

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)

Durante el trienio 2017-2019 y en el espacio de cooperación de la Macaronesia acaban de aprobarse dos proyectos complementarios con fondos europeos Feder: Macarofood, para la valorización de productos marinos de los citados archipiélagos en el ámbito del turismo, la gastronomía y la capacitación profesional (MAC/2.3d/015); y Mariscomac, para el desarrollo de bases científico-técnicas, formación y transferencia de tecnología y conocimiento para la explotación, transformación y comercialización de mariscos en dichas islas (MAC/2.3d/097).

Producto pionero

Dentro del proyecto Macarofood y durante los años 2017 y 2018, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y la Universidad de La Laguna elaborarán lo que ha sido definido como *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. Se trata de un producto pionero e innovador, destinado a profesionales y consumidores, que caracterizará y valorizará los principales productos pesqueros de este archipiélago convertidos en un amplio recetario, generando sinergias entre las Ciencias Marinas, la gastronomía regional canaria, la formación profesional y el turismo.

El Atlas incorporará contenidos e información útil de carácter científico-técnico, social/etnográfico, histórico y culinario (con recetas de cocina tradicionales y creativas) referido a productos marinos magros, semigrasos y grasos.

Se ha estimado que contendrá unas 60 recetas generadas a partir de unas 45 materias primas locales (sumando mariscos, pescados blancos y pescados azules), dinamizando a una treintena de entidades tales como restaurantes, hoteles, centros de formación profesional, asociaciones/sociedades y otros colectivos en un amplio recorrido por las islas del archipiélago canario.

Mes a mes en 'Pellagofio'

Se realizará una versión digital (descargable gratuitamente de la web del proyecto, macarofood.org) y una versión impresa en papel de un número limitado de ejemplares, básicamente destinados a agasajar al conjunto de colaboradores participantes en la elaboración de las recetas y demás contenidos del Atlas, así como para los eventos promocionales de esta obra que verá la luz a mediados de 2018. *Pellagofio* (en sus dos versiones: papel, como suplemento de prensa; y digital, como revista on-line) dinamizará el proyecto dando a conocer, mes a mes, el avance de algunos contenidos del Atlas hasta su presentación final una vez concluidos los trabajos.

Además de restauradores y cocineros, el equipo multidisciplinar que desarrollará el Atlas estará formado por especialistas en perio-



Camarón soldado, el más abundante de los que habitan las aguas profundas de Canarias. | ARCHIVO

Pescado y marisco de Canarias para un atlas gastronómico

Coordinados por el doctor José Antonio González, las universidades públicas canarias (ULPGC y ULL) ponen en marcha en 2017 dos proyectos de cooperación interregional Canarias-Madeira-Cabo Verde, que incluyen la elaboración de un 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' y otros materiales divulgativos en cuya elaboración y difusión colabora 'Pellagofio'.



Nasas para marisco de profundidad en la cubierta del buque oceanográfico 'Pixape II'. | ARCHIVO

Objetivos, sinergias y prácticas sostenibles

J. A. G. (SOLEA) *

Los proyectos de cooperación Macarofood y Mariscomac, enmarcados en la mejora de la competitividad de las pymes pesqueras, tienen como doble finalidad la creación de sinergias entre ciencia y gastronomía –para añadir valor a los productos marinos e impulsar un turismo de excelencia–, y de una red de buenas prácticas sostenibles y alianzas entre pesca artesanal y hostelería –para mejorar su visibilidad e inserción en los mercados–. Entre las actividades que serán desarrolladas en Canarias, destaca la transferencia de conocimiento y tecnología pesquera responsable, para el uso sostenible de recursos marinos (peces, moluscos y crustáceos), tanto tradicionales como emergentes (cangrejos y camarones de aguas profundas).

También la potenciación de la calidad alimentaria y de la agregación de valor, incluyendo estudios sobre composición nutricional

(química) y subproductos (biotecnología) de diversas materias primas marinas, así como la producción de un Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias.

Los consorcios de ambos proyectos presentan la siguiente composición de socios:

–Por Canarias, la ULPGC (coordinador de Macarofood) y la ULL.

–Por Madeira, la Dirección Regional de Pesca (coordinador de Mariscomac) y la Estación de Biología Marina de Funchal.

–Por Cabo Verde, el Instituto Nacional Desarrollo Pesquero (INDP), la Universidad de Cabo Verde (a través de la Facultad de Ingenierías y Ciencias del Mar), la Escuela de Hostelería y Turismo de Cabo Verde (Ehtcv) y la Agencia para el Desarrollo Empresarial y la Innovación (ADEI).

* Coordinador científico de Macarofood y de Mariscomac en Canarias. Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).

dismo, fotografía profesional, maquetación, comunicación social, formación profesional en hostelería y turismo, sociólogos/antropó-

logos y biólogos con experiencia en el mundo de la pesca, la gastronomía y su promoción/divulgación en Canarias.