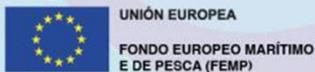




MORADA ATLÁNTICA



1. INTRODUCCIÓN



En octubre del año 2016 los GALP: Costa da Morte y el GALP SEO de Fisterra e Ría de Muros e Noia: Costa Sostible presentamos un proyecto denominado **Morada Atlántica** a la convocatoria de *proyectos de cooperación interterritoriales y transnacionales de los grupos de acción local do sector pesqueiro (GALP), para el desarrollo sostenible de las zonas de pesca en marco del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) 2014-2020.*

Participa como socio colaborador el galp de Aveiro (Portugal)

El proyecto Morada Atlántica recibió la concesión de aprobación por la Consellería do Mar en diciembre de 2016.

2. PROYECTO MORADA ATLÁNTICA



O proyecto Morada Atlántica tiene como finalidad potenciar la cooperación y la transferencia de conocimiento de los territorios costeros del arco atlántico (España, Portugal, Francia, Reino Unido e Irlanda), a través da **configuración de nuevos productos turísticos sostenibles** que permitan diversificar y desestacionalizar la oferta turística, **aprovechando la cultura marinera** como elemento de identidad y de autenticidad singular.

3. ACTIVIDADES DEL PROYECTO MORADA ATLÁNTICA



RECETARIO DE
COCINA
ATLÁNTICA



ETIQUETA DE
COCINA
ATLÁNTICA

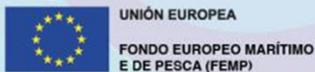


RED DE
ESPACIOS
MUSEÍSTICOS
ATLÁNTICOS





COCIÑA ATLÁNTICA



4. CULTURA GASTRONÓMICA



HILO CONDUCTOR: Gastronomía/Cocina Atlántica

Representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de **contenido patrimonial, cultural e histórico** para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de disfrutar una experiencia en el territorio a través de un **contacto multisensorial**.

4. CULTURA GASTRONÓMICA



El desarrollo turístico de los platos tradicionales puede incrementar la oferta turística de una localidad; diferenciar un destino de sus competidores; incentivar a creación del empleo directo e indirecto; incentivar a los productores del territorio; y contribuir con la difusión y valoración de las tradiciones locales.

5. PROBLEMÁTICA



- Es necesario poner en valor la dieta/gastronomía atlántica en contraste con la mediterránea
- El consumidor final ya no solo muestra interés en degustar platos tradicionales de la zona que visitan, sino que manifiesta un gran interés en los aspectos que lo rodean: su historia, tradición y, especialmente, los productos autóctonos empleados en su elaboración.
- Los cambios en las preferencias de los consumidores tienen un efecto en toda la cadena de provisión en el ámbito de la restauración y constituyen una gran oportunidad para los productores locales.
- El incremento de la demanda de productos de producción “sostenible” que frenen el cambio climático y mejoren el medioambiente, tienen un efecto directo sobre a reducción de los costes de transporte.

6. DISTINTIVOS GASTRONÓMICOS



La evaluación del comportamiento de los consumidores, junto con la saturación del mercado gastronómico, ayudó al desarrollo de una política favorable hacia la **identificación cultural de los territorios a través de sus recetas.**

SOLUCIÓN PROPUESTA



Poner en valor el patrimonio histórico y cultural de las entidades socias del proyecto Morada Atlántica, tomando **como hilo conductor la gastronomía atlántica**. Enlazando esta con los recursos de contenido marineru, influyendo así de modo positivo en el turismo.

La gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido patrimonial, cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

TRABAJOS REALIZADOS

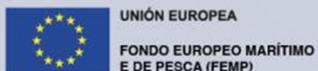


1. Visitas a los establecimientos hosteleros del territorio a fin de confeccionar un **recetario** con los principales productos vinculados al mar del territorio.
2. Diseño de una **etiqueta y protocolo de adhesión** de establecimientos hosteleros de cocina atlántica
3. **Promoción on line de la cocina atlántica** a través de la creación de una web, app y campaña en redes sociales de cocina atlántica

TRABAJOS REALIZADOS



- 34 productos de pescados, mariscos y algas.
- 73 establecimientos participantes hasta el momento



REQUISITOS PARA ADHESIÓN A LA ETIQUETA



Para poder optar a esta distinción es preciso reunir dos condiciones:

1. Ser un establecimiento de restauración que tenga en su carta platos recogidos en el recetario de “cocina atlántica” y que estén cocinados con productos autóctonos.
2. Estar este establecimiento situado en uno de los municipios de influencia de los GALP.: A Laracha, Carballo, Malpica, Ponteceso, Cabana de Bergantiños, Laxe, Camariñas, Vimianzo, Muxía, Fisterra, Corcubión, Cee, Dumbría, Carnota, Muros, Outes, Noia e Porto do Son.

Con todo, a pesar de este segundo punto, la intención a medio plazo será ampliar el radio de actuación de esta etiqueta, y por tanto de potenciales beneficiarios, a toda la costa atlántica.

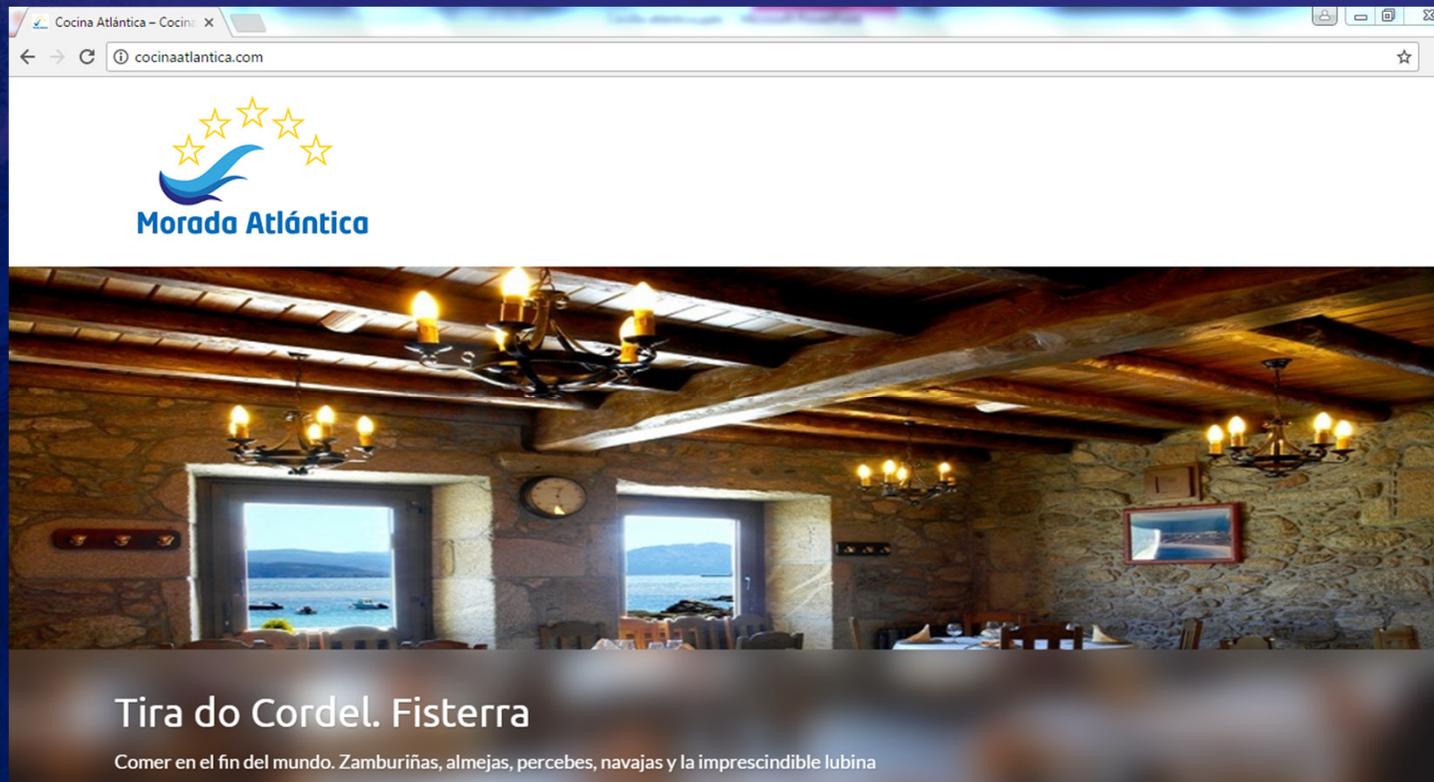
SOLICITUD PARA ADHESIÓN A A ETIQUETA



Los interesados deberán enviar un mail con su solicitud junto con la siguiente documentación:

- CIF de la empresa
- NIF del representante legal de la empresa
- Escritura de constitución de la sociedad o documento análogo
- Memoria de carácter técnico en la que se especifique la ubicación del establecimiento de restauración, listado de plato/s de cocina atlántica para los que solicita reconocimiento y listado de proveedor/es y/o productos de la zona que adquiere para a elaboración de este/s plato/s.

WEB MORADA ATLÁNTICA



AAPP COCINA ATLÁNTICA



SECCIÓN DE INICIO

FANTALLA DE INICIO DE LA APLICACIÓN

FANTALLA TODOS LOS PRODUCTOS

¿Qué producto de la gastronomía atlántica te apetece probar?

Sólo productos de temporada
 Sólo pescado
 Sólo marisco

Buscar

Ver todos los productos

La pantalla de inicio de la aplicación nos permite hacer una búsqueda directa del producto, filtrar sólo por productos de temporada o filtrar sólo por pescado o marisco.

Todos los productos

Pescados

Sólo pescados de temporada

Mariscos

Sólo mariscos de temporada

La pantalla de todos los productos muestra por defecto todos los pescados y mariscos. Se puede filtrar sólo por pescados de temporada o mariscos de temporada.

Indica que el usuario puede navegar horizontalmente, como en otros

INTERFAZ APP



- **Producto:** El usuario puede escoger entre una lista de productos propios de los territorios sobre el cual desea encontrar información.
- **Estación estrella producto:** El usuario, dependiendo de la época do mes va a saber o / los productos estrella.
- **Receta:** Una vez seleccionado el producto que van a salir las principales datos (nombre de la receta y fotos) de como cocinar el producto en los territorios.
- **Restaurantes:** ya que la receta seleccionada recibirá información sobre el producto y el cocinado.
- **Localización:** Si señala esta opción, e usuario solicita los diferentes restaurantes ordenados por proximidad.
- **Clasificaciones:** el usuario puede evaluar con estrellas y comentar su experiencia de comer en el restaurante.
- **Link a tripadvisor :** Al marcar esta opción el usuario puede conocer las clasificaciones de cada restaurante en esta red.
- **Filtros:** los usuarios pueden filtrar la información por productos, receta, localización, usuario y ratings.

REDES SOCIAIS



Morada Atlántica

Morada Inicio Buscar amigos

Página Mensajes Notificaciones Estadísticas Herramientas de publicación Configuración Ayuda

Morada Atlántica

Morada Atlántica @morada.atlantica

Inicio

Eventos

Opiniones

Información

Vídeos

Fotos

Publicaciones

Me gusta

Promocionar

Te gusta Siguiendo Compartir Más información

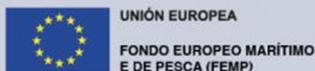
UNIÓN EUROPEA FONDO EUROPEO MARÍTIMO E DE PESCA (FEMP)

XUNTA DE GALICIA CONSELLERÍA DO MAR

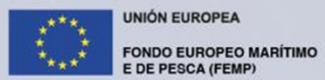
Organización 5,0

Consejos para páginas Ver todas

¿Cómo funcionan los anuncios de Facebook? Llega a todas las personas adecuadas allí donde están activas y



REDES SOCIAIS

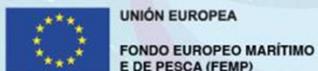




**Espacios Museísticos
Atlánticos**

RED DE ESPACIOS MUSEÍSTICOS ATLÁNTICOS

REMA



4. CULTURA MARINEIRA ATLÁNTICA



Territorios costeros



Tradicón y cultura
ligada al mar



Idiosincrasia
de sus
habitantes



Rico patrimonio arquitectónico,
histórico y paisajístico



Calidad de vida

Los territorios del Espacio Atlántico tienen unas características básicas comunes ligadas a su **historia e cultura marítima**.

4. CULTURA MARINERA ATLÁNTICA



A lo largo de los siglos las poblaciones marineras del espacio atlántico generaron **maneras propias en cuanto a su vínculo y relación con el mar**. Este vínculo se refleja en la paisaje, a lengua, las tradiciones y la toponimia, así como en la arquitectura de sus pueblos, es decir, en la **cultura marinera en general**.

5. PROBLEMÁTICA DE LOS ESPACIOS CON CONTENIDO MUSEÍSTICO



El modelo de espacios museísticos en términos culturales y económicos está en crisis desde los tiempos inmemoriales, destacándose como agravante en este **contexto de crisis la gran proliferación de los mismos**: más de la mitad de los espacios con contenido museístico existentes se crearon en el último medio siglo.

5. PROBLEMÁTICA DE LOS ESPACIOS CON CONTENIDO MUSEÍSTICO



Para asegurar a **supervivencia** del concepto de espacios con contenido museístico en si mismo e de los museos actualmente existentes se debe acudir ineludiblemente a la **reestructuración de un espacio con contenido museístico**, o una **red de los mismos**, implicando todo eso una redefinición de actividades y objetivos.

SOLUCIÓN PROPUESTA



Crear nuestra propia red de espacios con contenido museístico atlántico (**REMA**) en la que tenga por objeto la puesta en valor del patrimonio material e inmaterial ligado al mar.

VENTAJAS



- Mayores posibilidades de hacer **muestras temporales/mayor atractivo del espacio**
- **Promocionar** nuestro **territorio/espacio** museístico en otros **lugares**
- Conocer experiencias de **buenas prácticas** realizadas por otros miembros de la red
- Realizar acciones de promoción conjunta

¿QUIENES INTEGRARÍAN INICIALMENTE A RED?



- Espacios de contenido museístico marineiro que pertenezcan al GALP Costa da Morte
- Espacios de contenido museístico marineru que pertenezcan o GALP SEO de Fisterra e Ría de Muros e Noia
- Museo Marítimo de Ílhavo

¿QUIENES SE INTEGRARÍAN EN UNA SEGUNDA ETAPA LA RED?



Espacios de contenido marinerero de:

- Outros GALP gallegos
- Outros GALP de Portugal
- GALP de Andalucía (Huelva e Cádiz)

En una tercera etapa se ampliará a espacios museísticos de Francia e Irlanda.

¿QUE ES NECESARIO PARA PERTENCER A LARED?



1. Enviar la solicitud de adhesión a la red de espacios museísticos atlánticos, según modelo normalizado.
2. Aportar la siguiente documentación:
 1. Número de identificación fiscal del museo o del ayuntamiento del que depende
 2. NIF do representante legal del museo ou del cargo ayuntamiento responsable de su gestión
 3. Acta fundacional del museo o documento análogo
 4. Memoria de carácter técnico en la que se especifique la localización del museo, inventario de fondos museísticos de los que dispone, relación de actividades desarrolladas en los últimos 5 años, actividades que desearía desarrollar gracias a su pertenencia a la red, y fondos museísticos que estaría dispuestos a ceder e indicar en que época del año se cederían.

¿QUÉ OBLIGACIONES IMPLICA PERTENECER A REMA?

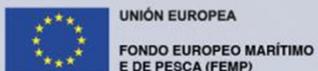


- a) **Asumir los criterios de gestión y funcionamiento da la Red.**
- b) **Participar en el Consejo REMA, o en la Comisión Permanente en su debido momento, con un representante en el mismo.**
- c) **Poner a disposición de la Red la totalidad o parte de su fondo museístico para potenciales exposiciones o eventos en cualquier punto de la geografía REMA.**
- d) **Participar activamente en por lo menos un evento REMA al año.**
- e) **Utilizar y difundir o signo distintivo de la red**
- f) **Todas aquellas obligaciones que se deriven del Reglamento de Funcionamiento**

PRIMERA EXPOSICIÓN TEMPORAL DA REDE REMA



A Campanha do Argus, de Alan Villiers



LUGARES PREVISTOS PARA A EXPOSICIÓN



**Museo Man de
Camelle Casa do
alemán**
21 Junio – 04 de
Julio



Fábrica de Sel
06 Julio – 28 de
Julio



**Museo do Mar
de Laxe**
01 Agosto – 31
de Agosto

PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA DEL ARGUS



A Campaña do Argus, de Alan Villiers, es el principal documental extranjero sobre a pesca del bacalao por hombres y barcos portugueses a mediados do siglo XX.

La pesca do bacalao con Doris - por "hombres de hierro" en buques de madera o acero - era a última actividad económica que hacía uso de la navegación a vela en viajes transoceánicas

COMPOSICIÓN DE LA EXPOSICIÓN



Dori – embarcación utilizada para la pesca del Bacalao. En la propia vela se proyecta un film sobre una campaña de pesca

COMPOSICIÓN DE LA EXPOSICIÓN



Muestra de 50 fotografías de la campaña del Argus

