

ACTIVIDADES PARALELAS DE LA EXPOSICIÓN ACUICULTURA DESCÚBRELA!



LUGAR DE CELEBRACIÓN

La Sala CINE acogerá los "Diálogos con la sociedad sobre el futuro de la pesca y acuicultura" y la Torre Mirador los showcookings.

Centro Niemeyer

ACCESO

El acceso a los *Diálogos con la Sociedad* se realizará por medio de la entrada adquirida en taquilla del Centro Niemeyer y canales habituales.

La entrada incluye el acceso a la exposición "¿Acuicultura? Descúbrela" el día de la sesión, la asistencia a la charla coloquio y la degustación de 3 elaboraciones de productos acuícolas que se servirán a la finalización.

El acceso a los showcookings será por medio de invitación. Puede solicitar su invitación a través del mail oesa@fundación-biodiversidad.es

HORARIO

20:00 horas para los *Diálogos con la Sociedad* y 18:30 horas para los showcookings.

AFORO

Limitado a 99 personas para los *Diálogos con la Sociedad* y 25 para los showcookings.

PRECIO

- ▶ **Diálogos con la Sociedad:** 1 €.
 - Los productos pesqueros y acuícolas y su importancia en la nutrición y la salud.
Compra tu entrada [aquí](#).
 - Papel de los productos pesqueros y acuícolas en la gastronomía del siglo XXI.
Compra tu entrada [aquí](#).
 - La acuicultura en la Hispania romana. Orígenes, técnicas y evidencias arqueológicas.
Compra tu entrada [aquí](#).
- ▶ **Showcooking:** Gratuitos.
- ▶ **Talleres y actividades infantiles, escolares y en familia:** Ver precios en el [siguiente enlace](#).

FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD

Tel: +34 91 121 09 20

www.fundacion-biodiversidad.es

DIÁLOGOS CON LA SOCIEDAD SOBRE EL FUTURO DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA



LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS Y SU IMPORTANCIA EN LA NUTRICIÓN Y LA SALUD.

Gregorio Varela Moreiras.

Catedrático de Nutrición y Bromatología. Presidente de la Federación Española de la Nutrición.

- ▶ **Temática degustación:** Salud.
- ▶ **Especies:** Mejillón, lubina y anguila.
- ▶ **Cocinero y restaurante:** Adrián San Julián, restaurante Yume (Avilés).
- ▶ **Charla coloquio:** Javier Remiro Perlado. Fundación Biodiversidad.



PAPEL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS EN LA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI.

Rafael Ansón Oliart.

Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía.

- ▶ **Temática degustación:** Vanguardia.
- ▶ **Especies:** Esturión, ostra y rodaballo.
- ▶ **Cocinero y restaurante:** Isaac Loya, Real Bañerío (Salinas)
- ▶ **Charla coloquio:** Alberto López-Asenjo García. Secretario General de Pesca. MAPAMA



LA ACUICULTURA EN LA HISPANIA ROMANA. ORÍGENES, TÉCNICAS Y EVIDENCIAS ARQUEOLÓGICAS.

Darío Bernal Casasola.

Coordinador del Programa de Doctorado en Historia y Arqueología Marítimas. Universidad de Cádiz.

- ▶ **Temática degustación:** Tradición.
- ▶ **Especies:** Trucha, dorada y almejas.
- ▶ **Cocinero y restaurante:** Juan Rivero, Casa Tataguyo (Avilés)
- ▶ **Charla coloquio:** Alberto Vizcaíno. Director General Pesca Marítima. Principado de Asturias.

PROGRAMA DE SHOWCOOKINGS

Consistirán en la preparación en vivo de 4 elaboraciones con la especie indicada para cada uno de ellos. Posteriormente se podrán degustar las elaboraciones a cargo de cada chef.

SHOWCOOKING OSTRA

- ▶ **Cocinero:** Ricardo González Sotres (una estrella Michelin y un sol Repsol).
- ▶ **Restaurante:** El Retiro (Pancar, Llanes).

10
OCT

SHOWCOOKING ANGIULA

- ▶ **Cocinero:** Nacho Manzano (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol).
- ▶ **Restaurante:** Casa Marcial (La Salgar, Parres).

8
NOV

SHOWCOOKING TRUCHA

- ▶ **Cocinero:** Pedro Martino (Campeón de España de tapas 2013 y un sol Repsol).
- ▶ **Restaurante:** Naguar (Oviedo).

28
NOV

TALLERES Y ACTIVIDADES INFANTILES, ESCOLARES Y EN FAMILIA

La Fundación Biodiversidad tiene como uno de sus objetivos hacer accesible a la sociedad en general la importancia de los recursos pesqueros y la acuicultura, para ello ha diseñado junto con EducaNiemeyer las siguientes actividades dirigidas tanto a público escolar como a familias.

- ▶ **Infantil** > Mi amiga la trucha es un pez
- ▶ **Primaria** > Mi amigo el rodaballo
- ▶ **Primaria** > La trucha. Descubre cómo soy
- ▶ **Primaria** > Esturiones y mejillones
- ▶ **Bachillerato** > Descubre la Acuicultura

Más info *aquí*.

- ▶ **12 de octubre** > Acuicultura sostenible ¡y divertida!
- ▶ **14 de octubre** > Acuicultura: taller de Koinobori
- ▶ **18 de noviembre** > Acuicultura: peces de escayola
- ▶ **3 de noviembre** > Acuicultura sostenible ¡y divertida!
- ▶ **9 de diciembre** > Acuicultura: taller de Koinobori

Consulta en [este enlace](#) el programa de actividades y talleres del Centro Niemeyer para los próximos meses de octubre, noviembre y diciembre de 2017.