



El proyecto 'Un mar de conservas' ha dado su pistoletazo de salida en La Alcoholera de Adra con el primer taller 'Encurtidos de verduras'. Durante esta actividad, organizada por el Ayuntamiento, de la mano del Grupo de Acción Local de Pesca (GALP), se ha presentado y explicado la forma en la que se elabora el proceso de encurtido de los vegetales, realizando cada asistente una práctica real del proceso. Este taller, que ha sido impartido por Antonio Daoudi, profesor de la Escuela de Hostelería y docente de certificados de profesionalidad de cocina, con la colaboración de AgrupaAdra, ha reunido a casi una veintena de participantes.

Durante las cuatro horas que ha durado el taller 'Encurtidos y verduras', los y las asistentes han conocido las funciones del elaborador de encurtidos, el proceso de elaboración de esta técnica culinaria (lavado, pelado, corte, esterilización de envases, escaldado, envasado y conservación) y tipos de encurtidos (proceso y salmuera y acidificación directa). Cabe recordar que 'Un mar de conservas' ofrece, durante los meses de junio, julio y agosto cuatro charlas, cinco talleres y tres demostraciones totalmente gratuitas. Para inscribirse en estas actividades, se ha habilitado la web www.lamardeconservas.es, donde además, los interesados pueden conocer más información sobre las diferentes fechas.

Esta iniciativa se enmarca dentro del proyecto 'Acciones de capacitación y recuperación de procesos artesanales dirigidos a promover el papel de la mujer', dentro de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del GALP Poniente Almeriense, subvencionado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. Proyecto llevado a cabo por la mercantil Innovación Humana Consultores y Asociados S.L., para lo que se ha realizado una inversión cercana a los 13.000 euros.

'Un mar de conservas'

Enmarcado en el proyecto 'Un mar de conservas', se realizarán distintos talleres de transformación artesanal basados en los alimentos del mar, con el objetivo de presentar las formas de transformación y conservación de los productos de origen vegetal y marítimo como medio para poner en valor la cultura gastronómica del municipio. Los siguientes talleres serán

en La Alcoholera, sobre 'salazones', 'conservas en aceite', 'escabechados y ahumados' y 'pesca artesanal'.

Otra de las actividades consistirá en realizar showcookings y demostraciones en directo de la mano de profesionales para que los aficionados a la cocina conozcan y realicen elaboraciones tradicionales cuyo principal ingrediente serán los productos de kilómetro cero procedentes tanto de la huerta como del mar abderitano. 'Cocina tradicional abderitana', 'elaboraciones marítimas' y 'cocinando la huerta' son las tres demostraciones que se desarrollarán en el Mercado de Adra.

Por último, se llevarán a cabo charlas de análisis enfocadas a potenciar el papel de la mujer como agente de cambio local, partiendo del sector pesquero y hortofrutícola y abriéndolo al resto de la población femenina del municipio. 'El papel de la mujer en el sector pesquero de Adra', 'Estereotipo y prejuicios de la mujer en el sector pesquero', 'El papel de la mujer en la pesca sostenible' y 'Desarrollo de habilidades para ser agente de cambio en el sector' se desarrollarán en el Centro de Interpretación de la Pesca.

Adra, 10 de junio de 2022