de la seva estada.

Aquest està format per una tira plegada amb 10 vistes en blanc i negre del port i les platges de Palamós, realitzades vers 1960 i comercialitzades per Soberanas.

Fitxa:

Núm. inventari	03767
Nom de l'objecte	àlbum de vistes
Mides	9,5x15x0,5 cm
Matèria	paper
Cronologia	tercer quart s. XX
Editor	Soberanas/FISA Barcelona

En aquesta secció donem protagonisme a un element o a una publicació del fons del Museu de la Pesca per conèixer-los més a fons.



QUÈ HI HA DE NOU?

El mes de desembre el Museu de la Pesca ha participat en una activitat innovadora organitzada pel Departament de Cultura de la Generalitat, amb la coordinació tècnica del Centre de Restauració de Béns Mobles de Catalunya.

Es tracta d'un curs pilot del mètode RE-ORG que s'implanta per primera vegada a Catalunya i Espanya, que imparteix per tot el món Gaël de Guichen, conservador assessor de l'ICCROM-UNESCO.

Vint professionals conservadors dels museus de tot el territori català han participat en la diagnosi de

les reserves de la Biblioteca-Museu Víctor Balaguer de Vilanova i la Geltrú, i han fet una proposta de reorganització d'aquests espais, que suposa l'agrupació de les col·leccions i una millor accessibilitat a aquestes.

La implementació del mètode RE-ORG a Catalunya s'emmarca en la línia d'actuació del Pla de Museus 2030 vinculada a la conservació de les col·leccions, i es fa per difondre el coneixement del mètode entre els professionals a càrrec de les reserves dels museus del nostre territori.



Els participants del curs RE-ORG es van fotografiar amb Gaël de Guichen a l'entrada de la Biblioteca-Museu Víctor Balaguer.

Atenció als visitants. Informació i reserves

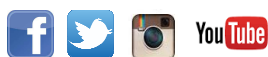
Moll pesquer, s/n
Tel. 972 600 424
infomuseu@palamos.cat
www.museudelapesca.org
www.espaidelpeix.org

Administració

Pl. Països Catalans, s/n
Tel. 972 601 244
museudelapesca@palamos.cat

Redacció: Miquel Martí, Glòria Nàco, Núria Teno, Raül Mata, Alfons Garrido, Xavier Martínez, M. Àngels Solé, Olga López, Montse Sistané, Ramon Boquera i Ariadna Pla.
Correcció lingüística: Teresa Cuadrado (Servei Local de Català)

Podeu seguir les notícies sobre el Museu de la Pesca i l'Espai del Peix també a:



“El Museu de la Pesca té per missió salvaguardar, conservar, estudiar i difondre el patrimoni marítim i pesquer de la Costa Brava, obrir-lo a la participació de la comunitat perquè l’herència cultural i natural del territori contribueixi com a element de qualitat al desenvolupament social, econòmic i cultural de la societat.”

HIVERN AL MUSEU

El mar a l'hivern hi és, no el tanquem un cop marxen els visitants que en temporada d'estiu venen a gaudir-ne.

El mar a l'hivern té dies de calma, com les minves de gener i d'altres de temporals de llevant temibles que ens transformen les platges i les cales, imposant els desitjos de la natura i no pas els de les dones i els homes que la volem dominar.

A Palamós i a l'hivern, al Museu de la Pesca tenim un programa d'activitats regulars on es poden fer visites guiades a

l'exposició permanent i a les barques del peix, visites a la subhasta, sempre que no hi hagi veda, *show-cookings* de cuina marinera i tallers de cuina per a grans i petits.

A Palamós i al Museu de la Pesca a l'hivern no tanquem, gaudim de la mar.



RECORDEU:

- **Horari del Museu de la Pesca:** de dimarts a divendres, de 10 a 13.30 i de 15 a 19 h. Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 i de 16 a 19 h. Dies 25 i 26 de desembre i 1 i 6 de gener, tancat.
- **Joc de pistes al Museu de la Pesca.** Fins el 7 de gener. En horari del Museu. Preu gratuït. Places limitades per estricte ordre d'arribada.
- Exposició temporal **“Mar Blanco”, de Dimitri Romanov.** Fins al 2 de febrer de 2020. En horari del Museu de la Pesca.
- **Imatges que fan parlar:** Col·leccions de fotografia, 17 de gener. De 19 a 20 h. Al Museu de la Pesca.
- **Converses de taverna:** *Un mar contaminat*, 14 de febrer; *D'ofici, mariner mercant*, 20 de març. De 19 a 20 h. Al restaurant Can Blau.
- **Mestres dels fogons:** Conserves de peix blau, 11 de març. De 15.15 a 16.15 h a l'Espai del Peix.

Per a més informació: www.museudelapesca.org. Reserves al Museu de la Pesca.