

## LA SEGONA EDICIÓ DE LA JORNADA DE DONES I CUINA MARINERA S'AMPLIA A TRES MUNICIPIS DE LA PROVÍNCIA DE GIRONA

Roses, 1 de maig de 2024

El GALP Costa Brava (Grup d'Acció Local Pesquer) i l'Ateneu Cooperatiu Terres Gironines impulsen la **segona edició de les Jornades Dones i Cuina marinera**. El projecte, coordinat per l'activista gastronòmica **Àgata Albero Miralbell**, d'Inspira Gastronomia, vol continuar promovent el coneixement i l'herència gastronòmica femenina marinera, i enguany compta amb la col·laboració dels Ajuntaments de l'Escala, Palamós i Roses, així com de les seves confraries de pescadors.

Durant el mes d'abril s'han fet trobades amb dones de diferents col·lectius per tal de fer la màxima difusió possible entre aquests grups. Les trobades prèvies a l'activitat serveixen per anar escalfant motors, trencar el gel i començar a pensar en receptes possibles. Tot plegat amb l'objectiu de **recuperar la memòria** de la cuina del peix de manera col·lectiva.

En el marc de les sessions es dinamitzarà un grup format per dones grans i dones migrants per poder així connectar amb la seva memòria culinària. Compartiran sabers i cuinaran plegades, i comptaran també amb dones del mar i biòlogues per compartir coneixements sobre la cultura pesquera del territori i els mostrin com fer-ne un consum sostenible.

Les trobades, que l'any 2023 tingueren lloc únicament a Roses, aquest any es fan extensives a L'Escala i Palamós. L'objectiu és que aquestes activitats tinguin continuïtat a les diferents poblacions.

### Les sessions d'enguany tindran lloc els següents dies:

- **Dimarts 7 de maig:** la sessió tindrà lloc a l'**Aula Gastronòmica de Roses** i serà oberta al públic. Les dones convocades podran mostrar com s'elaboren les receptes i hi haurà un espai de tast.
- **Dilluns 13 de maig:** la sessió tindrà lloc a l'**Espai del peix de Palamós** i serà tancada.
- **Dilluns 20 de maig:** la sessió tindrà lloc al Maram, a l'Escala i serà tancada.

Els objectius principals del projecte són promoure el consum de peix de llotja, aprendre a través de dones migrants altres maneres de cuinar el peix, posar en valor espècies de peixos poc conegudes i fomentar un consum i un ús sostenible del peix. També es pretén promoure un procés col·lectiu de construcció del coneixement, impulsar el

consum de peix i posar en valor el de llotja entre els col·lectius de dones migrants, recuperar i compartir saber al voltant de la cuina del peix, fomentar l'aprofitament integral del peix de llotja, obrir el ventall d'espècies consumides per la població, apropar la ciutadania a d'altres cultures gastronòmiques marineres i facilitar la convivència.

### **Sobre l'Ateneu Terres Gironines:**

L'Ateneu Cooperatiu Terres Gironines és un espai de promoció de l'economia social i solidària (ESS) a les comarques gironines format per una quarantena d'entitats, entre les quals hi ha GALP Costa Brava. L'Ateneu treballa acompanyant projectes cap a la seva constitució com a organismes de l'economia social, sempre posant els valors i les persones al centre amb l'objectiu d'impulsar el cooperativisme arreu del territori. L'entitat també ofereix assessorament i formacions.

### **Per a més informació, dubtes o aclariments, podeu contactar amb:**

- **Mireia Esteve Xifra i Judit Pagès Montroig.** Equip del GALP Costa Brava. [info@galpcostabrava.cat](mailto:info@galpcostabrava.cat).
- **Àgata Albero Miralbell.** Coordinadora del projecte. La podeu trobar al telèfon **699 518 310** o enviant un correu a [agata@inspiragastronomia.com](mailto:agata@inspiragastronomia.com).

### **Per a les xarxes socials es prega utilitzar les següents etiquetes:**

@galpcostabrava @ateneucoopgi @inspiragastronomia  
@ajuntamentroses @rosesgastro  
@escalamunicipal @marammuseu  
@ajutamentdepalamos @museudelapesca  
@creurojagirona @creurojacat