



MARÍA DEL CARMEN LAYNEZ VISITÓ A LAS ALUMNAS QUE INICIABAN EL CURSO DE “COCINA MARINERA”

El curso, incluido dentro del Proyecto Sagital, pretende poner en valor la gastronomía marinera como apoyo al fomento del turismo pesquero

Dentro de las distintas actuaciones que se desarrollan en el Proyecto Sagital con el fin de promover y potenciar el sector turístico-pesquero, se ponía en marcha en la tarde del lunes día 12 un curso de cocina marinera.

La teniente de alcalde delegada de Fomento Económico y Turismo, María del Carmen Laynez, se desplazó hasta las instalaciones de cocina montadas en el Pabellón municipal, para dar la bienvenida a los participantes, en su mayoría desempleados relacionados con el sector pesquero o de la hostelería.

El curso de “Cocina Marinera” que se desarrolla en el marco del Proyecto Sagital “Servicios de adaptación para la gestión de iniciativas turístico-pesqueras en áreas litorales”, se incluye dentro de la Iniciativa Equal, y está organizado por el Ayuntamiento de Rota en colaboración con la Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir y el Fondo Social Europeo.

La iniciativa formativa ofrecerá a los participantes técnicas y conocimientos para desempeñar labores de restauración tanto a bordo como en tierra. Así, los alumnos podrán aprender a elaborar con técnicas sencillas y productos escogidos, distintos menús relacionados con la gastronomía marinera.

El curso de “Cocina marinera” se desarrollará en horario de tarde en el Pabellón municipal y tendrá una duración de 75 horas lectivas que se impartirán durante los meses de noviembre y diciembre.

María del Carmen Laynez ha indicado que este curso se suma a las actuaciones y medidas que el Ayuntamiento está desarrollando en colaboración con la Mancomunidad del Bajo Guadalquivir en apoyo del sector pesquero, y en las que se está trabajando con la Cofradía de Pescadores dentro del marco del Proyecto Sagital, en el que se incluyen varias líneas de actuación encaminadas a potenciar la pesca turística.

A través de este ambicioso proyecto se espera poner en marcha en el sector pesquero de la localidad una serie de actividades que sirvan de atractivo turístico para los visitantes, a los que por ejemplo, se les podría ofrecer la experiencia de pasar un día en un barco de pesca acondicionado, donde también puedan conocer y degustar los productos de nuestro litoral.

La delegada de Fomento indicó que con este curso se trabaja en la formación de profesionales interesados y relacionados con este sector que en estas clases recibirán formación para poder ofrecer este nuevo producto turístico tanto a bordo de barcos como en los restaurantes, donde también se podría ofrecer al turista una carta específica de gastronomía típicas de la localidad basada en los productos del mar.

Layne Bernal se dirigió a los participantes, en su mayoría mujeres, para animarles a que aprovechen este curso, y hacerles partícipes de la finalidad de esta iniciativa formativa, con la que se espera realzar y poner en valor la cocina tradicional marinera de la zona y de la localidad en particular, un aspecto que, tal y como explicó la

delegada, se presenta como un recurso turístico más que nuestra ciudad, como municipio turístico y pesquero, puede ofrecer a los visitantes.

Finalmente, la delegada de Fomento se refirió al proyecto Sagital, en el que se trabaja en el desarrollo de actividades turístico-pesqueras respetuosas con el uso sostenible del litoral, como un instrumento muy interesante que abre en la localidad nuevas alternativas económicas y de empleo.

Rota, 13 de noviembre de 2007

| |
|---|
| <p>GABINETE DE PRENSA Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200 E-mail: gabineteprensa@aytorota.es www.aytorota.es</p> |
|---|