



Education para la  
conservación del medio marino  
y el consumo responsable de  
pescado

Carmen Molina Navarro  
Área de Medio Ambiente de la Asociación Columbares

Curso de formación  
Reservas marinas de interés  
pesquero y gestión sostenible de los  
recursos marinos  
Jueves, 19 de mayo de 2022

# ***La Asociación Columbares***

Sin ánimo de lucro  
Estatal  
Aconfesional  
Intercultural  
Políticamente independiente

## **Misión:**

Inclusión social

Igualdad

Solidaridad

Conservación del medio ambiente



# Desde 2014 trabajando en la conservación del medio marino



2014



2018 y 2019



2021 y 2022



*Pescados con arte*  
Pescado responsable en tu cocina

2017, 2018, 2019 y 2020



2018 y 2019



2019 y 2020



2021



### **Objetivos compartidos:**

1. **Protección, regeneración y desarrollo de los recursos de interés pesquero...**
2. **... para el mantenimiento de pesquerías sostenibles.**



Reservas marinas de interés pesquero del ámbito de actuación del proyecto.

**Y en *Habla el mar*, todo el litoral de Andalucía**





*Regreso al futuro: el valor de la pesca sostenible*

## ***Problemas e ideas fuerza detectados por los pescadores:***

1. Cambio de la profesión a lo largo del tiempo: **patrimonio histórico y cultural ligado a la pesca.**
2. **Contribución de la gestión de las RMIP al mantenimiento de las pesquerías sostenibles.**
3. **Declive de la pesca artesanal.**
4. **Escasa valoración del producto.**
5. **Conflictos con otros sectores (buceo, administración).**



## ***Puesta en valor de la pesca artesanal y del oficio del pescador***

- **Conocimiento de ciclos biológicos y temporada de captura**
- **Valor histórico, cultural, patrimonial y paisajístico**
- **Respetuosa con la biodiversidad marina**
- **Alta calidad y frescura**



# OBJETIVOS



## ***Recuperación de saberes y sabores tradicionales y especies olvidadas***

- **Mejora de la valoración del pescado artesanal.**
- **Apoyo a la comercialización de productos pesqueros artesanales.**
- **Sensibilización de la ciudadanía**
- **Educación para el consumo responsable**
- **Formación y motivación al sector de la hostelería y la restauración**

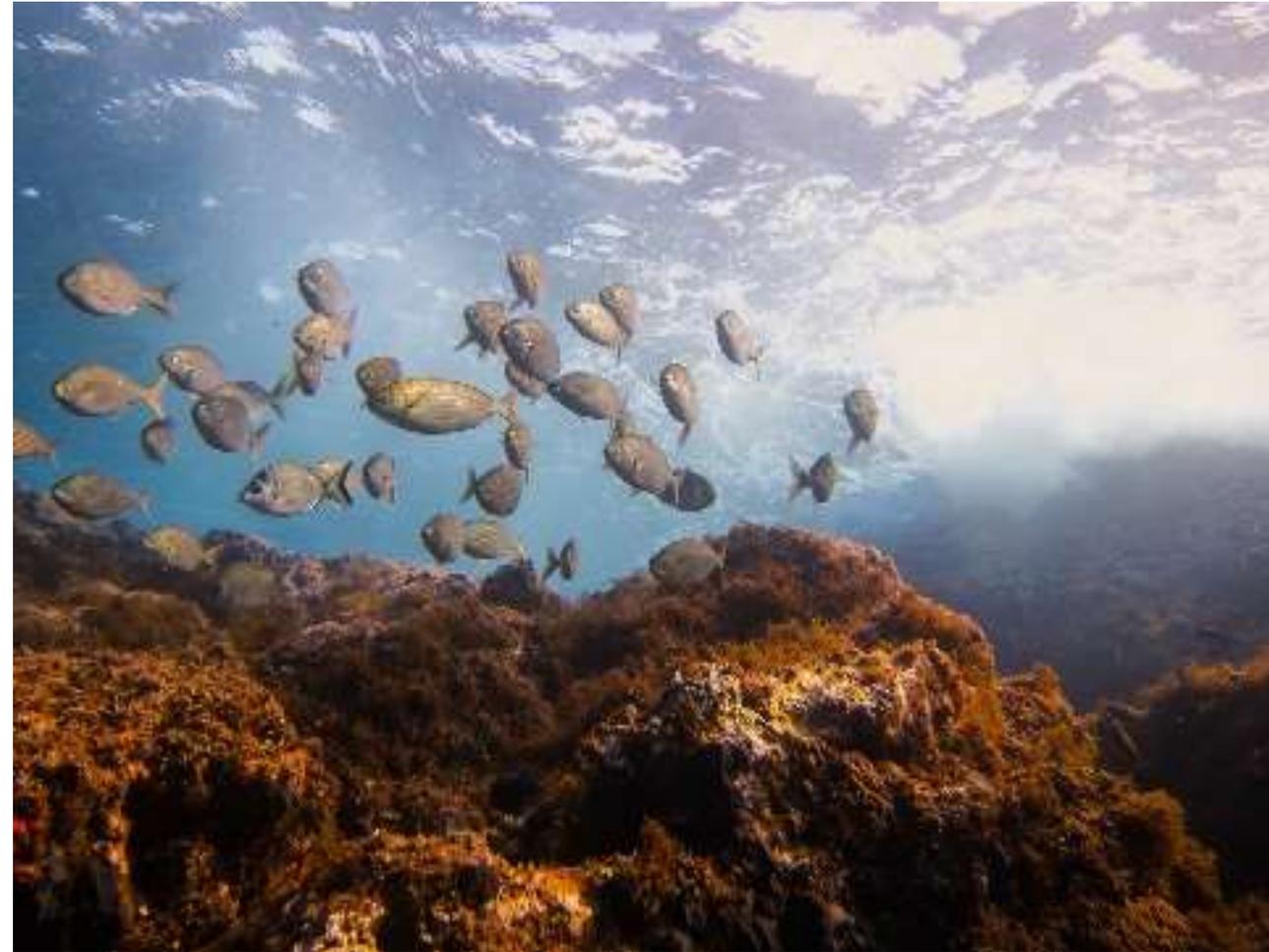


# OBJETIVOS



## ***Reservas marinas de interés pesquero***

- **Mejora de la visibilidad de las RMIP**
- **Conservación de la biodiversidad marina**
- **Regeneración de los recursos pesqueros**
- **Herramientas de gestión**
- **Puesta en valor del patrimonio natural y cultural**





## ***Formación en consumo responsable***

- **Etiquetado**
- **Acercamiento a las artes de pesca artesanales**
- **Diversificación de especies pesqueras**
- **Pescado local, de proximidad, de temporada y fresco**
- **Compra responsable**
- **Colaboración con el sector de la restauración**
- **Dinamización del pequeño comercio**



Explicación de los artes de pesca



Talleres en pescaderías de fresco





Teatro en pescaderías de fresco





Curso de compra responsable de pescado

34 h



Asesoramiento para la compra responsable de pescado



## ***Gastronomía sostenible***

- **Especies nuevas para el consumidor, o vistas con otros ojos**
- **Diversificación de especies pesqueras**
- **Acercamiento a las artes de pesca artesanales**
- **Consumo responsable**
- **Gastronomía para la conservación del mar**
- **Colaboración con el sector de la restauración**



### Hábitat y comportamiento

Es una especie que vive en la columna de agua en zonas costeras, en general formando bancos con numerosos individuos que se mueven lentamente. Su distribución geográfica no se conoce con certeza debido a la confusión con *Sphyaena sphyraena*.

De tamaño máximo de 130 cm y más de 8 kg, puede llegar a alcanzar los 8 años de edad. Su dieta se compone de cefalópodos, crustáceos y peces.

### Arte de pesca artesanal

**Redes de enmalle (trasmallo de fondo), palangres y anzuelos, moruna.**

El palangre es un aparejo formado por un cabo o línea madre paralelo al fondo del que penden ramales o brazoladas más finas acabadas en un anzuelo que se ceba para atraer a los peces y que varía de tamaño según la especie. Se fija por medio de pedrales y, con ayuda de las plomadas, permite alcanzar mayor o menor profundidad.

### Conocimiento ecológico local

En los estudios de seguimiento científico de áreas marinas protegidas, la barracuda es considerada un buen indicador del efecto reserva (generar vida marina más allá de sus fronteras).

Gracias a la información facilitada por los pescadores artesanales de áreas marinas protegidas, se puede reconstruir (al menos parcialmente) la abundancia y diversidad de numerosas especies pesqueras como meros, corvas y sargos.



Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina

Agosto



Espetón,

barracuda

*Sphyaena viridensis*



## Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina

### Es sostenible

De cuerpo delgado y fusiforme, tiene una boca con dos filas de dientes largos. En la mitad superior del cuerpo tiene numerosas bandas oscuras verticales que se extienden por debajo de la línea lateral.

De escaso valor comercial, tiene un gran interés gastronómico, siendo muy apreciada su carne por los pescadores artesanales.

**Atiende a su talla mínima: no está regulada.**

**Temporada óptima de consumo: de julio a octubre.**

### Responsable en el mercado...

Es más aconsejable consumir el pescado que ha sido capturado lo más cerca posible de donde compramos. Ahora es un buen momento para especies olvidadas como las arañas.

### Sabías que...

la pesca fantasma es aquella que captura organismos marinos en artes de pesca abandonados o perdidos, que se quedan enredados en corales o rocas. Las redes o nasas pueden continuar pescando así durante años.



## La receta

del chef Marinella Ghezzi



### Espetón in salsa del pescatore

Restaurante "Il Capriccio"  
Av. Pedro López Meca, 36  
30877 Bolnuevo. Mazarrón, Murcia



#### Ingredientes: (para 4 personas)

- 2 dientes de ajo picado
- 60 gr de aceite de oliva suave
- 2 cebollas rojas
- 25 gr de anchoas
- 25 gr de alcaparras
- aceitunas negras en rodajas
- 200 gr de tomates Cherry partidos en 4
- 4 lomos de espetón

#### Para la preparación de la polenta:

- 1 litro de agua
- ½ cucharada de sal fina
- 250 gr de harina de maíz
- 30 gr de mantequilla
- 50 gr de queso parmesano

#### Preparación:

1. Limpiamos el espetón y lo lavamos, quitamos la piel y extraemos los lomos. Reservamos.
2. En una sartén, sofreimos el ajo y la cebolla. Cuando el aceite esté caliente, ponemos las anchoas y las vamos machacando con un tenedor hasta que se deshagan. Añadimos las aceitunas negras, las alcaparras y los tomates Cherry. Rectificamos de sal y lo dejamos cocinar a fuego medio 15 minutos. Si se queda seco, añadimos un poco de agua.
3. Mientras se cocina la salsa, preparamos la polenta:
  - a. En una olla pequeña, echamos agua con sal y la harina de maíz.
  - b. Ponemos la olla a fuego medio y movemos sin parar hasta que se absorba toda el agua.
  - c. Retiramos del fuego, añadimos mantequilla y queso parmesano rallado y mezclamos bien.
  - d. Volcamos la masa en un papel de horno y extendemos con el rodillo. Cuando tengamos un grosor de 2 centímetros aproximadamente, hacemos una circunferencia con un vaso.
  - e. Ponemos en una bandeja y metemos en el horno precalentado a 180 durante 20 minutos.
4. Una vez que la salsa esté lista, añadimos los lomos de espetón y los dejamos cocinar a fuego lento 2 minutos.

#### Final y Presentación:

1. En un plato, colocamos la circunferencia de polenta.
2. Sobre la polenta, colocamos un lomo de espetón enroscado.
3. En el centro del plato echamos la salsa.
4. Opcionalmente, podemos añadir algunas especias y decorar el plato.
5. Repetiremos esta operación para cada una de las cuatro raciones, terminando así el montaje de los cuatro platos.

Libros [Sabores y saberes de la pesca artesanal de la Región de Murcia](#)



*Pescados con arte*  
Pescar responsable en tu cocina

Este documento surge a raíz de la experiencia de la Asociación Columbares con el proyecto *Pescados con Arte: pesca responsable en tu cocina*.

A través de estas páginas, queremos poner en valor a los protagonistas de la pesca artesanal, recuperando saberes y sabores tradicionales y especies olvidadas.

Esta publicación 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. Los porcentajes de financiación son del 85% Fondo Europeo marítimo y de la Pesca y 15% Región de Murcia.



**Talleres gastronómicos y show cooking**





Talleres  
gastronómicos y  
show cooking



**Pescados con arte**  
 nueva experiencia en tu cocina

Asociación Columbares

## Un mar para comérselo

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



### Menú Degustación

#### Aperitivos:

Sashimi de bacoreta con soja especiada

Ceviche de corvina  
 y gambas con mahonesa de aguacate

#### Entrantes:

Bonito en escabeche tradicional de Almería

Lecha con huevo escalfado  
 y asado de pimientos rojos

#### Platos principales:

Caballa a baja temperatura  
 con paleta de mini sweet bites encurtidos

Rubio a baja temperatura con socarrat y su ali-oli

#### Postre:

Galleta crujiente de almendras, mousse de chocolate,  
 dulce de leche y helado de vainilla



# Diálogos en torno al mar

**José Álvarez (1\* Michelin)**  
 RESTAURANTE LA COSTA

y

**Alberto Hernando Magadán**  
 FORMADOR DEL CCT Y ASESOR GASTRONÓMICO

Te invitamos a descubrir nuevos sabores a través de una **experiencia gastronómica** con pescados y mariscos locales sostenibles, apostando por los pescadores de nuestro entorno y favoreciendo la conservación de nuestros mares.

**26 de noviembre de 2018, 14:00 horas**

**CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA (CCT)**  
 C/ Pintor Aurelio Pérez, 1 - 30006 Murcia - [www.cctmurcia.es](http://www.cctmurcia.es)

Se ruega confirmación



Asociación Columbares



Magre marinado. Rte Undersun

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



Lecha en pepitoria. Rte D'Amarosa






**Diversificando nuestro consumo, reduciremos la presión sobre las especies más consumidas.**

Y por último, pero no menos importante, aquí tenemos a la cuarta familia participante en MasterPez desde Eginardo: la familia González Sánchez que han cocinado en compañía de sus hijos "Perejón Borrero de Candela y Lola". Como en los...  
 Y por último, pero no menos importante, aquí tenemos a la cuarta familia participante en MasterPez desde Eginardo: la familia González Sánchez que han cocinado en compañía de sus hijos "Perejón Borrero de Candela y Lola". Como en los casos anteriores hemos contado con el apoyo de la DOP y patrocinado...

10, Dofia Gonzalez Borrero, David Borrero y 173 personas más · 21 comentarios · 39 veces compartido

Me gusta · Comentar · Compartir

**Últimos vídeos**

- Videos Concurso MasterPez familia Martínez Carreras · Hace 5 días · 17 000 reproducciones · 317
- Y por último, pero no menos importante, aquí tenemos a la cuarta... · Hace 6 días · 22 mil reproducciones · 206
- Y nuestra tercera familia participante en MasterPez nos llega desde el mariscal... · Hace 6 días · 402 reproducciones · 74 y 50 personas más




Asociación Columbares · Pescador con arte III · Marca registrada de la marca

Se buscan **4** familias **MasterPez**

¿Queréis grabar un vídeo conmigo cocinando con pescado sostenible?

**Mireia Ruiz Manresa de MasterChef**

La familia cuyo vídeo sea el más votado ganará como PREMIO una salida de avistamiento de cetáceos o un recorrido en kayak con buceo snorkel.



**Sabor de mar:** Red de restaurantes de la Región de Murcia por la pesca sostenible



**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 conllevan 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 (Garrucha, Torreveja 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 periodos 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 OBLIGADO 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.



**Sabor de Mar**

Proyecto Código Ético Restaurantes Noticias/Actividades Unos Financiamiento

## ¿Tienes un restaurante?

UNIRTE A LA PRIMERA RED DE RESTAURANTES DE LA COSTA MURCIANA COMPROMETIDOS POR LA PESCA SOSTENIBLE NO TE COSTARÁ NADA.

[¡Únete ahora!](#)

Conseguir el distintivo de Sabor de Mar para que todos sus clientes sepan que su restaurante contribuye a la conservación de los recursos pesqueros gracias a la pesca artesanal tradicional de nuestra tierra.

SABOR DE MAR, UN PROYECTO PARA LA CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO Y CONSUMO RESPONSABLE DEL PESCADO

[cómo ético](#)



## RESTAURANTES

Te invitamos a descubrir nuevos sabores a través de experiencias gastronómicas de alta calidad con pescados y mariscos locales, apostando por los productos de nuestro entorno y fomentando la conservación de nuestros mares.

Buscar por nombre o nombre de restaurante

 <p><b>Chiringito La Concha Beach</b> Playa de las Cañales, Calle Anís, 143, pedregal Aguilas, Murcia</p>	 <p><b>Restaurante Artigotas Taverna</b> Calle Los Valles nº22, 30100 LA ANCHA, Cartagena</p>
 <p><b>Restaurante Casa Beltri</b> Puerto de las Salas nº12, 30100 Cartagena</p>	 <p><b>Restaurante D'Almama</b> Calle Alameda nº32, 30100 Cartagena</p>



## Sabor de Mar en las Redes Sociales



Sabor de Mar en las Redes Sociales

Facebook post: **SABOR DE MAR** (restaurantes) · Murcia · Pesca Sostenible

Twitter post: **SABOR DE MAR** (restaurantes) · Murcia · Pesca Sostenible

Instagram post: **SABOR DE MAR** (restaurantes) · Murcia · Pesca Sostenible

Collage of images showing various seafood dishes, restaurant interiors, and boats on the water.



## CÓMO



Curso de gastronomía pesquera sostenible

52,5 h



Asesoramiento en gastronomía pesquera sostenible



## ***Divulgación del patrimonio natural y pesquero***

- **Divulgación sobre las reservas marinas y otras AMP**
- **Acercamiento a las artes de pesca artesanales**
- **Historia, cultura y patrimonio pesquero**
- **Pescado local, de proximidad, de temporada y fresco**
- **Colaboración con el sector pesquero**



Teatro y cuentacuentos en AMP





Visitas a lonjas, puertos pesqueros y museos



## Rutas auto-guiadas para familias

## Solución frente al COVID-19

**Pescados con arte III**  
Haces responsable en tu receta

Asociación Columbares

# Cabo de Palos

## Un mar de vida

**1 LA PESCA, UN OFICIO MILENARIO**

Comenzamos nuestro itinerario en uno de los puntos más emblemáticos del pueblo de Cabo de Palos, el puerto pesquero.

Observa distintos tipos de barcos y encuentra:

- Barco nosero:** Tiene una jaula muy grande y no tiene ni motor ni velas, pero al mismo tiempo desde donde el capitán maneja el barco.
- Velero:** Verás su largo mástil, donde se enganchan las velas que, empujados por el viento, le sirven para navegar.

Los naseros son barcos pesqueros, mientras que los veleros son barcos recreativos, es decir, se utilizan para pasear, no para pescar. Por el muelle vamos a investigar algunos artes de pesca, que son los utensilios que se utilizan para pescar.

¿Eres capaz de ayudar a Barja a localizar una nasa y un cadufo?

**Pista:** Las nasas son una especie de jaulas, coloreadas por los boyos que cuelgan de ellas, mientras que los cadufos son vasijas de cerámica. Ambos se utilizan para la pesca del pulpo.

**Sabías que...?**  
Cabo de Palos recibe su nombre de la palabra Palus, que significa "laguna" y es como los romanos llamaban al Mar Menor. En su origen era un pueblo de pescadores, y hoy en día la pesca sigue siendo muy importante.

Borja acaba de llegar de una ciudad sin mar y no conoce los secretos de Cabo de Palos.  
¿Le ayudas a encontrar los barcos de pesca y a descubrir qué se esconde bajo sus aguas?

• INFO: Asociación Columbares • T. 969 975 404 • pescadocolumbares.org • #PescadosConArte • @Asoc\_Columbares • www.columbares.org

**2 MIRANDO AL MAR**

Tras recorrer el puerto llegamos a la bocana, la zona de entrada y salida de los barcos.

Observa la señalización de la bocana y encuentra una balla con luz roja y otra con luz verde.

Cuando los barcos entran en la bocana del puerto, la luz verde les queda a estribor (o a su izquierda) y la luz roja a babor (o a su derecha). De esta forma, no colisionan entre sí y pueden navegar sin incidentes.

**3 ENTRE CALAS Y ACANTILADOS**

Seguimos nuestro recorrido entre acantilados y calas paradisíacas. Si has traído tus gafas de bucear, ¡este es un sitio ideal para disfrutar de fondos llenos de vida!

Este tramo de la ruta forma parte de varios senderos oficiales. Cada uno de ellos se señaliza con dos líneas:

- una blanca.
- otra roja, amarilla o verde, según su longitud.

	Continuidad de sendero	Mala dirección	Cambio de dirección
Gran Recorrido (GR)	> de 50 km		
Pequeño Recorrido (PR)	10 - 50 km		
Sendero local (SL)	< 10 km		

**4 HABITANTES DEL MAR**

Nos encontramos en Cala Fria, una playa en la que podemos encontrar infinidad de restos marinos que nos dan pistas sobre las plantas y animales que viven en los fondos de Cabo de Palos.

¿Ayudas a Borja a descubrir algunos de ellos?

- Arbitrio de *Pecten aurantia*
- Concha interna de *Segula* (lula)
- Huesos de raga (sepias) y planorrea (dicho)

**Sabías que...?**  
*Pecten aurantia* es una planta que forma auténticos bosques submarinos y produce la mayoría del oxígeno del mar Mediterráneo. Además, miles de almejas (peces pequeños) la utilizan como refugio y lugar para alimentarse. Sus restos vegetales, arrastrados por el mar, forman arribaciones que protegen la playa de los temporales.

Recuerda: Es importante dejar los restos naturales de las playas, ayudan a proteger este ecosistema que tanto disfrutamos. ¡De las playas sólo nos llevaremos buenos recuerdos!

**5 LA LUZ DE LOS PESCADORES**

Estamos en el punto más alto y final de nuestro recorrido.

Mira hacia el este y localiza la Isla Hormiga.

**Sabías que...?**  
El faro de Cabo de Palos es uno de los más grandes de España, debido a que era una escuela de fareros (también llamados toreros). Su torre tiene 54 m de altura, como un edificio de 18 plantas! Y la luz que emite se ve a más de 38 km.

Es una pequeña isla con un faro, y en realidad es la cumbre de una cadena de montañas submarinas incluidas en la zona más protegida de la Reserva Marina, la Reserva Integral. Si quieres saber más sobre la Reserva, no olvides buscar un cartel por esta zona.

Regresa a tu punto de partida pasando por la playa de Levante. Verás una franja de tierra que separa el mar Mediterráneo del Mar Menor, ¿cómo se llama?

**Y aquí termina nuestro recorrido por Cabo de Palos!**  
Ahora, ¡ya eres un auténtico experto en biodiversidad marina y pesca artesanal!

**Pescados con arte III**  
Juegos responsables en tu cocina

Asociación Columbares

## Mazarrón

Un puerto con mucha historia

Lucía ha venido con su familia para conocer la historia del Puerto de Mazarrón y la naturaleza que lo rodea.

**¿Le ayudas a descubrir sus tradiciones pesqueras, las especies que habitan sus tierras y fondos marinos y los restos de antiguas civilizaciones?**

**1 LA PESCA, UN OFICIO MILENARIO**

Los pescadores llegan con el pescado del día a la lonja del puerto, donde se vende en la subasta o las pescaderías, restaurantes y mercados.

Ayuda a Lucía a resolver cuatro retos:

**Reto 1:** Localiza, colgadas del techo, dos artes de pesca:

Armasre

Cerca

Los artes de pesca son los utensilios que se utilizan para la pesca.

**Sabías que...?**

el cerco se utiliza fundamentalmente para la captura de peces que nadan en grandes bancos, como el boquerón o la sardina. La pesca se realiza de noche y participan dos barcos: uno más grande y principal, llamado *trailla*, y otro más pequeño, llamado *lucero* porque tiene varias luces con las que atrae a los peces.

**Reto 2:** Estudia las fotos del trabajo de los pescadores, elige tu foto preferida y encuentra una en la que aparezcan con las redes entre las manos.

**¿Sabrías que decir qué están haciendo?**

Sepa los apuntes de algunos

+INFO: Asociación Columbares | T: 868 875 996 | [peca@columbares.org](mailto:peca@columbares.org) | [www.columbares.org](https://www.columbares.org)

[PescadosConArte](#) | [@Asoc\\_Columbares](#)

**Reto 3:** Recorre el mapa que hay pintado en el suelo para aprender sobre algunos de los lugares más importantes de esta ruta. ¿Encuentras el Cabo Tifoso?

**Reto 4:** Date un paseo por el puerto pesquero y observa los diferentes barcos de pesca. ¿Cuántos diferentes has encontrado? ¿Has localizado el barco lucero?

**2 LA FUERZA DEL MAR**

¡Prepárate para una pequeña cuesta de camino al Faro del Puerto de Mazarrón!

Observa las bonitas vistas del puerto pesquero y del puerto deportivo.

**¿Puedes ayudar a Lucía a resolver esta adivinanza?**

Camino sobre las olas y tengo vestidos blancos. Si el viento me empuja fuerte, mucho más rápido ando.

¿Serán como el ALGOMOS

Si miras un poco más allá verás la Playa del Puerto y, frente a ella pero dentro del mar, aparecen tres estructuras donde rompen las olas: son **arrecifes artificiales**.

**Sabías que...?**

los arrecifes artificiales mantienen la arena de la playa y la protegen para que no se la lleven las tormentas.

**3 A VISTA DE PÁJARO**

Recorriendo el camino de tierra, verás diferentes plantas.

**¿Puedes ayudar a Lucía a encontrar algunas de las especies más abundantes de esta zona?**

**Salicornia sp.**

Es una planta halófila (sueven soportar bien las sales), verde en invierno y primavera y más roja en verano y otoño. Antiguamente se utilizaba para hacer jabón.

**Cornicabra**

Herbácea anual que vive en el sur de España y el norte de África. Su fruto se utiliza en la cocina de una cocina, de ahí su nombre.

**Sabías que...?**

a una milla de la costa hay cañones submarinos (grandes barrancos bajo el mar) que sirven de "autopista" y zona de alimentación a varias especies de cetáceos (delfines, ballenas...). Son los **Escarpes de Mazarrón**.

Desde el acantilado vamos a localizar algunos puntos geográficos de esta preciosa costa.

**¿Te atreves?**

El Mojón

Cala del Mero

Faro del puerto

Isla Plana

Cabo Tifoso

**¿LO ENCONTRÉ!**

¡Un espacio sin igual! La Reserva Marina de interés pesquero de **Cabo Tifoso** protege los fondos marinos próximos al cabo Tifoso, para preservar las especies y mantener la pesca tradicional sostenible.

**4 TESOROS OCULTOS BAJO EL MAR**

Frente a ti verás la **Isla de Adentro**, que forma parte del espacio **Islas e Islotes del Litoral Mediterráneo**, una zona protegida tanto a nivel regional como europeo, pues forma parte de la **Red Natura 2000**. Además, es un lugar en el que viven muchos pájaros.

**¿Puedes ayudar a Lucía a identificar 3 especies de aves distintas?**

Entre la isla y la playa, sumergido en la arena, se encuentra el último tesoro que vamos a encontrar: un **barco fenicio**.

**Sabías que...?**

los Fenicios eran grandes navegantes y verdaderos comerciantes. Llegaron a estas costas en el siglo VII antes de Cristo y se asentaron al comprobar las riquezas del lugar.

A pesar de estar muy cerca de la costa, el barco estuvo escondido bajo la arena durante casi ¡3.000 años! Esto se debe a que Mazarrón era una importante zona minera y, durante siglos, los restos de minerales -conocidos como *gachas*- se acumularon aquí enterrando el barco.

**¿Te atreves a encontrar el barco bajo el agua frente a la playa?**

**¡Y aquí termina nuestra aventura!**

Si quieres seguir aprendiendo, no olvides visitar el Centro de Interpretación Barco Fenicio de Mazarrón y el Museo Arqueológico y Factoría Romana de Salazones.



Curso de Diseño de actividades de educación ambiental para la interpretación del patrimonio natural en el medio marino y el patrimonio pesquero

60 h





Regreso al futuro: el valor de la pesca sostenible



Los Almadrabos

- Alta participación ciudadana
- Interés y participación del sector de la restauración
- Sinergia entre proyectos
- Alianzas con la SGP, la Consejería de Pesca, las cofradías de pescadores, los ayuntamientos costeros, asociaciones ciudadanas, etc.



- **El mantenimiento de la pesca artesanal** (objetivo de la mayoría de las RMIP) **requiere de una mayor diferenciación y valoración del producto**, así como **reconocimiento social del pescador artesanal**.
- **La formación a la ciudadanía y la creación de marcas** (como la red *Sabor de mar*) **ayudan a lograr este objetivo**.
- **La gastronomía y los restauradores pueden ser grandes aliados** para el mantenimiento de la pesca artesanal y la conservación de los recursos pesqueros, así como para la educación ambiental. **Permiten llegar a público “no concienciado”**.



- Los beneficios de las RMIP son poco conocidos por la sociedad.
- Los programas de educación ambiental en el medio marino, cuando existen, tienen una capacidad muy limitada.
- **La alianza entre administración y ONG permite amplificar la capacidad de divulgación, compartir recursos y establecer sinergias.**
- **La alianza entre investigadores y ONG es muy útil para comunicar los beneficios de las RMIP y promover la participación de la ciudadanía a través de la ciencia ciudadana.**



- Los proyectos que involucran a diferentes usuarios del medio marino, administraciones y científicos generan **espacios para el intercambio de buenas prácticas y experiencias.**
- También **pueden ayudar a resolver conflictos o a minimizarlos.**
- **Las ONG podrían actuar como dinamizadores en el territorio,** ampliando la capacidad de generar espacios para la participación efectiva y real en la gestión.



- Escaso interés de una parte del sector pesquero
- Dificultad de acceso a algunas administraciones públicas
- Dificultad de poner en práctica las recomendaciones de compra responsable en el sector de la restauración.
- Escasez de recursos humanos y económicos
- Falta de continuidad



**LA  
ADMINISTRACIÓN  
PÚBLICA**





# GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

Más información:

[www.columbares.org](http://www.columbares.org)

[carmen.molina@columbares.org](mailto:carmen.molina@columbares.org)