

# ACTE DE CLOENDA I PRESENTACIÓ DE RESULTATS

## PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

1

RECEPTARI  
"LA CUINA DEL PEIX DE  
BLANES"



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

## RECEPTARI "LA CUINA DEL PEIX DE BLANES"

### DESCRIPCIÓ

El llibret recull les receptes que varen proporcionar les 15 col·laboradores entrevistades en l'actuació GALP a la convocatòria 2022: "Recerca sobre el consum i els hàbits alimentaris al voltant del peix a Blanes".

El volum conté 20 receptes, cadascuna de les quals amb un context que la situa, els ingredients i la preparació del plats que provenen de la cuina tradicional blanenca.

Aquest document comença amb un text introductori del cap de l'Arxiu Municipal i Patrimoni Històric, Toni Reyes i Valent, que emmarca l'actuació del receptari, un pròleg d'en Pep Vila Medinyà, historiador de la cultura i gastrònom i la cloenda a càrrec de la Cristina Fernández Recasens, on es referencia una recepta per visualitzar el treball reproductiu femení.

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

## RECEPTARI "LA CUINA DEL PEIX DE BLANES"

### RESULTATS

1.000 exemplars editats

1.000 exemplars distribuïts

Distribució dels receptaris físics a les 8 peixateries de Blanes

Publicació del receptari virtual mitjançant els QR's presents a les peixateries de Blanes

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

2

MATERIAL AUDIOVISUAL  
DOCUMENTAL



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

MATERIAL AUDIOVISUAL: DOCUMENTAL

## DESCRIPCIÓ

Aquesta actuació contempla el disseny i l'elaboració de material audiovisual, segona fase de l'estudi sobre el consum i els hàbits alimentaris populars al voltant del peix a la ciutat de Blanes dut a terme a la convocatòria GALP 2022.

"Blanes, vides arran de mar" és un documental de nova creació i innovador a la nostra vila on conflueixen els objectius de les diferents actuacions del projecte, seguint l'eix vertebrador vinculat a la promoció del consum del peix de proximitat, apropant la realitat del món pesquer local i la Confraria de pescadors a la ciutadania.

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

MATERIAL AUDIOVISUAL: DOCUMENTAL

**RESULTATS**

Estrena del documental "Blanes, vides arran de mar" a l'acte de cloenda i presentació de resultats del projecte GALP 2023

Planificació de l'explotació i difusió del documental post-estrena



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

3

TALLERS DE CUINA I  
SHOWCOOKING PER  
FAMILIES I TURISME  
FAMILIAR





# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

## TALLERS DE CUINA I SHOWCOOKING PER FAMÍLIES I TURISME FAMILIAR

### DESCRIPCIÓ

Tallers de cuina/ showcooking de les receptes del peix de Blanes que han estat adreçats a les famílies i al turisme familiar, amb l'objectiu de donar a conèixer i experimentar, de primera mà, les receptes resultat de l'estudi "Recerca sobre el consum i els hàbits alimentaris al voltant del peix a Blanes, primera fase del projecte Promoció del Consum del Peix, Blanes Arran de Mar- GALP 2022.

Mitjançant aquests tallers de cuina /showcooking, s'ha volgut oferir el màxim d'informació sobre els aspectes positius i rellevants que tenen a veure amb el consum de peix de proximitat, donar a conèixer i recuperar tècniques d'elaboració i aprofitament del peix local i reactivar el sector dels professionals directament implicats en la pesca i venda del peix.

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

TALLERS DE CUINA I SHOWCOOKING PER FAMÍLIES  
I TURISME FAMILIAR



## RESULTATS

12 Tallers de cuina /Showcooking  
173 Qüestionaris de valoració de l'activitat  
5000 Fulletons informatius i de divulgació

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

4

COL·LABORACIÓ AMB  
ASSOCIACIÓ DE  
RESTAURACIÓ I SECTOR  
COMERÇ DEL PEIX



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

COL·LABORACIÓ AMB ASSOCIACIÓ DE  
RESTAURACIÓ I SECTOR COMERÇ DEL PEIX

## DESCRIPCIÓ

Amb aquesta actuació s'aposta per fomentar la col·laboració públic-privada amb la finalitat de promoure i incentivar la incorporació de les receptes del peix de Blanes, fruit de l'estudi "Promoció del consum del peix, Blanes arran de mar" ( GALP 2022) ,al sector de la Restauració. Alhora es pretén iniciar accions que fomentin i potenciïn en la ciutadania, el coneixement de les espècies de peix de proximitat de Blanes i la seva comercialització en els establiments especialitzats del municipi.

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

COL·LABORACIÓ AMB ASSOCIACIÓ DE  
RESTAURACIÓ I SECTOR COMERÇ DEL PEIX

## RESULTATS

Reunions de coordinació amb l'Associació d'hostaleria i amb la Confraria de Blanes per plantejar les iniciatives conjuntes a dur a terme en un futur.

Organització de l'acte de presentació de resultats : Tastet de receptes GALP 2023 amb la col·laboració de 3 restauradors de l'Associació d'hostaleria de Blanes.

Difusió del receptari " La cuina del peix de Blanes" per fomentar el consum de peix de proximitat: Les 8 peixateries de Blanes s'han adherit a la iniciativa proposada.

# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

5

DOSSIER PEDAGÒGIC



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"

## DOSSIER PEDAGÒGIC

### DESCRIPCIÓ

Disseny, creació i realització d'un dossier pedagògic, en el marc del projecte educatiu de les escoles de Blanes. Un material pedagògic i transversal per acostar la confraria i els pescadors a la comunitat educativa, fent promoció, alhora, del consum de peix local. Aquest projecte s'ha dut a terme en col·laboració amb l'escola pública Joaquim Ruyra. Es tracta d'un centre d'interès a treballar amb la comunitat educativa de Blanes en un futur pròxim.

Contingut del dossier:

- Història Pesquera de Blanes: Confraria de Pescadors de Blanes
- El paper de la dona en el món del mar i la Gastronomia Blanenca.
- Tècniques de pesca Actuals: Quins peixos tenim a la nostra costa?
- Canvi climàtic: Com afecta això al medi marí (ODS 13 i 14)?



# PROJECTE GALP 2023 "BLANES ARRAN DEL PLAT"



## RESULTATS

Disseny, creació i realització del dossier pedagògic  
"Descobrint el mar de Blanes".





