

INTRODUCCIÓN A MARPROF

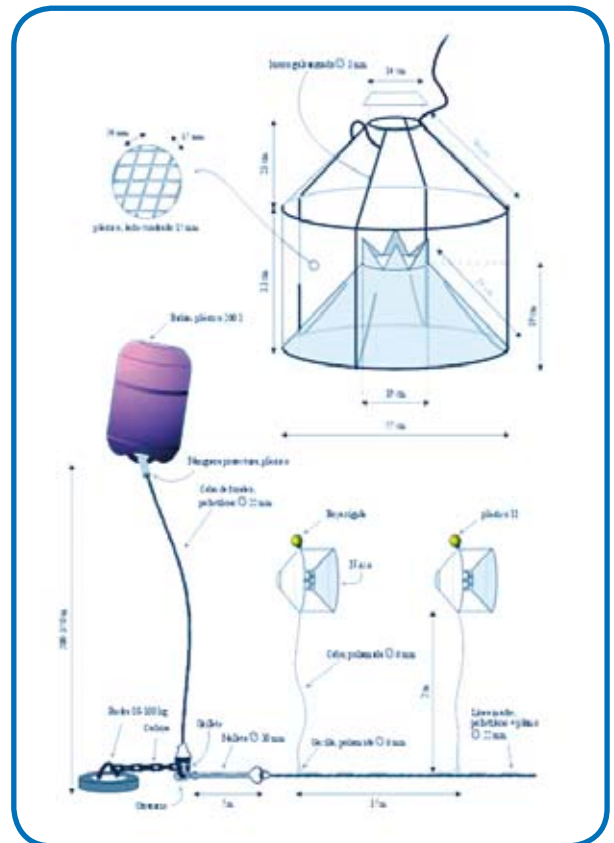
El Instituto Canario de Ciencias Marinas (ICCM), adscrito a la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), dirige en Canarias el proyecto MARPROF (MAC/2/M065) sobre “Bases para la gestión y valorización gastronómica de especies pesqueras profundas de la Macaronesia”, cofinanciado a través de fondos FEDER de la UE y del Gobierno de Canarias, en el marco del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias (MAC) 2007-2013.

El proyecto MARPROF, que se desarrollará entre 2009 y 2012, tiene como finalidad principal el establecimiento de las bases científicas y tecnológicas para el aprovechamiento sostenible de nuevos recursos marisqueros de profundidad de la Macaronesia y su valorización gastronómica. Las especies “estrella” son el camarón soldado (200 a 350 m) y el cangrejo rey (600 a 1000 m).

Las Ciencias Marinas, desde la investigación y el desarrollo tecnológico, mediante la innovación y la divulgación social, aportarán en breve plazo estos dos nuevos tesoros a la Gastronomía Canaria para potenciar su oferta culinaria con productos autóctonos de calidad certificada, reforzando su vertiente comercial, turística y social como señas de identidad.



Muestra y captura de camarón soldado



Tren de nasas camaroneras semi-flotantes

Objetivos y actividades principales de MARPROF en Canarias:

A. Prospección, evaluación y estudios biológicos sobre crustáceos profundos

Completar la cuantificación del potencial pesquero (área útil, biomasa y rendimiento máximo sostenible) y el estudio bioecológico del camarón soldado. Incluye una campaña de mar en Fuerteventura utilizando las innovadoras nasas camaroneras semi-flotantes.

Realizar una prospección pesquera, seguida de una evaluación piloto y estudio bioecológico del cangrejo rey. Incluye una campaña de mar en Gran Canaria utilizando las innovadoras nasas cangrejeras.

Se han previsto colaboraciones y sinergias con la Facultad de Ciencias del Mar, Departamento de Biología, de la ULPGC.

B. Caracterización organoléptica, nutricional y culinaria de recursos de profundidad

Obtener muestras de diferentes especies de peces y mariscos de profundidad, sobre todo, camarones y cangrejos. Incluye cuatro campañas de mar en Gran Canaria.

Analizar y estudiar estas nuevas materias primas de aguas profundas, en términos de atributos organolépticos, propiedades nutricionales y características culinarias.

Se han previsto colaboraciones y sinergias con el Instituto Universitario de Sanidad Animal (IUSA) de la ULPGC.

C. Promoción de nuevos productos pesqueros y divulgación de resultados

Llevar a cabo un plan de comunicación y divulgación: sitio web, folletos, carteles, presentaciones públicas y publicaciones. Incluye una exposición itinerante para información pública y sensibilización ciudadana.

Desarrollar jornadas técnicas para divulgación de resultados: transferencia de información y tecnologías al sector pesquero y eventos gastronómicos para sector de la restauración, medios de comunicación y público general. Incluye talleres culinarios, almuerzos-tertulia y jornadas gastronómicas.

Elaborar y difundir un Recetario técnico sobre pescados y mariscos de aguas profundas de la Macaronesia, conteniendo información biológica, tecnológico-pesquera, organoléptica, nutricional y culinaria sobre los nuevos productos.

Se han previsto colaboraciones y sinergias con la Viceconsejería de Pesca y Hoteles Escuela de Canarias de la Consejería de Turismo.