



El **Punt Nàutic** desenvolupa la seua activitat des de Crema com a secretaria tècnica de Pacte'MA.

La nostra finalitat residix a proporcionar suport a les diferents localitats de costa mitjançant iniciatives innovadores que estimulen el gran potencial econòmic latent en el sector marítim, així com, la revitalització i enfortiment del seu vessant més tradicional, la pesca.

Esta jornada forma part del conjunt de mesures que es desenvolupen des del projecte en el marc del foment de consum de producte marítim de proximitat.

Altres activitats que s'estan duent a terme dins d'esta àrea són, per exemple, potenciar els convenis establits amb les confraries de pescadors per a l'aprofitament del "peix de rebuig", o incrementar la quantitat de producte marítim de proximitat servit en menjadors escolars.

Tria els productes marítims de proximitat per a una opció conscient, beneficiant tant al medi ambient com al teu benestar. Contribuïx a un futur més sostenible i gaudix del millor de la mar en cada mos!

Organitzen:





Col·laboren:





Participen:



 Tfno: 966 426 012

 Ctra. Dénia-Ondara, 2ª rotonda, s/n
03700, Dénia, Alicante

 puntnautic@creama.org

 puntnautic.org
marina-alta.org

Sabors de la mar

Aula Pepe Cabrera (HostelBe)
BENISSA
28 de febrer 2024



LABORA
AVALEM TERRITORI



LA IMPORTÀNCIA DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT

Benvingut/a a estes jornades d'àmbit comarcal que es celebren a la Marina Alta amb la finalitat de generar consciència sobre el consum del producte de les nostres Llotges a través de la restauració.

En la cerca d'opcions sostenibles i saludables, els productes marítims de proximitat destaquen com una elecció intel·ligent per als consumidors conscients. En Creama, i dins de l'activitat de Pacte'MA, som coneixedors d'esta realitat, et convidem que la descobrisques amb nosaltres.



Sostenibilitat Ambiental:

Dona suport a la pesca sostenible en triar productes locals, reduint la petjada de carboni associada al transport de llarga distància. Contribuïx a la conservació dels ecosistemes marins i enfortix les comunitats pesqueres locals.

Qualitat Inigualable:

Gaudix de la frescor excepcional en acurtar la distància entre la captura i la teua taula. Productes més frescos signifiquen un sabor i textura superiors, brindant una experiència culinària única.

Vincles Locals:

En optar per productes marítims locals, enfortixes els llaços entre productors i consumidors, creant una cadena alimentària transparent i directa.

PROGRAMACIÓ

10:00 Recepció dels assistents i Benvinguda.

Rosario Donderis, gerent Creama
José Vicente Ferrer, regidor Comerç i Creama Benissa

10:10 Ponència: *El peix a la Marina Alta.*

Paco Català, president Confraria Pescadors Calp

10:30 Ponència: *Salaons i semi-salaons a la cuina alacantina + Degustació.*

Tony Pérez, expert en salaons i CEO Alma Marina

11:15 Showcooking.

Ferdinando Bernardi. 1 Estrella Michelin i 1 Sol Repsol

12:30 Clausura.

Ajuntament de Benissa



Ferdinando Bernardi



Ferdinando Bernardi, nascut en Rimini, Itàlia. Va créixer en la cuina del restaurant familiar i va començar la seua carrera a una primerenca edat, amb només 13 anys ja era responsable de la pizzeria. Després de treballar en diversos llocs a Itàlia i passar temps a Tailàndia, es va convertir en el segon xef del restaurant Dolomieu en Madonna di Campiglio, que va guanyar una estrella Michelin en 2013.

Explorant diferents cultures gastronòmiques, va col·laborar en projectes internacionals a Londres, Lió, Chicago i Los Angeles. De 2015 a 2021, va ser el Xef de cuina del restaurant Orobianco a Calp, que va rebre una estrella Michelin en 2019 i un Sol Repsol en 2020.

Ara, amb el seu propi projecte, **Casa Bernardi** a Benissa, emprén un nou desafiament personal que ha sigut guardonat amb una estrella Michelin.