



“Morada Atlántica”



- ✓ **Proyecto de Cooperación**
- ✓ **Socios-Promotores: GALP Costa da Morte y Costa Sostible**
Socio-colaborador: **GAC Región de Aveiro**
- ✓ **Convocatoria: 2017** Estado: **Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 127.500 €**
- ✓ **Ayuda pública :40.921,30 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Territorios GALP Costa da Morte y GALP Costa Sostible y GAC Región de Aveiro**



EL PROMOTOR

El proyecto Morada Atlántica tiene como promotores a los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero Costa da Morte y Seo Fisterra y Ria de Muros-Noia y cuenta con la colaboración del Grupo de Ação Costeira da Região de Aveiro de Portugal.

En una segunda fase, en el proyecto Morada Atlantica + Espazo, se han incorporado el resto de grupos gallegos, GALP A Mariña-Ortegal, GALP Golfo Ártabro Norte, GALP Golfo Ártabro Norte, GALP Ría de Arousa, GALP Ría de Pontevedra y GALP Ría de Vigo-A Guarda, y cuentan con la colaboración de los GALP Comarca Noroeste de Cádiz, GALP Costaluz, GALP Gran Canaria, GAC ADREPES Costeiro 2020, GAL Litoral Cádiz Estrecho, GAL Pesca do Sotavento, GAL Litoral Norte, Grupo de Ação Local da Pesca da ADAE MAR 2020, Grupo de Ação Pesca Oeste y GAL Pesca do Barlavento do Algarve.

La cooperación entre estas entidades vertebradoras de los territorios atlánticos permite aprovechar las sinergias y los elementos identitarios comunes que de otro modo no sería posible.

EL PROYECTO

Morada Atlántica nace de la cooperación de los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero Costa da Morte y Seo Fisterra y Ria de Muros-Noia en colaboración con el Grupo de Ação Costeira da Região de Aveiro de Portugal con el objetivo de dar un fuerte impulso a la oferta turística atlántica.

En general, se pretende convertir en oportunidades económicas los componentes identitarios y de singularidad común de los territorios que lo componen, constituir una entidad atlántica que pueda agrupar elementos diferenciadores comunes de las

regiones participantes, creando productos turísticos basados en la gastronomía, cultura marinera y patrimonio ambiental y cultural.

Dentro del arco atlántico se pueden definir las condiciones en las que se pueden agrupar una serie de productos diferenciadores de estas regiones. El trabajo conjunto permite poner en valor aspectos, como la obtención de productos del mar, muy similar en todos los territorios de la costa atlántica, que goza de las más altas garantías de trazabilidad e higiene sanitaria.



Las principales actividades implementadas en el proyecto han sido:

A) Acciones de mejora de la competitividad del sector hostelero, dirigidas a:

- Establecimientos de hostelería. Contarán con jornadas formativas encaminadas a mejorar la competitividad económica de sus establecimientos.
- Pescadores y cofradías. Incrementar la demanda de productos locales, especialmente aquellos como los descartes con menor valor de mercado.
- Turistas, visitantes. Contará con una mayor variedad de oferta de recetas vinculadas a productos autóctonos.

- Población en general. Tanto por la mejora de la oferta hostelera, como por la potenciación del sector que se traducirá en creación de empleo.

B) Mayor promoción de los establecimientos hosteleros. A través de acciones dirigidas a:

“herramientas como la web y app de “Cocina Atlántica” ”

- Establecimientos de hostelería. La puesta a disposición de los establecimientos hosteleros de herramientas Tics, como la web y app de “Cocina Atlántica” así como el contenido audiovisual generado para los establecimientos adhi-



www.galp.xunta.gal/morada-atlantica
www.cocinaatlantica.es



[morada.atlantica](https://www.facebook.com/morada.atlantica)



[moradaatlantica](https://twitter.com/moradaatlantica)

dos a la etiqueta “Cocina Atlántica” y las acciones de dinamización realizadas en las redes sociales, facilitarán la difusión de los productos autóctonos, la temporada de consumo óptimo de cada producto, las diferentes maneras de cocinarlo y los establecimientos de hostelería que ofertan.

- Turistas, visitantes y población en general. La difusión de los productos, así como sus épocas de consumo óptimo, las recetas y los establecimientos del territorio gallego atlántico, aportará una importante información gastronómica para estos colectivos.

C) Puesta en valor de la Cocina Atlántica.

- Establecimientos de hostelería. Mejora de la imagen de marca y posicionamiento de los productos autóctonos atlántico.
- Pescadores y cofradías. A través de la puesta en valor de productos autóctonos, especialmente aquellas especies con un bajo valor de mercado.
- Turistas y visitantes. A través de una mayor oferta gastronómica basada en productos locales.

“Mayor promoción de espacios museísticos con contenido mariner”

- Población en general. A través de ayudar la que gastronomía sea un elemento de dinamización económica de él territorio, poniendo en valor los productos autóctonos, las recetas y las diferentes técnicas de conservación del pescado.

D) Mayor oferta museística de espacios con contenido mariner:

- Espacios con contenido museístico de temática marinera. El trabajo en red propiciará la creación de una mayor oferta cultural vinculada al mar..

- Administración Local. Contar con una mayor agenda de actividades en su territorio.

- Turistas y visitantes.

La realización de exposiciones de carácter temporal contribuirá a incrementar la oferta turística del territorio.

- Población en general. La realización de exposiciones de carácter temporal contribuirá a incrementar la oferta cultural del territorio.

E) Mayor promoción de espacios museísticos con contenido mariner:

- Espacios con contenido museístico de temática marinera. El trabajo conjunto, de los diferentes de los diferentes espacios museísticos adheridos a la Red Rema (Red de

Espacios con contenido Museístico Atlántico), permitirá realizar una difusión conjunta de todos los espacios y las actividades realizadas en ellos.

- **Administración local.** Dado que mayoría de los espacios gallegos, con contenido museísticos mariner, son de propiedad municipal, su pertenencia a Red Rema permitirá tanto colaborar como promocionar actividades de temática marinera de modo conjunto con otros ayuntamientos.
- **Turistas, visitantes y población local** contarán con más medios donde poder encontrar información sobre las diferentes actividades que se realicen en los diferentes espacios de la Red.

OBJETIVOS

El objetivo general de esta iniciativa son poner en valor desde las recetas tradicionales a los productos locales, productos de denominación de origen, Cocina Km 0, que comprenderá no solo un conjunto de alimentos o platos típicos de un territorio, sino que abarcará un concepto mucho más amplio en el que se incluirán las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida. Todo esto será acompañado con la puesta en valor de la cultura y tradición marinera ligada la pesca de estos productos.

“Poner en valor desde las recetas tradicionales de los productos locales”

MUSEO DEL MAR DE LAXE

El contenido del museo gira alrededor de dos ejes básicos, que son la historia de la villa de Laxe y de las comarcas de Bergantiños y Soemsa desde finales del siglo XIX hasta los años 70 del siglo pasado.

La pieza fundamental del museo es un conjunto de 87.000 fotografías procedentes del archivo fotográfico de Plácido Vidal (1887-1965) y de su hijo, José María Vidal (1960-1990), que forman parte de la colección permanente del centro. A través de estas fotografías realizadas por estos grandes referentes de la foto, el visitante puede conocer y comprender los cambios que se produjeron en el territorio, en la sociedad, en los usos, costumbres, en las oficinas, en la familia...

Contacto: 981 73 53 83 | 981 70 09 03
Calle do Pescos, 5, 15117 Laxe (A Coruña)
Consultar horarios colgados en la web municipal:
www.concellodejaxe.com/turismo

MUSEO DE MAN DE CAMELE

La historia del Museo de Man de Camelle (Concello de Camariñas) está ligada innegablemente al artista alemán Manfred Gindasinger, que llegó a la parroquia de Camelle en la década de los 60 y durante casi cuatro décadas fue creando un museo al aire libre con sus obras en el puerto de Camelle.

Además de su obra al aire libre, en el recinto del museo pueden encontrarse una exposición única de carácter permanente donde se muestran toda una serie de sus obras hechas a partir de los objetos que el día a día se usan en Camelle: Una decoración, creada y que Man ensamblaba, deformaba y pintaba para sus creaciones. Podría considerarse también fotografías, dibujos de visitantes y documentos con fotografías y reflexiones a modo de recuerdos.

Para más información, puede consultar la web www.manandcamelle.com/es/ o la página de Facebook: Museo-de-Man-de-Camelle

Contacto: 981 71 82 24
Camelle, 22, 15121 Camelle, A Coruña
• Viernes: De 11:00 h a 14:00 h y de 17:00 h a 20:00 h. De martes a domingo
• Sábados: De 11:00 h a 14:00 h y de 17:00 h a 19:00 h. Sábados, domingos y festivos

Además, se pretende hacer frente los siguientes retos turísticos común de los territorios del espacio atlántico:

- Promover el desarrollo económico, la inclusión social y la creación de empleo en el sector turístico.
- Poner en valor y usar turísticamente la importante red de patrimonio etnográfico, cultural, paisajístico y ambiental, utilizando como elemento vertebrador los recursos gastronómicos de los territorios implicados.
- Intensificar las relaciones entre las poblaciones del espacio atlántico a través de la cultura, el paisaje y la gastronomía.
- Proteger, mejorar y difundir el rico patrimonio natural, urbano y cultural del espacio atlántico.
- Profundizar en la investigación y el conocimiento de la cultura. El proyecto debe continuar en la línea de investigación y conocimiento de la cultura marinera del espacio atlántico.
- Desarrollar una actividad turística integrada y planificada, entendiendo la integración como la suma sinérgica y articulada de los recursos, servicios y oferta turística existentes en las regiones que componen este territorio.

“la diversificación de la economía local y desestacionalización del turismo”

- Desarrollar una actividad turística sostenible que integre los valores medioambientales en su planificación, entendiendo que las tres dimensiones de la sostenibilidad ambiental, económica y social son clave para el desarrollo futuro.
- Desarrollar una actividad turística participativa en la que los diferentes agentes del territorio diseñen paquetes y productos turísticos que ayuden a incrementar las estancias en alojamientos turísticos.
 - Desarrollar una actividad turística accesible, esto es, con accesibilidad a los contenidos y a la información, y adaptabilidad a los usuarios en función de sus gustos e intereses y considerando las diferentes tipologías de turistas en sus aspectos culturales.
- Desarrollar una actividad turística creativa y adaptada a la nueva realidad, donde las personas están conectadas a través de las TIC y valoran las opiniones de otros usuarios.
- Desarrollar una actividad turística proporcionada y equilibrada. Este equilibrio se verificará tanto en el tiempo como en el espacio. El equilibrio en el tiempo implica in-

1 POZO DO CACHÓN EN MUROS

Esta edificación, situada en la parroquia de Siende, está formada por un dique de más de 230 metros de longitud cuyo objetivo era el de retener las aguas de los mares y del pequeño río de Valdésima. Encima de él se encuentra una gran edificación que albergaba la maquinaria para moler el grano y molerlo, principalmente maíz.

Esta la peculiaridad de que sus dimensiones lo hacen uno de los más grandes ejemplos de este tipo en la actualidad en Galicia y en cualquier lugar.

En este momento este espacio se utiliza como espacio cultural para albergar diferentes actividades, y se puede ver con total libertad.

Contacto: 981 82 69 50
Calle Ancho, s/n. 15200 Muros. A Coruña
De 10:00 a 14:00h y de 16:30h a 19:00h de martes a viernes, Sábados de 10:00h a 15:00h.

2 ECOMUSEO FORNO DO FORTE DE MALPICA

El Ecomuseo Forno do Forte es el resultado de la recuperación de 11 edificios de un conjunto etnográfico para su musealización. Ocho de estos edificios fueron viviendas de alfareros o de jornaleros. Además dispone de un horno tradicional para cocer cerámica, un cabanete (un cobertizo de grandes dimensiones) y un horno.

En la actualidad hay dos viviendas de alfareros reproducidas tal cual eran, donde se puede ver el lugar en el que trabajaban el alfarero y una exposición del proceso de preparación del barro. Debido a que permanentemente hay un alfarero trabajando, los visitantes que lo desean pueden participar en el trabajo elaborando una pieza.

Contacto: 981 71 19 20
Calle del Forno Novo, s/n. 15111 Budo. A Coruña
Verano: De martes a sábado de 11:00h a 14:00h y de 16:00h a 19:00h. Domingos de 10:00h a 14:00h
Invierno: De martes a sábado de 11:00h a 14:00h y de 16:00h a 19:00h.

3 MUSEO DE LA PESCA DE FISTERRA

Esta fortificación defensiva fue construida en el siglo XVIII y cedida por la Cofradía de Pescadores "Nosa Señora das Anzas" al Concello de Fisterra. El museo se encuentra en una de las naves que en el pasado se utilizaba para alojar a las tropas.

Este espacio museístico pretende ser objetivo y fundamentado:

- La recuperación del patrimonio material e inmaterial relativo a la pesca, a través de exposiciones permanentes como "Pesca a Traves da História", "Vida e Pesca Tradicional" y "Os anos do pescador".
- La dignificación del trabajo de hombres y mujeres del mar.
- La divulgación de nuestro gran patrimonio pesquero, ya que cuenta con una gran reserva de visitantes extranjeros.

Contacto: 672423174
Praza Ribeira, s/n (Castelo de San Carlos) 15153 Fisterra (A Coruña)
Verano: De lunes a domingo de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00
Invierno: Viernes de 10:00 a 16:00. Sábado de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00. Domingo de 11:00 a 14:00.

4 FÁBRICA DE SEL DE MUROS

Fundada en el año 1896 por un matrimonio de origen catalán, Timoteo de Sel Helguera y Dolores Carranza y Cabezas, funcionó como Fábrica de Conservas de Sel hasta el año 1977.

La actividad se basaba fundamentalmente en la conserva en aceite de la familia pero también en la de otros pescados (golpi y sardina) y más adelante se iniciaron como sardinas, merluza o berberechos.

En la actualidad se utiliza una de sus naves como centro de integración del patrimonio marítimo del Concello de Muros, donde se pueden visitar exposiciones de carácter permanente: "A selga e a conserva", "A canteira da selga" e "A selgafría".

Contacto: 981 82 69 50
Av. Paralela, s/n. 15200 Muros (A Coruña)
Punto de venta

5 MUSEO MAREA DE PORTO DO SON

Este espacio museístico, que está incluido en la "Guía de la arquitectura contemporánea de Galicia. Arquitectura gallega del siglo XXI (2014)", acerca a sus visitantes las vicisitudes de los hombres y mujeres del pueblo costero de Porto do Son.

En su planta baja, la exposición se centra en los diferentes artes de pesca y sus resultados, particularmente relacionados con el Marisco de la Ría de Muros Noia, así como la cultura del Pringue. En la planta superior, se pueden ver salas de trabajo, de "rodar" y objetos e imágenes sobre la industria de la "selga de sardina" y las comarcas del área.

Contacto: 981 85 34 31
Calle Espinho Seco, 27. 15070 Porto do Son. A Coruña
Verano: Lunes a domingo de 10:00h a 14:00h y de 17:00h a 20:00h
Invierno: Martes y jueves de 10:00h a 13:00h. Viernes, sábado y domingo de 10:00h a 14:00h y de 17:00h a 20:00h.

6 MUSEO MARÍTIMO DE ILHAVO

Este espacio museístico pertenece a la Cámara Municipal de Ilhavo y su nacimiento tuvo lugar en el año 1937. Está formado por un bonito edificio de arquitectura moderna proyectada por el gabinete ARX Portugal y su misión es preservar la memoria del trabajo en el mar, promover la cultura y la identidad marítima de los portugueses.

Cuenta con el Museo-Museo Santo André (antiguo "casal de Sanchinho"), que forma parte de la Casa Portuguesa del Suroeste y que pretende hacer las artes del mar y con el Espazio do Escultor, que cuenta en una atractiva exposición de patrimonio histórico dedicado a la especie "Sardas marítimas" el trabajo del Atlántico.

Plazamiento interesante en el cercano espacio del Museo, el acervo completo el discurso histórico y material de la Casa Ilhavo obteniendo el público una experiencia de conocimiento y ocio integradora. Además cuenta con una unidad de investigación y emprendimiento, el CEIMa-Ilhavo.

Contacto: +351 234 329 990
Av. Dr. Rocha Mota 165, 26200 Ilhavo, Portugal
De martes a sábado de 10:00h a 18:00
Domingos de 14:00 a 18:00

“unión de los hostelero e incremento de la identidad territorial”

corporar y proponer acciones que nos permitan alcanzar unos mayores índices en las estancias y una menor estacionalidad. El equilibrio en el espacio evita la concentración de programación en determinados núcleos de población y períodos de tiempo.

- Desarrollar una actividad turística impulsada por un proceso de mejora de la calidad y la excelencia, calidad y excelencia reflejadas en el destino y en los productos, en los servicios y las actividades turísticas, que permitan al final del

proceso a consecución de unos estándares que sitúen positivamente el territorio y los productos turísticos generados en él dentro de un comprado cada vez más exigente y competitivo.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto contribuye a través del desarrollo de nuevos productos turísticos que tienen como denominador común de la gastronomía y cultura marítima, se contribuye a la diversificación de la economía local y desestacionalizar el turismo, aprovechando las sinergias existentes entre los diferentes territorios que componen el arco atlántico.

VALOR DE LA COOPERACIÓN

En este proyecto podemos destacar unos aspectos fundamentales:

- Unión de los hosteleros de los dos territorios. Realización de actividades conjuntas, intercambios de experiencias y mejor conocimiento de la oferta gastronómica ligada al Mar.
- Se ha creado un interés muy notable en los pequeños museos del territorio, para poder integrarse en la red y trabajar conjuntamente en la promoción de los mismos.
- Se ha comprobado, que si se ofertan nuevos contenidos en los museos y se trabaja conjuntamente, es posible incrementar la oferta museística y atraer a gente a dichos museos.
- Incremento de identidad territorial y convicción de vender los recursos de la zona conjuntamente.
- Intercambio de experiencias y posibilidad de contactar y crear nuevas oportunidades de cooperación con otros lugares y países. El ayuntamiento de Laxe (a través de su Museo Mar de Laxe) se ha hermanado con el Ayuntamiento de Ilhavo (Portugal).

- Interés del resto de los grupos de Galicia, 8 Grupos portugueses, 3 andaluces y 1 canario por formar parte del proyecto y de la red. Existe interés de participar en el proyecto por parte de los agentes museísticos, los ayuntamientos y empresas de restauración.

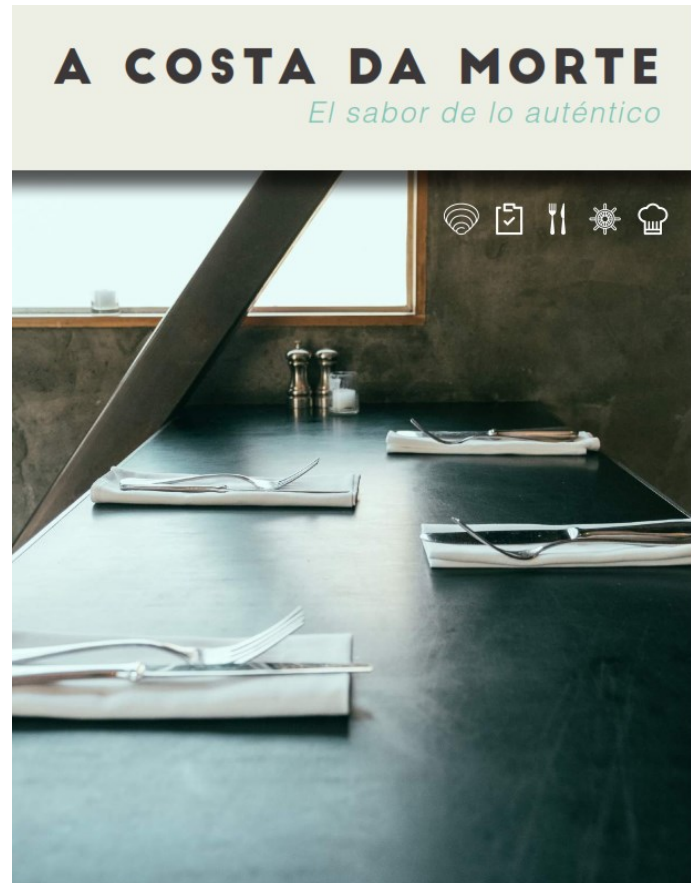
- También ha quedado demostrado la importancia del intercambio de experiencias entre los agentes de los distintos territorios, ya que fomenta su conocimiento y el trabajo conjunto.



LECCIONES APRENDIDAS

Señalar la importancia de la cooperación entre diferentes territorios con elementos identitarios comunes y su aprovechamiento para afrontar retos económicos, sociales y de empleo.

La colaboración de los GALP como entidades que vertebran su territorio de actuación, especialmente relacionado con el mundo del mar, permite la implicación de instituciones, sector pesquero, empresarial y social de las regiones de Galicia, Andalucía, Canarias y Portugal, alcanzando objetivos de puesta en valor de la cultura marinera, gastronomía y turismo que de otro modo no serían posibles.



RESULTADOS OBTENIDOS

Durante su año de vigencia, “Morada Atlántica” ha logrado las siguientes cifras: 73 establecimientos participantes, 72 especialidades, 1 programa de adhesión a la etiqueta Cocina atlántica, 11 registro de marca colectiva cocina atlántica, 30.000 vistas web cocina atlántica, 1.113 recetas en la web, 1 app cocina atlántica (+100 descargas), 1 protocolo de adhesión red REMA, 9 museos de la red REMA, 4 exposiciones temporales (+ 2.000 visitas a las exposiciones), 5.000 amigos en facebook, 3.000 likes, 170 seguidores en Twitter, 5 campañas en medios con + de 95.000 personas alcanzadas, 30 apariciones en medios de comunicación y 8 notas de prensa.

Tras el éxito de la convocatoria 2017, el proyecto se ha ampliado en tiempo y en contenidos. En la convocatoria 2018 a “Morada Atlántica” se le añade “Espazo Atlántico” por un importe de 123.500 euros.

Esta iniciativa ampliada, que incluye a los ocho grupos gallegos, estará liderado por Costa da Morte y cuenta con la colaboración de colectivos similares de Andalucía, Gran Canaria y Portugal.