

3º Encuentro Cultural De-Porte

3º Encuentro Cultural De-Porte “Gastronomía y deporte: de la biología a la cultura” El pasado jueves 20 de noviembre de 2014 se celebró el 3º Encuentro Cultural De-Porte organizado conjuntamente por la Federación Española de Pesca y Casting y su Federación en el País Vasco. El acto tuvo lugar en los magníficos salones de la Sociedad Gastronómica C. D. VASCONIA, y consistió en una Mesa-Coloquio alrededor del título:

“GASTRONOMÍA Y DEPORTE: DE LA BIOLOGÍA A LA CULTURA”

En palabras de D. Jesús Garay, titular del comité de cultura de la Federación Española de Pesca y Casting, en su introducción del evento: “Si comer es una necesidad, la cultura es lo que lo dignifica. Si en algo cabe preciarse el ser humano es de mantener un hábito de dignidad frente a aquello que le somete, está condenado a soportar o simplemente nos acompaña. La cultura ha hecho que la necesidad de encontrar el alimento y comérselo se vuelvan gratos acompañantes, un momento apetecido, un arte. No se puede pedir más a la cultura, no podemos estar más agradecidos”.

Para hablar de este apasionante camino, tuvieron la amabilidad de aceptar nuestra invitación a participar:

D. Iñaki Artetxe, biólogo de AZTI organización científico-tecnológica para la investigación marina y alimentaria, que desarrolla productos, servicios e iniciativas empresariales sostenibles para dinamizar el tejido industrial y la recuperación y preservación de los recursos naturales.

D. Clemente Lomba, arquitecto e intelectual, ha sido durante más de diez años decano del Colegio Oficial de Arquitectos de Cantabria.

D. José Luis Cort, doctor en Biología Animal del Instituto Español de Oceanografía. Presidente del Comité Científico de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico, 1989-1993 y Coordinador Nacional del Programa de túnidos del IEO entre 1987 y 1997.

D. Dani Lasa, del equipo de cocina Restaurante Mugaritz de Andoni Luis Aduriz.

Moderando a todos ellos D. José Luis Bruna, presidente de la Federación Española de Pesca y Casting, entusiasta impulsor de estos Encuentros De-Porte.

Antecedió el acto las palabras de bienvenida y agradecimientos, por parte de D. José Luis Fernández, Txelis, en nombre de la Federación Vasca y también como presidente de la Sociedad Deportiva VASCONIA, anfitriones ambos de la jornada.

El acto fue presentado por unas breves palabras de D. Jesús Garay, como responsable del Comité de Cultura y Deporte de la Federación Española de Pesca y Casting.

Seguidamente, José Luis Bruna presentó a los participantes en la mesa redonda y realizó una introducción general del tema, resaltando que tanto la cocina como la pesca han recorrido caminos similares, desde la primaria necesidad biológica hasta un arte gastronómico y un deporte,

respectivamente, de la lucha por la supervivencia de nuestros primeros ancestros hasta la cultura, característica del ser humano actual. A continuación dió paso a las primeras intervenciones de los miembros de la Mesa Redonda, en que desarrollaron sus puntos de vista.

La cena confeccionada con platos de pescado, tuvo una primera parte con entremeses fríos al estilo japonés, realizados por el restaurante SUSHI. Se sirvieron varias clases de pescado crudo, incluido atún rojo, cortado fino y enrollado en algas nori con arroz, acompañado de Tamari, salsa soja fermentada, para mojar el bocado.

El segundo plato de pescado consistió en unas deliciosas kokotxas en salsa verde, cocinadas por los propios socios de la Sociedad Gastronómica, para finalizar con una degustación de pastelitos variados. La cena fue servida por socios de la Sociedad Gastronómica VASCONIA.

Finalizada la cena, se inició el debate-coloquio donde se entablo un animado debate entre los contertulios, enriquecido con anotaciones del moderador, con un público muy interesado con los temas que allí surgieron.

El acto concluyó con palabras de agradecimiento a quienes hicieron realidad este acto, a los prestigiosos invitados y a cuantos allí acudieron, satisfechos por el interesante debate, y con la unánime voluntad de repetir esta iniciativa en los próximos meses en otras ciudades españolas.

CRÓNICA DEL DEBATE

Las intervenciones de los invitados giraron alrededor del mundo de la pesca y especialmente del Atún Rojo, argumentos sobre los que a continuación se construyó un animado debate a partir del título: "Gastronomía y deporte: de la biología a la cultura".

En primer lugar intervino Iñaki Artetxe, quien con el apoyo de imágenes habló sobre las campañas de AZTI sobre monitoreo de la pesca deportiva con el fin de recoger datos, aportados por deportistas, para el estudio y seguimiento de las poblaciones de diferentes especies y su evolución a lo largo del tiempo. Estas encuestas diferencian según la pesca se realice desde tierra, embarcación o en buceo, haciendo relación según las diferentes especies, localización, rendimiento, cuantía y perfil del pescador.

José Luis Cort, biólogo y gran conocedor del comportamiento, biología y pesquería del atún rojo, disertó, apoyándose en imágenes, sobre la especie y su evolución en los últimos 100 años. A partir de datos históricos puso en evidencia como aproximadamente a partir de 1970, hubo una fuerte caída de las poblaciones en poco más de 10 años, que estuvieron a punto de provocar su declaración como especie en peligro de extinción. Ello se debió esencialmente a la cada vez más fuerte sobreexplotación, utilizando sistemas de cerco frente a las tradicionales almadrabas. Esta falta de capturas derivó en un interés por la pesca de juveniles, lo que a su vez provocó un envejecimiento de las poblaciones que no tenían repuesto generacional. Las actuales medidas de control y restricción de las condiciones de pesca, han permitido una sorprendente recuperación del número y biomasa de los atunes rojos, hasta el punto de ir aumentando progresivamente las cuotas de pesca del atún rojo en los últimos años.

Por otra parte Dani Lasa, del equipo de cocina del restaurante Mugaritz de Andoni Luis Aduriz. Habló, apoyándose con imágenes y videos, sobre "el atún en la cocina" y sus diversas formas y recetas para cocinar el atún cocido: Escabeche, marmitako, casquería, huevas, en conserva, etc... finalizó con una demostración del despiece de un atún rojo realizada por un experto cocinero japonés.

Clemente Lomba disertó sobre las propiedades de la cultura para sintonizar con las ideas y preocupaciones de la sociedad contemporánea y la labor central del conocimiento aplicado al ocio creativo. El placer de conocer es fundamental para el desarrollo y progreso del ocio contemporáneo. La biología nos dota de un conocimiento científico y objetivo de la realidad. El mundo de la pesca busca incorporar conocimientos de otras ramas como la física, biología, ecología, botánica, geografía etc., para evolucionar y adaptarse a las condiciones que garanticen su permanencia en el tiempo. Con ello, la presencia en nuestros ríos y costas del pescador contemporáneo será sinónimo de buena gestión y cuidado medioambiental. De igual manera la cocina ha precisado de una gran cantidad de conocimientos científicos aportados por muy diversas disciplinas: biología, física, química, arte, etc. para poder evolucionar y obtener los logros y el reconocimiento internacional de los últimos años. La incorporación del conocimiento permite una lectura de la realidad ampliada, y con ello cabría concluir con relación al ocio contemporáneo, que a mayor conocimiento, más placer.

Tanto científicos como pescadores deportivos, convinieron de forma unánime que para un buen conocimiento y gestión del medio natural, unos necesitan de los otros y han de actuar de manera complementaria. En este sentido, los científicos participantes se comprometieron a solicitar de las administraciones públicas competentes, que consideren a la Federación de Pesca Deportiva como una entidad colaboradora de referencia para el conocimiento y conservación del medio ambiente.

Al finalizar la cena se inició un animado debate con los invitados y algunas de las personas presentes en la cena. La cosa dio para mucho y para más, hasta que el tiempo se echó encima y hubo que poner fin a lo que fue una agradable, sabrosa y enriquecedora velada, con el deseo compartido de repetir este tipo de encuentros en futuras ocasiones.

https://drive.google.com/file/d/0B3U6TRW9_RiUQWVLVkdxczdvRGs/view?usp=sharing

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Servicios Técnicos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>