

FICHA TÉCNICA | GASTROMAR

O proxecto denominado como «**GASTROMAR Cedeira: promoción do consumo do produto mariñeiro local**» é unha iniciativa impulsada polo Concello de Cedeira para incrementar o peso económico do sector mariñeiro a través da valorización do produto local e os oficios do mar, achegándoo a diferentes públicos e favorecendo a xeración de sinerxías entre profesionais, o consumo de produto local e a protección e coidado do medio.

GASTROMAR CEDEIRA obtivo financiamento para a súa execución a través das axudas outorgadas pola Consellería do Mar da Xunta de Galicia, no marco do Fondo Europeo Marítimo, de Pesca e de Acuicultura para proxectos ao amparo da estratexia de desenvolvemento local participativo aprobada polo GALP A Mariña – Ortegal.

COSTE TOTAL DO PROXECTO (Subvencionable + non subvencionable):
63.778,86 €

TOTAL AXUDA PÚBLICA APROBADA: 63.778,86 €

PORCENTAXE DA SUBVENCIÓN CONCEDIDA: 100%

COSTE POR ANUALIDADES DO PROXECTO:

Anualidade 2023: 468,25€

Anualidade 2024: 31.747,88€

Anualidade 2025: 31.562,73€

GASTROMAR Cedeira ten como **obxectivo xeral**:

Mellorar o peso económico do sector marisqueiro, valorizando o produto local a través do fomento do seu consumo, mediante accións nas que se dá a coñecer o rol das xentes do mar na conservación do medio mariño, o papel das Confrarías de Ferrol e Cedeira, a calidade e a trazabilidade dos seus produtos a través da sensibilización de escolares, sociedade e profesionalización da hostalería local.

Entre os seus obxectivos **específicos** destaca a necesidade de:

- > *Achegar a diferentes públicos os beneficios da alimentación saudable e do consumo de produtos mariños Km0 – de gran calidade dada a súa trazabilidade e características acordes á sostibilidade – enalzando o rol de coidado que cumpren os profesionais do mar e as Confrarías na conservación do medio mariño e no equilibrio dos recursos e biodiversidade, mediante a execución de aulas mariñeiras, saídas ao litoral, guiados e exposición didáctica.*

- > *Reforzar as relacións locais entre o sector do mar e o hostaleiro á hora de promover o uso de especies mariñas da zona e a súa transformación na cociña, ofertando produto de km0 á propia veciñanza e visitantes, visibilizando as Confrarías e fomentando a comercialización de todo tipo de especies mariñas e subprodutos.*

Para alcanzar os obxectivos descritos levaranse a cabo as seguintes actuacións ao longo das anualidades 2023, 2024 e 2025:

ACTIVIDADE	ANO DE EXECUCIÓN		
	2023	2024	2025
ACTIVIDADE 1. AULAS MARIÑEIRAS CON ESCOLARES DO MUNICIPIO DE PRIMARIA E SECUNDARIA • 10 sesións de traballo en aula • 5 saídas ao territorio (2 aulas/saída)			
ACTIVIDADE 2. GUIADOS DE RUTAS PARA O PÚBLICO XERAL coa participación de colectivos do mar e no litoral. • Deseño e guiado de 1 ruta adaptada á programación turística. • Realizaranse 4 saídas dirixidas ao público xeral.			
ACTIVIDADE 3. EXPOSICIÓNS EXTERIORES SOBRE O PESO ECONÓMICO, XENTES DO MAR, CONSUMO KM0 E GASTRONOMÍA LOCAL DIRIXIDAS AO PÚBLICO EN XERAL. • Colocación dos dispositivos informativos en dous eventos			
ACTIVIDADE 4. SESIÓNS FORMATIVAS DE COCIÑA MARIÑEIRA PARA A HOSTALERÍA LOCAL KM0. • 2 sesións formativas con produto e subproduto local dirixidas a profesionais da hostalería.			
ACTIVIDADE 5. ACCIÓNS DE COMUNICACIÓN DO PROXECTO • 10 notas de prensa e 20 post para RRSS • Fotografías e contacto cos medios			