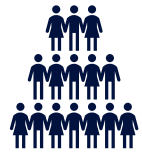




# Territorial Vision



172.000

habitants

55 minutes

55 minutes



55

minutes

INTERMUNICIPAL  
Distance

55 minutes

55 minutes

55 minutes



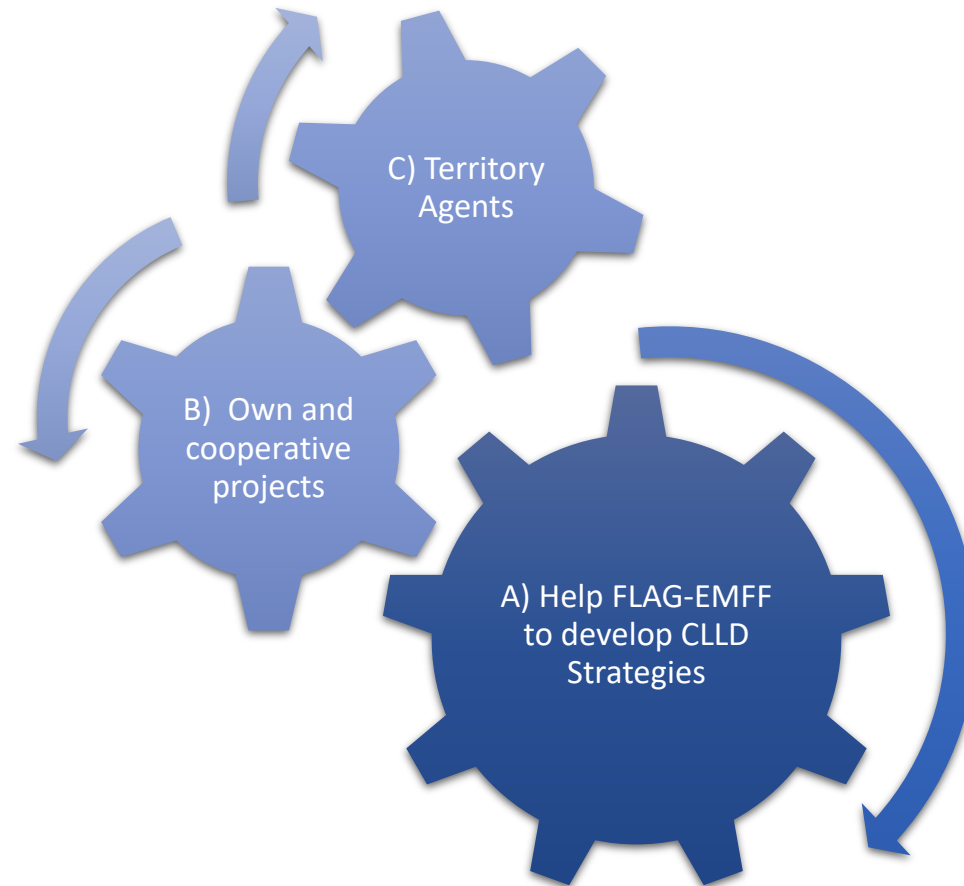
## 11 termes municipals

1. Llançà
2. El Port de la Selva
3. Cadaqués
4. Roses
5. L'Escala
6. Torroella de Montgrí - L'Estartit
7. Palamós
8. Sant Feliu de Guíxols
9. Tossa de Mar
10. Lloret de Mar
11. Blanes

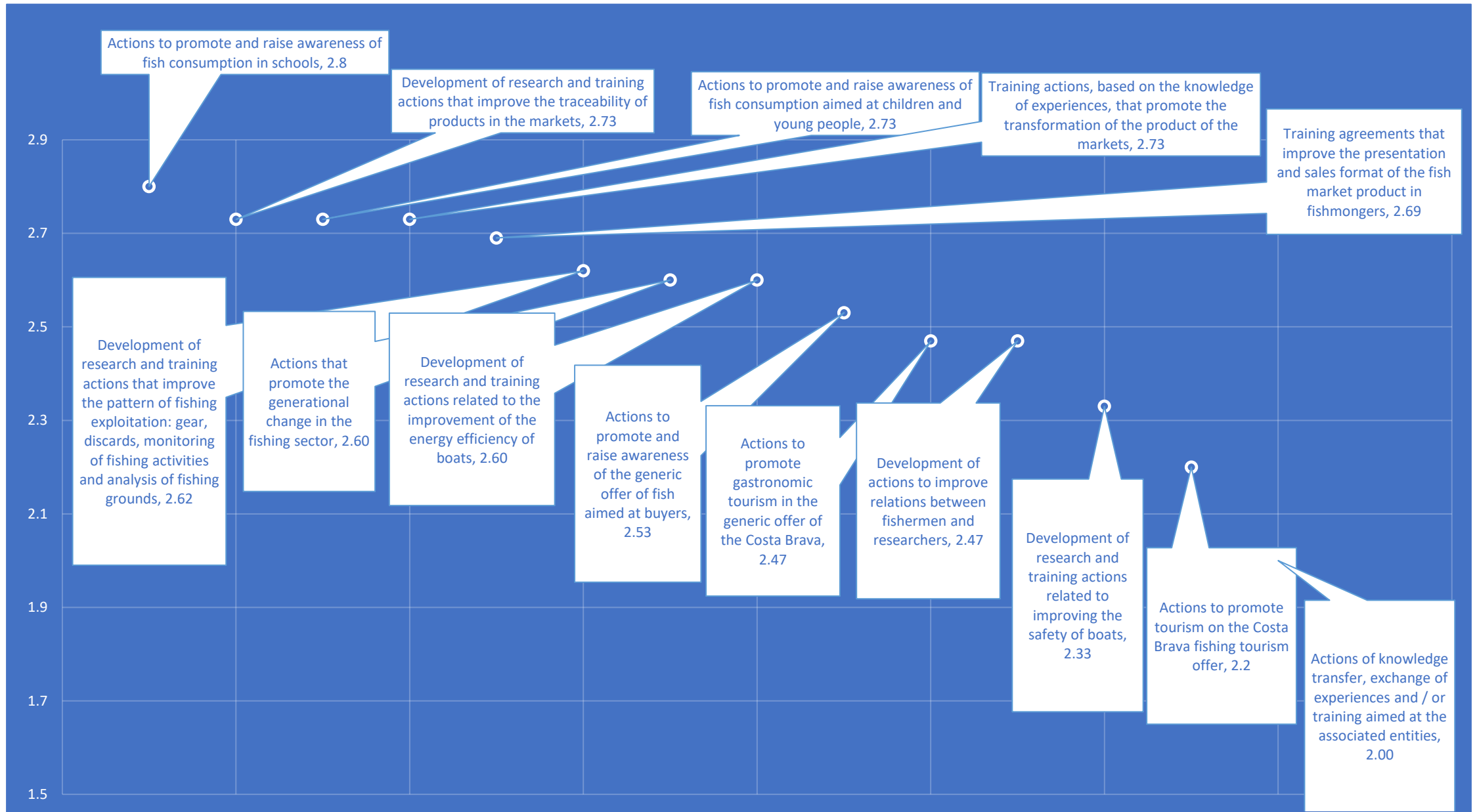
## Asociación impulsada por las cofradías de la Costa Brava

1. Fishers Association of Cadaques
2. Fishers of Roses SL
3. Fishers Association of Port de la Selva
4. Fishers Association of Palamós
5. Fishers Association of Blanes
6. Fishers Association of l'Estartit
7. Fishers Association of l'Escala
8. Fishers Association of Roses
9. Fishers Association of Llançà
10. Federation of Associations of Girona
11. IRTA
12. Foundation Promediterrania
13. Roses business Association
14. Diving companies Association
15. Roses City Council
16. Llançà City Council
17. l'Escala City Council
18. Port de la Selva City Council
19. Torroella de Montgrí City Council
20. Blanes City Council
21. University of Girona
22. Girona Provincial Council

## 3 AXIS OF WORK



# PRIORITIES FOR OWN PROJECTS



# WE ARE AGENTS OF THE TERRITORY

1. Directorate-General for Maritime Policy and Sustainable Fisheries
2. Strategic Food Plan
3. Ebro FLAG
4. Baix Empordà co-management board
5. Viles Marines expert committees
6. Women of the sea association
7. Palamós fish
8. CCBE Tramx Network
9. Cooperative network d'Ateneus
10. Cap de Creus Natural Park
11. Tourism Board
12. UdG Food campus
13. Girona Excel·lent
14. Empordà Agricultural School
15. ARCA
16. Oceans and Health cathedra
17. FARNET
18. European Regions Week
19. FEBSCAT
20. Spanish FLAG Network
21. Universities of Catalunya
22. Kitchen groups

# Own Projects



# MARKET FISH VISUALIZATION

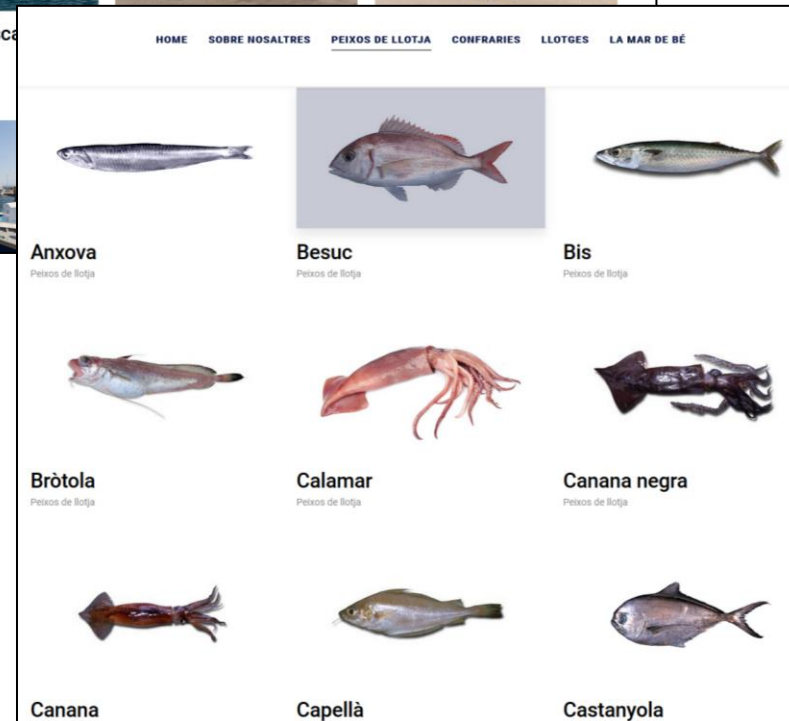
1. WEB
2. INSTAGRAM
3. FACEBOOK



**DIRECTED TO  
CONSUMERS**



Confraria de pesca  
de Llança





# MARKET FISH PROMOTION 2020



# MARKET FISH PROMOTION 2020

## La Mar de bé

Un programa sobre el peix de llotja i cuina de la Costa Brava.

### Els programes

Onze capítols per descobrir els onze municipis pesquers de la Costa Brava i conèixer les seves espècies més significatives explicant-ne les seves característiques, la forma de captura i l'elaboració culinària. Cada dimecres un nou capítol de La Mar de Bé.



Benvinguts a La Mar de Bé (avançament)



Capítol 1  
Canana i lluç



Capítol 2  
Escamarlans i pop



Capítol 3  
La gamba



Capítol 4  
La llagosta



Capítol 5  
L'anxova

**FISHERS AND COOKS  
AT THE SAME LEVEL**

**ALL ASSOCIATIONS**



[https://youtu.be/lwyUyn\\_5s7Q](https://youtu.be/lwyUyn_5s7Q)

# MARKET FISH PROMOTION 2021

**11 chapters**  
**24 local televisions of**  
**all Catalunya**

**11 Associations**  
**11 municipalities**  
**11 experts**  
**22 species**  
**220 filming hours**

**13.500 € help EMFF**  
**20.000 € own funds**

**TOTAL 33.500 €**

**We have learned a lot!**



**The cook boards the ship  
The cook is just a viewer**

**Participation of more than 140 people of the sector:**

- **Associations**
- **Investigators**
- **Museums**
- **City Councils**
- **Fisheries**

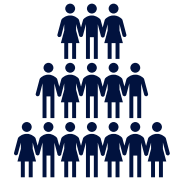


**La  
Mar  
de Be**

**Estrena**

A partir del 25 de juliol, cada dissabte  
i cada diumenge a les 20:15 h a TV3

# FISH MARKET PROMOTION 2021



**1.294.000** Viewers  
Accumulated audience

**10 40 minute chapters**  
**400 of screen share +**  
**promotions**

**135.000 € total**  
**0,10 € impact cost per person**



# MARKET FISH PROMOTION 2021



**Special show with one of the best cooks of the world**



# MARKET FISH PROMOTION 2021

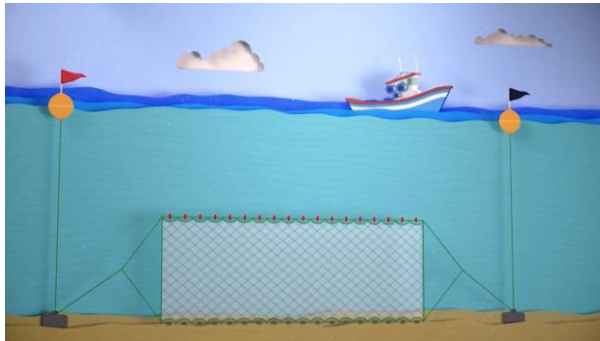


**The best result:  
They are heroes in their  
municipalities**





## Free animations



<https://youtu.be/ei54Mv4bJMI>



[https://youtu.be/2x4\\_sqY50dA](https://youtu.be/2x4_sqY50dA)

## Teaser



<https://youtu.be/Ysi2Q6N76Mo>

## And now, the book:

- Recipes
- Information on the fishing sector



### SOPA DE TOMÀQUET AMB ANCHOVA FRESCA I ALFÀBREGA

PER A 4 PERSONES  
12 anoves  
1 lombquet mediu  
2 grans d'all  
40 g de vinagre  
100 ml d'oli d'oliva verge  
Sal i pebre  
100 g de pa  
25 g d'alfàbrega fresca  
100 g de formatge  
parmèsà  
2 llagues de pa pelat  
arroses  
Olivada

1. Començarem preparant el "salmorç" escalfant el lombquet al foc. Un cop escalfat, el patim el bol en juntament amb l'oli, el vinagre, l'oli d'oliva i el pa. Ho triturarem bé. Ens queda una sopa de textura cremosa (normalment no la colorem perquè voliem una cosa més freds). Ho rectifiquem de sal i pebre i la reservem.
2. Preparam el pasta triturant amb l'ajuda d'un robot la fàbrega (o alfàbrega vermella, que és molt més saborosa), el formatge parmesà, l'oli d'oliva i el gra d'all. El rectifiquem de sal i el guardem.
3. N'hegem les anoves i en fem una folla molt ben tallada. Els submergem en aigua i gel durant 30 minuts per tal que després totalment. Per un altre costat, barregem el vinagre blanc i la sal. Treiem les anoves, les assecanem bé i les posem en un làpser intercalant folla d'anova i solució de vinagre. Així es cuaran lliggerament durant 2 hores, perquè només volem coure-hi una mica. Un cop cuites, les escorrem bé i, si no les venim al moment, les podem guardar submergides en oli d'oliva.
4. Tronem a daivar les dues molles de pa i les fem un fons a una temperatura de 180°C durant una h mitja.
5. Aboquem la sopa en els bols, col·loquem les anoves marinades al costat i el pasta. I acabem a llegir una quantitat generosa de pa torat.

UN PLAT IDEAL PELS MESOS DE CALOR, JA QUE ÉS REFRESCANT, MOLT FÀCIL DE FER I SALUDABLE.

### LA COSTA

Des de l'antiguitat, per molts motius, el mar ha aprofitat ésser humà. Pel molts beneficis que li reporta en termes econòmics, lúdics o emocionals, bona part dels assentaments humans s'han construït ben a prop del litoral. Avui, al voltant del 70% de la població mundial viu en una estreta franja costanera de només 60 km d'amplada.

Les ciutats més grans i les que més han crescut en les darreres dècades són i Catalunya, en aquest sentit, no és una excepció. Catalunya gaudeix d'una costa de més de 800 km d'extensió, de la qual més de la meitat són a prop del mar. La part nord i costa de Llevant és més abrupta, mentre la part i l'extrem sud



La costa de Ponent és molt més plana. Les diferències en les estructures geològiques i tectòniques, als factors ambientals incidents (onatge, vents, corrents submarines) i l'activitat humana donen lloc a una costa heterogènia que al llarg dels 800 km, passa de ser plana, a més de 200 m d'altitud (52 km) i infraestructures marítimes i portuàries (40 km).



a fer aflorar a la superfície els nutrients de

Admirat i tractament, la costa catalana està dividida en tres províncies (Girona, Barcelona i Tarragona), dotats comarques (Alt Empordà, Baix Empordà, La Selva, Maçana, BarCELONÈS, Baix Llobregat, Garraf, Baix Penedès, Tarragonès, Baix Camp, Baix Ebre i Montsià) als marcs turístics (Costa Brava, Costa del Maçana, BarCELONÈS, Costa del Garraf, Costa del Baix Penedès, Costa del Baix Camp, Costa del Baix Ebre i Costa del Montsià).

El clima litoral és de clima mediterrani, amb estius secs i hiverns suaus. El clima interior és de clima continental, amb hiverns freds i estius calents.

La Mediterrània és més singular, pràcticament en exclusiva. El clima és un clima mediterrani, però a la Mediterrània, hi ha més precipitacions, més hiverns freds i més estius calents.

### SAGRADA FAMÍLIA



Thank you very much

**Francesc Galí Llorens**  
[gerencia@galpcostabrava.cat](mailto:gerencia@galpcostabrava.cat)

