

Notícies fresques

Entre els dies 8 i 10 de juny la Casa del Mar de Palamós va acollir la presentació del projecte Mar de vidus II, que promou la Federació Nacional de Cofradías de Pescado-

res. Es tracta d'una proposta de pesca sostenible, de la qual la Confraria de Palamós, que també treballa pel relleu generacional i per a la igualtat de gèneres en aquest ofici, n'és un

exemple. En aquesta sessió també es van exposar les experiències d'una desena de confraries de pescadors de tota Espanya.

**A l'art
tothom hi té
part**



El dissabte 11 de juny, Palamós i el seu port celebraven la setena edició de la Fira de la Gamba de Palamós, després de dos anys sense poder fer-ho per causa de la Covid.

Aquesta Fira està impulsada per l'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors, institucions que gestionen la Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Compta amb la participació del Museu de la Pesca-Fundació Promediterrània, i és per aquesta raó que em veig amb la capacitat de dedicar-hi unes ratlles, atès que tot el nostre equip humà hi dedica esforços i recursos.

El primer que vull dir és que no és ben bé, des del nostre punt de vista, una activitat de promoció del producte, encara que s'hi promou. El propòsit primer és el de fomentar i ampliar el coneixement que la ciutadania té sobre aquesta espècie, sobre el Pla de gestió que s'aplica

per protegir el recurs, sobre les mesures que els pescadors de Palamós defensen per garantir-ne l'estoc i del conjunt d'accions que es duen a terme per fer sostenible la pesquera des d'un punt de vista mediambiental, econòmic i social.

Una iniciativa pionera que va fer néixer el Menú de la Gamba és ara una Marca de Garantia i un Pla de gestió de la gamba, únic a la Mediterrània, icona del municipi i motor de desenvolupament del territori.

Al final, el repte està en què l'activitat sigui rendible per a tota la cadena de valor sense posar en risc la salut de l'espècie, i potenciant, en paraules del Conseller d'Empresa Roger Torrent, l'economia de la identitat.

La gamba és el patrimoni nostre. Conservem-la i donem-li el valor que es mereix.

Aquesta és també la nostra feina.

Miquel Martí i Llambrich
Director

SUMARI

Presentació	1
Exposició temporal	2
Terra de Mar 2022, i ja van quinze!	2
Programa "Pesca i Ciència 2022"	2
Activitats de l'Espai del Peix	3
Els objectes del fons del Cau de la Costa Brava	3
Què hi ha de nou?	3
Iniciem les activitats d'estiu	4
Recordeu	4

A L'ART!

EXPOSICIÓ TEMPORAL

L'Expofar d'aquest estiu té per títol "Les aus, els nostres ulls a la mar", és una exposició itinerant realitzada per SEO/BirdLife que ofereix, a través d'impactants imatges, la bellesa del medi marí i de les aus que el sobrevolen, alhora que visualitza els múltiples riscos que planegen sobre elles i que les han convertit en el grup d'aus més amenaçat del planeta. Posa l'accent en les captures accidentals, en

arts de pesca, tractant de trobar solucions amb la valuosa col·laboració dels pescadors. L'exposició sorgeix del projecte Zepamar II, amb la col·laboració de la Fundación Biodiversidad del Miteco, a través del Programa Pleamar, cofinançat pel FEMP. La podreu visitar en horaris regulars d'obertura del Museu de la Pesca i està inclosa en la tarifa d'entrada.



Les aus que sobrevolen el medi marí són les protagonistes d'aquesta exposició.



La bona climatologia del cap de setmana va fer encara més lluïda la celebració del festival mariner.

TERRA DE MAR 2022, I JA VAN QUINZE!

Aquest any hem pogut celebrar una nova edició del festival mariner *Palamós, Terra de Mar*, la quinzena, amb completa normalitat i amb gran afluència de públic. Els dies 14 i 15 de maig va tenir lloc la festa del mar dedicada a les excursions marítimes i, en especial, a les activitats turístiques de l'empresa *Cruceros Costa Brava*, vinculada al port de la vila i al turisme de masses dels anys 70 i 80.

Vàrem comptar amb la participació d'un bon nombre de vaixells visitables, amarrats a

port, i en navegació, fent diferents rutes pel litoral palamós. També es van poder visitar embarcacions del nostre port com el remolcador *Nervio*, la barca d'arrossegament *Solraig*, la patrullera dels Mossos *Cap de Creus* o la goleta *Äran*. Com sempre el públic va poder gaudir de demostracions i tastets de gastronomia marinera, tallers i jocs per als més petits, exposicions, turisme nàutic, mercat tradicional, una àmplia oferta d'esports nàutics i d'altres activitats en un ambient lúdic i festiu.

PROGRAMA PESCA I CIÈNCIA 2022

La Càtedra d'Estudis Marítimes (UdG-Fundació Promediterrània), amb seu a Palamós, obre aquest cicle d'extensió universitària amb el qual posa en relleu la ciència més avançada i innovadora en el camp de les activitats marítimes i pesqueres amb l'ànim d'acostar-la a la ciutadania.

De juny a octubre celebrarà conferències i jornades tècniques divulgació protagonitzades per investigadors i profes-

sionals, provinents de disciplines acadèmiques vinculades a la mar, les activitats marítimes i l'economia blava.

Enguany, les activitats se centren en les conseqüències del canvi climàtic en la pesca, el procés de certificació de la gamba de Palamós, les eines cartogràfiques al servei de la gestió del territori i la recerca sobre les poblacions de l'escamarlà al litoral català.

<https://www.udg.edu/ca/>



El programa "Pesca i Ciència 2022" vol acostar la ciència a la ciutadania.

ACTIVITATS DE L'ESPAI DEL PEIX



Els alumnes van votar per àmplia majoria incloure aquests plats elaborats amb peix al menú de l'escola.

L'Espai del Peix ha sortit de la seva instal·lació per fer difusió del consum d'espècies de proximitat.

Donant continuïtat al projecte Master Peix es va organitzar una demostració de cuina marinera a la plaça Major de Torroella de Montgrí en el marc de la Fira Empordà Cuina i Salut que es va celebrar els dies 29 i 30 d'abril. També en el mateix municipi i en col·laboració de la Confraria de Pescadors, es va organitzar una jornada formativa amb l'equip

de cuina de l'escola Guillem de Montgrí.

Salvador Fortuny, pescador del programa MasterPeix, i el cuiner Quim Casellas del Restaurant Casamar de Llafranc, es van encarregar d'ensenyar fins a 6 receptes elaborades amb espècies de peix poc conegudes i molt saboroses.

En finalitzar la formació, es van donar a tastar els plats a una mostra de l'alumnat i els resultats van ser molt positius.

ELS OBJECTES DEL FONS DEL CAU DE LA COSTA BRAVA

Fitxa

Núm. inventari: 0211

Nom objecte: xocolatera

Autor: desconegut

Mides: 12,5 x 20 x 7,5 cm

Matèria: aram, ferro, fusta

Cronologia: últim quart segle XVIII

Procedència: Catalunya



En aquesta secció recuperem un element del fons del Museu

El Cau de la Costa Brava, precursor del Museu de la Pesca.

En aquest cas, un atuell per a preparar xocolata.

Aquesta és una de les quatre xocolateres donades per Hug Sanner al Cau de la Costa Brava el maig de 1930.

A finals del segle XVIII es va

estendre a Catalunya el consum de xocolata entre les classes benestants.

Aquesta es preparava a casa amb atuells com aquest.

Juntament amb el cafè, originari d'Aràbia, i també cultivat en terres americanes, i el te de l'Índia i Xina, va ser objecte d'un actiu comerç.

QUÈ HI HA DE NOU?

El passat dia 20 de maig es va dur a terme la presentació del Projecte RE-ORG Catalunya a tots els museus de la Xarxa de Museus de la província de Girona.

La sessió, que va tenir lloc al Servei d'Atenció als Museus, a Pedret, va comptar amb la presentació del mètode per part de Sònia Blasco, cap de coordinació museística del Servei de Museus, i dels tècnics M. José Gràcia, del Centre de Restauració de Béns Mobles de Catalunya i

Benôit de Tapol, conservador del Museu Nacional d'Art de Catalunya.

Finalment, Núria Teno, responsable de col·leccions del Museu de la Pesca, va explicar el procés que s'estava duent a terme al Museu, que ha estat escollit juntament amb els museus de Cardedeu, Solsona i Reus per desplegar aquest mètode de reorganització i millora de les reserves dels museus de Catalunya, que s'emmarca dins el Pla de museus 2030.



El Museu de la Pesca és el primer museu gironí en dur a terme un projecte RE-ORG als seus espais de reserva.

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 Ñaco, Núria Teno, Raül Mata, Alfons Garrido, Xavier Martínez, M. Àngels Solé, Gabriel Sánchez, Montse Sistané, Ramon Boquera, Susana Basols.

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.”

INICIEM LES ACTIVITATS D'ESTIU

Per aquest estiu hem preparat visites a la subhasta del peix a les tardes laborables i també a la subhasta del peix blau algun matí, molt d'hora.

Podeu gaudir de tastar el peix desembarcat al nostre port amb els *showcooking*s regulars de l'Espai del Peix.

Al Museu us oferirem visites guiades a l'exposició permanent i també a l'exposició temporal “Les aus, els nostres ulls a la mar”.

Farem una ruta pel port, per saber quelcom més de la seva història i interpretar millor el seu present.

De les activitats de patrimoni local en destaquem enguany les visites entorn al món de l'art i del llegat del pintor Ezequiel Torroella, a banda de les visites als espais monumentals com el poblat iber de Castell i el castell de Sant Esteve de Mar.

Tot plegat ho podreu consultar a través del nostre web i fer-ne les reserves.

Esperem que trobeu activitats per a tots els interessos i per a tota la família.



A primera hora del matí, podreu gaudir de la visita guiada a la subhasta del peix blau, per a conèixer i degustar aquesta espècie.

RECORDEU

Horari del Museu de la Pesca: Juliol i agost, de dilluns a diumenge de 10 a 14 h i de 16 a 21 h. Setembre, de dilluns a divendres de 10 a 13.30 h i de 15 a 19 h. Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h i de 16 a 19 h.

Per a més informació i reserves: www.museudelapesca.org i tel. 972600424.

Col·laboren:



Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura



Diputació de Girona



Ports
de la Generalitat



Patrocina:

Damm
Fundació

PERELADA
VINS & CAVES