



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA



20 AÑOS



Unión Europea

Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Pesca artesanal: Tradición , Cultura... e Innovación.

La pesca artesanal, en particular la que se da en nuestras reservas marinas, es tradición y cultura, también innovación y adaptación a las nuevas oportunidades tecnológicas. Así se puede ver en la Cofradía de Pescadores de Santa Pola, de la cual barcos de artes menores que operan en la Reserva Marina de Interés Pesquero de Isla de Tabarca, han adaptado la venta de sus capturas a las demandas por internet.

Se trata de dar valor añadido a un producto que ya de por si es excelente, el pescado de la reserva marina, bajo el sello *Peix de Santa Pola*, con trayectoria en el mercado digital. *Peix de Santa Pola* es una marca de la propia cofradía de Santa Pola y el Ayuntamiento del mismo municipio, en una apuesta de ambas entidades por el trabajo de los pescadores.

Se ha iniciado la remodelación de la lonja de Santa Pola con el objetivo de ampliar y dotar con una segunda cinta de venta de pescado que permitirá más agilidad y rapidez para que una mayor cantidad de pescado pueda ser enviado a primera hora y satisfacer así las demandas de pescaderías, restaurantes y cadenas de distribución de España y sur de Francia.

La pesca artesanal, actividad sostenible y respetuosa con nuestros mares, se adapta también a las demandas de una sociedad moderna en la que las nuevas formas de comunicación y la tecnología marcan el ritmo de vida. Sin duda, una garantía de futuro para este sector y para la Reserva Marina de Interés Pesquero de Isla de Tabarca, donde durante el 2018 se ha desarrollado el proyecto Pescares III por Océano Alfa con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica, a través del Programa pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

Autor: Proyecto Pescares.