

## **“ Narón mar aberto”**

O proxecto “Narón mar aberto”, levouse a cabo a través dunha subvención concedida pola Consellería do Mar, ao abeiro das Estratexias de Desenvolvemento Local Participativo (EDLP) aprobadas pola Consellería do Mar aos Grupos de acción Local do Sector Pesqueiro (GAKP) no marco do Fondo Europeo Marítimo da Pesca ( FEMP). O importe deste proxecto, a través do que se impulsaron varias accións na cidade de Narón, foi de 19.520,93 euros, dos que 13.664,65 (o 70% do mesmo) se subvencionaron en dúas anualidades a través da citada administración. O proxecto executouse na súa totalidade durante os anos 2021 e 2022. A conclusión final á que se chega con este proxecto é que o Concello continuará apostando pola valorización do mar da costa de Narón en canto á promoción económica de empresas e o turismo, para darlles esa diversificación e opción de sumar valor engadido aos produtos do mar

### **Os obxectivos acadados son:**

O principal obxectivo do proxecto “Narón mar aberto”, é conxugar un servizo público vencellado ao patrimonio e os produtos mariñeiros deben ser tidos en conta en diferentes vectores: a natureza, a historia, a etnografía, a gastronomía, a cultura, as tradicións, os oficios, as practicas pesqueiras, a propia trazabilidade dos produtos do mar, as conservas, as lendas e contos, os sinais marítimos, a actividade cultural... etc. Moitos destes aspectos pasaban desapercibidos para quen se achega a Narón, moitos facendo o Camiño, polo que conseguimos xa coas anteriores edicións do proxecto crear unha marca e un escaparate único, que debemos de seguir mantendo activas no tempo, para difundir a actividade gastronómica, cultural e con vida ligada ao mar, conseguindo romper coa estacionalización da demanda turística.

### **Actividades que se levaron a cabo:**

#### **1.- Explora Aves Mariñas na Costa Ártabra**

Unha xornada con ciclo de conferencia sobre as especies de aves reprodutoras, invernantes e migratorias do Golfo Ártabro, a súa incidencia e evolución, e consecuencias positivas e negativas sobre o seu hábitat. A charla foi impartida polo ornitólogo Antonio Juan Sandoval Rey.

#### **2.- Obradoiro para escoller, preparar, limpar e cociñar os produtos do mar**

Realización dun obradoiro para explicar as distintas elaboracións do peixe: coción, á prancha, e outras técnicas de cociñado. Aprendeuse a distinguir as propiedades e características que debe ter un bo produto do mar, sexa peixe o mariscos, e aprendeuse a preparar e limpar as pezas segundo o cociñado que se lle deu. Entregáronse trípticos coas receitas das elaboracións que se fixeron.

### **3.- Obradoiro Tapas e Pinchos con productos do mar**

A docente do curso, Susana Rañal, formadora especializada en gastronomía, explicou a elaboración de distintas tapas e pinchos con productos do mar: tartar de robaliza, paños de peixe azul e peixe en salsa albariño.

Entregáronse trípticos coas receitas das elaboracións que se fixeron.

### **4.- Exaltación da Ameixa da Ría**

Esta actividade realizouse na parroquia de San Mateo, e colaborou a Asociación de Veciños de San Mateo e a Confraría de Pescadores de Barallobre. Consistiu nunha xornada de exaltación da ameixa, dando a coñecer ao público en xeral as diferentes variedades de ameixa que temos na ría.

### **5.- Exaltación do Percebe de O ´ LOPESO ( ZONA COSTA DO VAL)**

Esta actividade realizouse na parroquia do Val, e colaborou a Asociación Terra Rendible, a Asociación de Percebeiros de Meirás e a Confraría de Pescadores de Barallobre. Consistiu nunha xornada de exaltación do percebe da zona de O´LOPESO (Costa Ártabra) para dar a coñecer o produto e a súa situación xeográfica.



Financiado pola Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo e da Pesca  
(FEMP)



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



Grupo de Acción Local  
do sector Pesqueiro  
Golfo Ártabro Norte



Concello de  
Narón

