

The background is a deep blue with a textured, slightly grainy appearance. It features faint, white line drawings of marine life: a fish on the left, a large crustacean (possibly a crab or shrimp) on the right, and a compass rose in the bottom right corner. The compass rose has numbers and directional markers. In the center, a bright yellow circle contains the text 'la Mar de bé' in a white, serif font.

la Mar de bé

DOSSIER DE PREMSA

La Mar de bé és un programa divulgatiu i divertit sobre el peix de llotja de la Costa Brava.

Descobrirem el peix de llotja a través de la mirada dels pescadors de la Costa Brava. Aprendre receptes extraordinàries i els seus secrets de la mà d'en Quim Casellas, xef del restaurant Casamar de Llafranc, amb una estrella Michelin, i comptarem amb experts que parlaran sobre nutrició, ecologia, ciència, pesca, gastronomia, turisme... Per conèixer i gaudir del mar de la Costa Brava.

Onze capítols per descobrir els onze municipis pesquers de la Costa Brava i conèixer les seves espècies més significatives explicant-ne les seves característiques, la forma de captura i l'elaboració culinària. Cada dimecres, a partir del 9 de setembre, un nou capítol de La Mar de Bé.



La pesca a Catalunya i a la Costa Brava

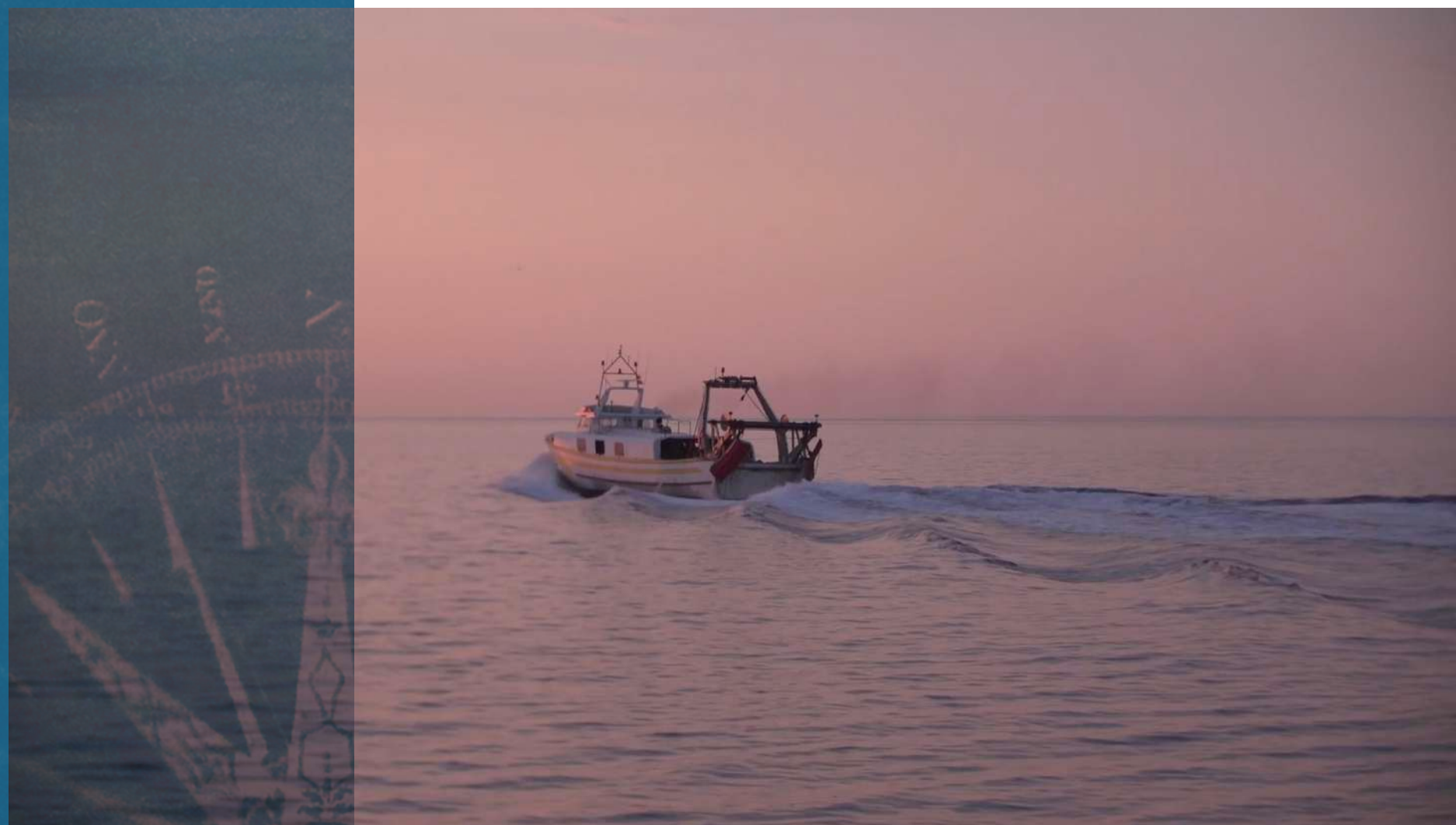
La situació actual de la pesca a Catalunya és d'equilibri. S'han reduït i optimitzat les pesques i el repte actual és adaptar-se als canvis climàtics i conscienciar la societat de la importància de preservar el Mediterrani. Alhora, és de vital importància preservar i actualitzar la cultura social, econòmica i gastronòmica del peix.

Els pescadors

L'ofici de pescador s'ha tecnificat molt i ha reduït la seva duresa. Els pescadors són persones apassionades pel mar i per la seva sensació de llibertat.

Els pescadors són els primers defensors de la conservació de l'ecosistema marí i, per aquest motiu, s'uneixen amb els investigadors per innovar i realitzen accions per explicar-se a la societat i donar a conèixer el seu producte d'alt valor gourmet i nutricional.

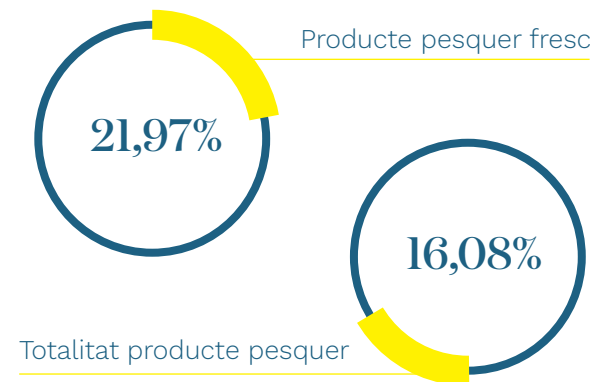
És un sector professional amb futur, ja que cada vegada es valora més el seu producte fresc que arriba cada dia a les llotges amb les millors condicions de qualitat.



El consum de peix de llotja a Catalunya

Les captures de la flota catalana representen el 21,97% del producte pesquer fresc que es consumeix a Catalunya i només el 16,08% del consum de la totalitat de producte pesquer (fresc, congelat, conserves....)

Consum provinent de Catalunya



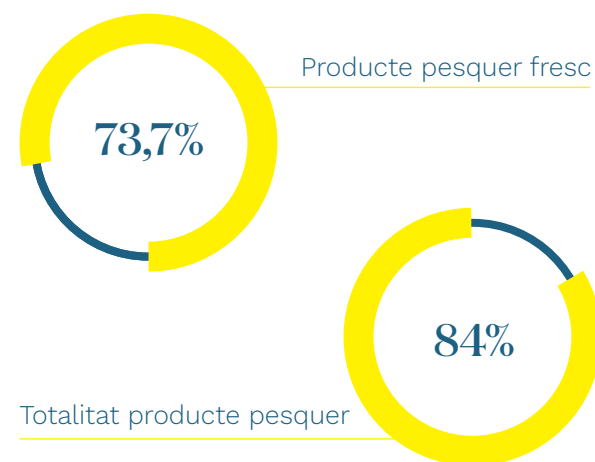
El consumidor de peix va envellint i va perdent coneixement del producte: de la gran varietat d'espècies es centra només en 4 o 5. Alhora, hi ha un important desconeixement de receptes i de com preparar i cuinar el peix.

En el darrer workshop del sector del peix organitzat per l'IRTA a Monells el 2018, la Direcció General de Pesca va presentar les dades generals del consum de peix a Catalunya, sota el títol "Consum de peix: Dades, situació actual i tendències". Les dades posaven de manifest que el consum de peix per persona a Espanya és dels més elevats del món: 25,4 kg/per càpita. Aquest valor, però, agrega tot els productes: frescos, congelats i processats.

A Catalunya, el consum de peix fresc és aproximadament de **10,5 kg**/per càpita. És un valor encara molt allunyat del consum d'altres productes, com la carn, que se situa a prop de **50 kg**/any per càpita.

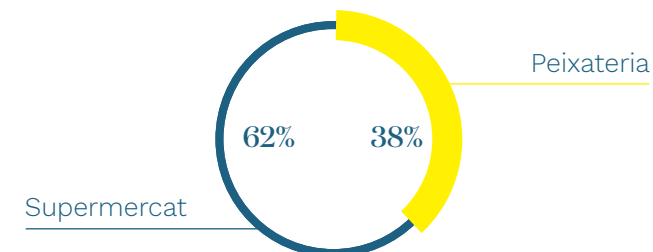
Alhora, la taxa de cobertura del peix fresc català sobre tot el que es consumeix a Catalunya és de només el 26,35%. Dit d'una altra manera: El 73,7% del peix fresc consumit a Catalunya és d'importació, una xifra que augmenta al 84% si analitzem tots els productes de la pesca. És un país netament deficitari en peix en relació a l'alta demanda d'aquest producte.

Consum d'importació



Segons un estudi realitzat el 2014 sobre perfil de consumidor de peix, 3 de cada 4 llars consumeixen peix d'1 a 3 vegades a la setmana. Augmenta fins al 62% la compra en supermercat o hipermercat i només del 38% a la peixateria tradicional o al mercat. La decisió de compra es basa sobretot en l'aspecte i el preu, fet que desincentiva el sector més jove per comprar peix fresc de qualitat i més car. De fet, el segment entre 55 i 84 anys és el que més compra producte fresc a la peixateria, però amb una tendència a comprar formats que facilitin la seva elaboració.

Lloc de compra



Efectivament, el públic jove és el segment a seduir. Rebutgen menjar peix pel preu o per la dificultat de preparar-lo i cuinar-lo, però admeten que haurien de menjar més peix per qüestions de salut i estètiques. La mateixa Direcció General de Pesca i Afers Marítims considera que caldria facilitar la preparació dels productes del mar, amb noves presentacions, envasos, millora de l'etiquetatge, preelaboracions... En resum, millorar l'experiència de compra: fer el consum de productes del mar més atractiu i fàcil.

La Mar de bé



La Mar de Bé és un programa divulgatiu i divertit sobre el peix de llotja que busca donar prestigi al peix i al pescador i oferir una visió optimista de l'ofici.

El projecte sorgeix de la voluntat que la societat conegui valorar l'ofici de pescador i la seva riquesa cultural de la mà d'un cuiner de prestigi com a prescriptor culinari d'actualitat. Inicialment el projecte consistia en formacions presencials als onze municipis on hi ha confraries, però el context de Covid va reconvertir la idea en la realització d'un material audiovisual que pugui arribar a més gent i que fos accessible per a tothom.

Objectius

Divulgar i donar suport al consum de peix de llotja al nostre territori.

•

Reivindicar, dignificar i divulgar l'ofici del pescador.

•

Acostar el públic a la mar mitjançant la divulgació de coneixements de diferents àmbits: gastronomia, nutrició, ciència, economia, turisme, etc.

•

Mostrar altres maneres originals i diferents de cuinar el peix.

•

Donar a conèixer espècies autòctones al gran públic i incentivar el consum d'espècies desconegudes.

El programa

Format: 11 capítols de 15 - 20 minuts

Emissió: Lamardebe.net
Canal 10 L'Escala
Xarxa de Televisions Locals

Temporades: Primera temporada.

La voluntat és realitzar una segona temporada: el viatge de tornada. Amb aquesta primera temporada hem anat fins a la cuina dels restaurants. Amb la segona, volem portar els cuiners a casa dels pescadors, als seus barcos i a la seves cuines.

Estructura: Entrevista a un professional del món de la pesca
Vídeo recepta de peix i marisc de llotja
Testimoni d'un expert o una experta en diversos àmbits relacionats amb el mar.

Entorn: Els rodatges d'entrevistes als pescadors s'han fet a l'Hotel Casamar de Llafranc i els rodatges amb els experts s'han fet al port de Roses, al vaixell de pesca Gloriamar Dos, reconvertit en un "vaixell museu" que rep visites d'escoles, turistes, etc.

Dates rodatge: Del 10 de juny al 21 de setembre de 2020.

Equip: Una producció de: GALP i Canal 10 Empordà
Presentador: Quim Casellas
Direcció: Lluís Moreno
Realització: Marc Planagumà
Producció: Francesc Galí
Coproducció: Canal 10 Empordà
Guió: Curro Lucas
Ajudant de producció: Glòria Ñaco
Operadors de càmera: Marc Planagumà i Julià Rocha
So directe: Albert Pujol (Clip)
Edició: Marc Planagumà i Lluís Moreno
Grafisme: Mònica Iglesias (Poble)
Locució: Núria Pascal
Comunicació i continguts: Arkham Studio i La Rita Comunicació
Disseny web: Pol Robles

Els protagonistes



Quim casellas

En Quim Casellas és el xef de l'Hotel Restaurant Casamar a Calella de Llafranc. Un gran defensor del producte local i de qualitat. Realitza un excel·lent maridatge entre la cuina tradicional i la innovació. És un bon comunicador capaç de connectar amb tots els públics, amb joves cuiners, amb pagesos i pescadors, amb el professionals de la gastronomia. Com diu a la descripció del seu restaurant: No sap dir que no. S'engresca amb tots els projectes que ajuden a valoritzar el producte i els seus productors.

Els especialistes

La Mar de Bé compta amb un important elenc de col·laboradors, pescadors de les confraries de la Costa Brava i especialistes en diverses matèries relacionades amb la pesca, que intervenen al programa aportant valor afegit i qualitat:

— Josep Lloret, de la Càtedra Oceans i Salut, parla sobre l'Omega 3.

— Elsa Lloret, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) tracta els beneficis nutricionals de la ingesta de peix (especialment en nens, gent gran i esportistes).

— Albert Fornaguera, de l'Àgència de Salut Pública de Catalunya, tracta el tema de l'Anisakis.

— Esther Peñarrubia, traductora del llibre “Residu 0”, experta i coneixedora del tema, ens parla sobre la neteja de la mar i la tasca que hi realitza el pescador.

— Gloria Ñaco, de la Fundació Promediterrània, parla sobre els recursos turístics pesquers.

— Gemma Roig, de la Càtedra del Vi i de l'Oli i DO Empordà, ens parla del maridatge de vins.

— Gemma Gotanegra, de Pescadors de Roses, tractarà l'etiquetatge a les peixateries.

— Juan Alegret, de la Càtedra Estudis Marins, ens especifica les característiques principals de la pesca a la costa gironina.

— Jordi Rodon, Cap del Servei de Recursos Marins Direcció General de Pesca i Afers Marítims (DGPAM), tracta el tema de la cogestió.

— Joan Batista, responsable de recursos marins renovables d'Institut de Ciències de la Mar de l'CSIC, tractarà les innovacions pesqueres.

— Xavier Domènech, gerent de la confraria de pescadors de Blanes, ens explicarà què és una llotja i com es comercialitza el peix.

Els promotors

Els impulsors de La Mar de Bé són les confraries de pescadors de la Costa Brava, administracions locals, empreses i entitats del sector pesquer, socis del GALP Costa Brava (Ajuntament de Llançà, Ajuntament de Roses, Ajuntament de l'Escala, Confraria de Pescadors de Roses, Confraria de Pescadors de Blanes, Confraria de Pescadors de l'Escala, Confraria de Pescadors de l'Estartit, Confraria de Pescadors de Palamós, Confraria de Pescadors del Port de Llançà, Estació Nàutica de Roses – Cap de Creus, Federació Territorial de Confraries de Girona, Fundació Promediterrània, IRTA – Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària i Pescadors de Roses, SL).

La producció del programa està cofinançada pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca, pel Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca, i per la Diputació de Girona.

El GALP (Grup d'Acció Local Pesquer) Costa Brava té com a missió el desplegament de l'Estratègia de Desenvolupament Local de la zona. I, com a tal, és imprescindible comptar amb els agents presents al territori per fomentar totes les seves potencialitats i connectar-los entre ells. Per això tenim un fort vincle amb totes les entitats, ja sigui perquè són sòcies fundadores del GALP, perquè realitzem projectes conjuntament, o bé perquè els hem facilitat finançament i assessorament per desenvolupar les seves pròpies iniciatives.

La Mar de Bé compta amb el suport de les 11 confraries de la Costa Brava, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, de la Diputació de Girona i dels 14 socis del GALP.

En la gravació ens ha donat suport científic el Museu de la Pesca de Palamós, el Campus de l'Alimentació i Gastronomia de la UdG, la Càtedra d'Estudis Marítims, d'Oceans i Salut, la Càtedra del Vi i l'Oli i la Càtedra de Gastronomia, totes de la UdG.

El guió

Capítol 1 (pilot)

Títol: Canana i lluç

Confraria: Roses

Antoni Abad, patró major de la Confraria de Roses, ens explicarà l'ofici de pescador, les sinèrgies amb la comunitat científica i d'innovació i el relleu generacional. A la cuina, en Quim Casellas ens ensenyarà com prepara un arròs amb cananes i emulsió d'algues, per llepar-nos els dits! I la Gloria Ñaco, tècnica d'Educació i Acció Cultural del Museu de la Pesca, ens parlarà sobre el turisme pesquer a la Costa Brava.



Capítol 2

Títol: Escamarlà i pop

Confraria: Llançà

Jordi Fulcarà, patró major de la confraria de pescadors de Llançà, ens parlarà de l'escamarlà i el pop de la confraria de Llançà; en Quim Casellas ens cuinarà un caneló tebi de porros amb escamarlans i formatge artesà i somniarem amb un mar sense plàstics amb l'Esther Peñarrubia, activista de Residuo Cero i doctora en Enginyeria Agrònoma.

Capítol 4

Títol: La llagosta

Confraria: Cadaqués

En aquest capítol de La Mar de Bé en Pitu Llätzer, un pescador ja jubilat de Palamós, ens parlarà de les llagostes. Parlarem de la traçabilitat i l'etiquetatge amb la Gemma Gotanegra, gerent dels Pescadors de Roses; i en Quim Casellas ens cuinarà un rossejat de fideus amb llagosta i un all i oli de tinta.

Capítol 6

Títol: El penegal

Confraria: El Port de la Selva

La Maria José Paez, armadora i peixatera, ens farà un recorregut pel Port de la Selva, aprendrem a maridar els vins amb peixos i marisc amb la Gemma Roig, cellerera de la DO Empordà; i cuinarem un penegal arrebossat amb terra de picada amb en Quim Casellas.

Capítol 3

Títol: La gamba

Confraria: Palamós

En Salvador Fortuny, pescador de Palamós, ens parlarà de la gamba de Palamós, també parlarem de l'Anisakis amb Albert Fornaguera, veterinari oficial de l'Agència de Salut Pública de Catalunya; i cuinarem un suquet de gambes de Palamós amb uns nyoquis de patata amb en Quim Casellas.

Capítol 5

Títol: L'anxova

Confraria: L'Escala

En aquest capítol de La Mar de Bé coneixerem l'Enric Casadevall, un pescador amb vocació tardana; l'Elsa Lloret, del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàrie (IRTA) ens parlarà del valor nutricional del peix fresc i en Quim Casellas ens cuinarà una sopa de tomàquet, anxova i alfàbrega.

Capítol 7

Títol: L'emperador

Confraria: Blanes

Eusebi Egleas, patró major de la Confraria de Pescadors de Blanes ens parla de la pesca al sud de la Costa Brava, de com genera ocupació i de la seva relació amb l'hostaleria. En Joan Batista, Responsable de recursos marins renovables de l'Institut de Ciències de la Mar del CSIC, ens parla de la innovació en la pesca. I en Quim Casellas ens prepararà una nova recepta: laminat d'emperador amb gingebre i notes herbàcies.

Capítol 8

Títol: El sonso

Confraria: Tossa de Mar

Pere Rabassa, pescador de Tossa de Mar, ens parla del far de Tossa i del paper de les dones a la pesca recuperant la figura d'Ava Gardner a la Costa Brava; també parlem del pla de gestió del sonso. En Quim Casellas ens prepararà uns sonsos arrebossats amb sal de llimona i Sergi Tudela, director general de pesca i assumptes marítims, ens parlarà de la cogestió.

Capítol 10

Títol: La sardina

Confraria: Sant Feliu de Guíxols

David Noll, pescador de Sant Feliu de Guíxols, ens parlarà del peix blau i la pesca al municipi; en Josep Lloret, de la Càtedra d'Oceans i Salut Humana, ens parlarà de l'Omega 3 i en Quim Casellas ens prepararà una nova recepta: Sardina marinada amb poma i fonoll.

Capítol 9

Títol: El pagell

Confraria: L'Estartit

Pere Estradera, patró major de la confraria de l'Estartit, i president del GALP, ens parla sobre el paper de l'entitat a la pesca del territori, sobre el relleu generacional i sobre les Illes Medes; prepararem una “Papillote” de pagell amb verdures i llima i Joan Alegret, director de la Càtedra d'Estudis Marins i professor emèrit de la Universitat de Girona, ens parlarà de la pesca a la Costa Brava.

Capítol 11

Títol: El calamar

Confraria: Lloret de Mar

Xavier Domènech, gerent de la confraria de pescadors de Blanes, ens parlarà sobre les llotges. Descobrirem una nova recepta de la mà de Quim Casellas: calamar de potera a la brasa amb vinagreta de llorer i pebre. I coneixerem nous secrets i curiositats del mar i la pesca amb l'expert de l'últim capítol de la primera temporada de La Mar de Bé.



LA MAR DE BÉ
www.lamardebe.net



Contacte de premsa:

La Rita Comunicació
Laia Casadevall i Laia Piñol
laia@larita.cat / laiapinol@larita.cat
T 695946162 - 938856316