

BOCADOS DE MAR

GAMBA ROJA DE DENIA

DELICIA MEDITERRÁNEA

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



Gamba roja. ©OAP.

Una ciudad ubicada en el sureste de la Península Ibérica, con vistas al Mar Mediterráneo, es reconocida por sus cálidas aguas y clima templado. Esta ciudad, denominada Denia, se erige como una de las más antiguas de la Comunidad Valenciana y es la capital de la Marina Alta, perteneciente a la provincia de Alicante.

Con una historia que abarca muchos siglos, Denia se ha convertido gradualmente en un **tesoro cultural** debido a su privilegiada ubicación entre el mar y la montaña, así como

por la influencia de antiguas civilizaciones que han dejado su huella en ella: romana, visigoda, musulmana. La convivencia de estas culturas, junto con el mar como telón de fondo, ha dado lugar a una rica variedad de actividades culturales como el folclore, la gastronomía y la artesanía principalmente. Tradiciones y costumbres que han perdurado hasta nuestros días, contribuyendo así a forjar la **identidad** única de este lugar.



Puerto Marina de Denia. ©AdobeStock.

En la actualidad Denia, una ciudad con uno de los mejores puertos del **Mar Mediterráneo**, se ha convertido en un destino turístico muy solicitado tanto nacional como internacional, atrayendo cada año a miles de visitantes y cientos de yates de lujo.

Sus aguas cristalinas y playas paradisíacas albergan diversos ecosistemas marinos, hogar de una amplia variedad de especies propias de la Costa Blanca, como cangrejos, sepias, sardinas, erizos de mar, etc., destacando entre todas la famosa y exquisita **gamba roja**, una insignia tanto de la ciudad como de su **cocina local**.



Gamba roja. ©AdobeStock.



Erizos de mar. ©AdobeStock.

La **Marina Alta**, especialmente la ciudad de Denia, es conocida por su sabrosa y premiada cocina, no en vano la UNESCO la reconoció como Ciudad Creativa de la Gastronomía en 2015, con el marisco como bandera y en particular el crustáceo gamba roja. Se hace evidente que la **gastronomía** es parte integral del patrimonio y la cultura local.

La **gamba roja** de Denia se ha convertido en un símbolo de la región, siendo muy apreciada por los habitantes locales, y en general en toda España. La pesca de esta y otras especies marinas no solo ha abastecido de alimento a las familias, sino que también ha moldeado la identidad cultural de la población.

Históricamente muchas familias dianenses se dedicaron a la **pesca** y comercializaban el pescado y marisco en los mercados locales. Durante las jornadas nocturnas en el mar, los marineros desarrollaron su propio lenguaje y rituales, practicándose diversas técnicas de pesca como "les pesqueres del cingle" en los acantilados de las calas de Jávea, donde los pescadores establecían códigos para coordinarse entre sí. Durante estas duras jornadas de trabajo llevaban consigo alimentos sencillos para la cena, como higos secos, pan y vino.

Estos son solo unos ejemplos del mundo de la pesca y de quienes se dedican a ella, y que nos sirven para ver cómo estos hábitos se han transmitido de generación en generación, dejando un legado rico que identifica a los marineros, a los pescadores y a la comunidad de personas que han vivido esta cultura. Han creado un lenguaje propio y una conexión con el entorno marino y sus recursos.

Desgraciadamente la popularidad de alimentos tan deliciosos como la **gamba roja**, no solamente ha atraído una cantidad desproporcionada de turistas, sino que en general ha provocado una gran demanda de este producto en un momento en que las campañas anuales de pesca cada vez son más escasas.

Uno de los mayores problemas derivados de esta demanda es la **práctica insostenible** de la **sobrepesca**, que agota al máximo los ecosistemas sin permitir que se regeneren adecuadamente, poniéndolos en peligro de extinción. Uno de los métodos más preocupantes es la pesca de arrastre, que si no se realiza adecuadamente puede llegar a ser peligroso y destructivo. Consiste en lanzar redes que se arrastran por el fondo marino, atrapando todo a su paso y destruyendo el suelo y los ecosistemas marinos. Este es uno de los motivos por los que las praderas de **posidonia** se encuentran gravemente afectadas.



Posidonia oceánica. ©AdobeStock.



Aristeus antennatus (gamba roja).
©Inventaire National du Patrimoine Naturel (INPN).

Para poder revertir esta situación de sobrepesca se han establecido temporadas para realizar la actividad, alternadas con períodos de descanso para permitir que el ecosistema marino se regenere. Esto busca evitar la sobreexplotación y promover la sostenibilidad del proceso. Sin embargo, al prohibir esta actividad temporalmente muchos marineros que han dedicado su vida a este oficio, posiblemente heredado de sus antepasados, están perdiendo sus empleos.

La **sobreexplotación**, la **contaminación** y las nuevas técnicas de pesca están contribuyendo a la disminución de muchas especies marinas.

Para regular y promover la sostenibilidad en la recolección de especies marinas, se ha promulgado legislación, como la Ley 5/2017, de 10 de febrero, de pesca marítima y acuicultura de la Comunidad Valenciana, que incluye aspectos de protección y conservación en las actividades pesqueras.

Entre las medidas más destacadas de esta ley se encuentran:

- Prohibición de la captura de ciertas especies.
- Priorización de técnicas de pesca tradicionales y sostenibles para minimizar el impacto ambiental y preservar el patrimonio cultural mencionado anteriormente.
- Establecimiento de zonas y períodos de veda para evitar la explotación constante de los recursos marinos y permitir la recuperación de los fondos marinos.

Proteger estas especies para perpetuar la identidad gastronómica también depende de nosotros los ciudadanos.

R O S E R V A L V E R D E

ENLACES INTERESANTES

- [LEY 5/2017, DE 10 DE FEBRERO, DE PESCA MARÍTIMA Y ACUICULTURA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA](#)
- [RIESGOS MARINOS](#)
- [TESOROS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [PÓSTER RESIDUOS PLÁSTICOS](#)
- [PÓSTER SOBREEXPLORACIÓN PESQUERA](#)

ACTIVIDAD

Para interiorizar los conocimientos expuestos anteriormente de una manera didáctica y dinámica se ha preparado una actividad. De esta manera, se propone que el alumnado realice un ejercicio que fomente la participación y compañerismo, se tendrá que trabajar por grupos de 3 a 4 personas. Además de fortalecer un vínculo y un pensamiento crítico frente a la problemática en torno a la salvaguarda del patrimonio marino material e inmaterial. La actividad consistirá en realizar un pequeño vídeo de 1 minuto y medio aproximadamente con la técnica del *stop motion* o *draw my life* (se pueden combinar) a partir de dibujos elaborados por los propios estudiantes, sobre el tema del texto, de cualquier historia o acontecimiento relacionado con el patrimonio cultural marino.

¡INSPIRATE!



[OCEAN IN MOTION](#)
Cortometrajes animados



[OCEAN ANIMA](#)
Actividad de Stop Motion



¡COMPÁRTELO CON NOSOTRAS!



Instagram

@OCEANARTPROJECT



La Cátedra UNESCO *Forum Universidad y Patrimonio Cultural* de la Universitat Politècnica de València, España, se distingue por su compromiso en la difusión del patrimonio cultural entre la sociedad, fomentando su aprecio y preservación. En línea con este propósito surge **Ocean ART Project**, una iniciativa de divulgación que utiliza el **Patrimonio Cultural Marino** como herramienta educativa y cuyo objetivo es el de sensibilizar a infancia y juventud sobre la imperiosa necesidad de cuidar nuestros mares y océanos, frente a los **riesgos** que los acechan, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En esta actividad, buscamos converger en tres objetivos fundamentales: el Objetivo 4, Educación de Calidad; el Objetivo 13, Acción por el Clima; y el Objetivo 14, Vida Submarina. Reconocemos que todos, desde los más jóvenes hasta los adultos, compartimos la responsabilidad en este cambio urgente y esencial.

En nuestra web podrás encontrar muchos más **recursos** divertidos y formativos que te puedes descargar completamente gratuitos que han sido elaborados especialmente para ti.

!!!GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRO EQUIPO Y FORMAR PARTE DEL CAMBIO!!!



Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.11) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; Investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España