

El 'Proyecto MARPROF' contribuye a potenciar el turismo en Canarias, Madeira y Azores mediante el impulso de la gastronomía desde las Ciencias Marinas

El ICCM-ACIISI y HECANSA firman un Convenio de Colaboración para asegurar el éxito del 'Proyecto MARPROF'

► J.A. González, J.I. Santana & Consorcio MARPROF

En el número de lanzamiento de B3M informábamos del arranque del proyecto MARPROF (MAC/2/M065) sobre "Bases para la gestión y valoración gastronómica de especies pesqueras profundas de la Macaronesia", en el marco del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias 2007-2013. MARPROF que tiene como finalidad el establecimiento de las bases científicas y tecnológicas para la explotación sostenible de nuevos recursos de profundidad (básicamente camarones y cangrejos) de la Macaronesia y su valoración gastronómica.

En esta ocasión damos cuenta de la firma de un Convenio de Colaboración entre la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), a través del Instituto Canario de Ciencias Marinas (ICCM), y la Consejería de Turismo a través de Hoteles Escuela de Canarias S.A.

Este Convenio da soporte a la mayor parte de las actividades y eventos culinario-gastronómicos del proyecto



«El camarón soldado, el cangrejo rey y las especies asociadas (crustáceos y peces) de aguas profundas de Canarias serán ahora, de la mano del ICCM, los nuevos productos estrella para los chefs y demás equipos profesionales de HECANSA.»

MARPROF. Las principales actividades programadas en las instalaciones de HECANSA en Gran Canaria y Tenerife, entre diciembre de 2009 y mayo de 2011, fueron: laboratorios culinarios, almuerzos-tertulia, jornadas gastronómicas, talleres de elaboración de recetas innovadoras con pescados y mariscos canarios de profundidad y charlas formativas para los alumnos de HECANSA.



«El excelente ambiente de cooperación y coordinación entre el ICCM y HECANSA está dando como fruto la satisfactoria realización de uno de los objetivos principales de MARPROF: estudio culinario y promoción gastronómica de nuevos productos marisqueros y pesqueros.»

«MARPROF tiene como finalidad el establecimiento de las bases científicas y tecnológicas para la explotación sostenible de nuevos recursos de profundidad (básicamente camarones y cangrejos) de la Macaronesia y su valoración gastronómica.»

El camarón soldado, el cangrejo rey y las especies asociadas (crustáceos y peces) de aguas profundas de Canarias serán ahora, de la mano del ICCM, los nuevos productos estrella para los chefs y demás equipos profesionales de HECANSA. Estos tesoros profundos del Atlántico se convertirán en las nuevas joyas de la gastronomía canaria, constituyendo sabrosos reclamos de un turismo cada vez más comprometido con la gastronomía y los valores naturales locales.

La primera campaña pesquera de MARPROF, en aguas

«En los laboratorios culinarios y talleres de elaboración de recetas, los biólogos de MARPROF ofrecieron toda la información (biológica y ambiental) solicitada por los chefs.»

profundas (200 a 350 m) de Fuerteventura, con la jefatura del biólogo José I. Santana (ICCM), proporcionó ejemplares de diversas especies (camarón soldado, camarón narval, camarón cabezudo, cangrejo buey canario y pez obispo), que constituyeron excelentes materias primas para los siguientes eventos. El Primer Laboratorio Culinario MARPROF se desarrolló en el Hotel Escuela Santa Brigida (HESB), del 7 al 9 de

enero de 2010, con participación de los chefs Samuel López del HESB, Cristo Sánchez del Hotel Rural Casa de los Camellos (HRA) en Agüimes y Mario Otegui del Hotel Escuela Santa Cruz (HESC).

El 21 de enero de 2010 se celebró el Primer Almuerzo-Tertulia MARPROF sobre el camarón soldado en el Centro de Perfeccionamiento Hostalero (CPH) en San Bartolomé de Tirajana - Maspalomas, con participación del chef Benito Benítez.

Las Primeras Jornadas Gastronómicas MARPROF sobre el camarón soldado tuvieron lugar en el HESB, en Santa Brigida del 25 al 28 de enero, de la mano del chef Samuel López y en el HESC, en Santa Cruz de Tenerife del 29 al 31 de enero de 2010, de la mano del chef Inaki González Aleka.

Los alumnos del HESC se beneficiaron, el 29 de enero, de una conferencia-colquio sobre "Mariscos canarios de profundidad" a cargo del Dr. José Antonio González (ICCM), responsable científico de MARPROF en Canarias.

Los días 8 y 9 de junio de 2010, en el HESB, en Santa Brigida, se llevó a cabo el Primer Taller de Elaboración de Recetas MARPROF con participación de los chefs López, Sánchez, Benítez y González Aleka, utilizando camarón soldado, camarón narval, camarón cabezudo y cangrejo buey canario.

La segunda campaña pesquera de MARPROF, en aguas profundas (500 a 900 m) de Gran Canaria, con la jefatura del biólogo José I. Santana (ICCM), proporcionó ejemplares de diversas especies (cangrejo rey, cama-

ron cabezudo gigante, cangrejo buey canario, cangrejo nadador de hondura, cangrejo rey trispinoso, zentofa de fondo, homola, bicaronegra y laemonebia robusta), que han constituido y constituirán excelentes materias primas para los siguientes eventos.

El 22 de julio de 2010 se celebró el Segundo Almuerzo-Tertulia MARPROF sobre el cangrejo rey en el Centro de Perfeccionamiento Hostalero (CPH) en Maspalomas, dirigido por el chef Benito Benítez.

En los laboratorios culinarios y talleres de elaboración de recetas, los biólogos de MARPROF ofrecieron toda la información (biológica y ambiental) solicitada por los chefs. En los almuerzos-tertulia y jornadas gastronómicas, los biólogos de MARPROF efectuaron una breve presentación del proyecto y suministraron una ficha informativa sobre las especies estrella: camarón soldado y cangrejo rey. En definitiva, MARPROF está facilitando una fructífera colaboración y sinergia entre el grupo de investigación en Biología Pesquera del ICCM y los diferentes equipos profesionales de HECANSA.

Los almuerzos-tertulia y los días inaugurales de las jornadas gastronómicas MARPROF contaron con la asistencia de los medios de comunicación, cuyos representantes celebraron interesantes coloquios y de ellos se derivaron numerosas noticias de prensa y entrevistas radiofónicas que contribuyeron a la divulgación social de los resultados del Proyecto y del Convenio de Colaboración.

El excelente ambiente de cooperación y coordinación entre el ICCM y HECANSA está dando como fruto la satisfactoria realización de uno de los objetivos principales de MARPROF: estudio culinario y promoción gastronómica de nuevos productos marisqueros y pesqueros. Después del verano, seguimos con este apasionante y jugoso mandaje entre las Ciencias Marinas y la Gastronomía, para potenciar nuestra oferta culinaria con productos autóctonos de calidad certificada, reforzando la vertiente comercial, turística y social como señas de identidad.