

Caterina Homedes Castellà

**PESCA-TURISME: UN PRODUCTE TURÍSTIC POTENCIAL PER A LA BADIA
DELS ALFACS**

TREBALL DE FI DE GRAU

Dirigit per la Dra. María Jesús Muiños Villaverde

Grau en Turisme



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Vila-seca

2019

Nota d'agraïments

- A la María Jesús Muiños, tutora del treball, la qual ha permès, en gran mesura, la correcta realització del mateix.
- A la mare i germana, per facilitar l'elaboració del treball i ser un gran suport emocional.
- Al Gustavo, mariner jubilat, per l'aportació de cultura i costums mariners del poble, tant al port pesquer com als llacs del Delta de l'Ebre.
- A l'Agustí, professional del sector i també dedicat a l'exercici del turisme pesquer, per participar, mitjançant una entrevista, a la investigació de camp.

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	1
2. EL PESCA-TURISME: UNA ALTERNATIVA SOSTENIBLE	3
3. INICIATIVES DEL PESCA-TURISME I TURISME MARINER A CATALUNYA	14
3.1. Litoral Nord	14
3.2. Costa Daurada	17
3.3. Terres de l'Ebre	18
4. SANT CARLES DE LA RÀPITA: DESTINACIÓ POTENCIAL EN PESCA-TURISME	19
4.1. Aproximació a la vila	19
4.1.1. El sector de la pesca: embarcacions i jornades laborals	24
4.1.2. La pesca al Delta de l'Ebre	28
4.2. Recursos disponibles	32
4.2.1. Recursos turístics en relació a l'àmbit pesquer	35
4.2.1.1. El Museu del Mar	35
4.2.1.2. La gastronomia	36
4.2.1.3. Orígens: Festival commemoratiu	37
4.2.1.4. Exposició d'artesanía tradicional pesquera	38
4.2.2. Espai natural del Delta de l'Ebre: la Badia dels Alfacs	38
5. VISIÓ I ANÀLISI DELS PROFESSIONALS DE LA VILA	42
5.1. El perfil del visitant	42
5.2. Les iniciatives en marxa	44
5.3. Gestió i organització prèvies a l'activitat	46
5.4. Promoció i difusió	47
5.5. Les expectatives	48
6. CONCLUSIONS	50
7. FONTS I BIBLIOGRAFIA	52
8. ANNEXOS	58
8.1. Taula descriptiva sobre les activitats turístico-marineres catalanes	58
8.2. Figures	77
8.3. Preguntes de les entrevistes	82
8.3.1. Mariner jubilat	82
8.3.2. Professional pescador que exerceix el turisme mariner	82

1. INTRODUCCIÓ

La idea del què és el pesca-turisme, es pot deduir com aquella activitat turística centrada en la pesca, i per tant, es veuen implicats, al mateix temps, el sector primari i el terciari. És una forma innovadora de treballar la sostenibilitat dels recursos marins i del propi sector pesquer, a més de permetre al col·lectiu del mateix diversificar i millorar, econòmicament parlant, i promocionar els seus productes, a més d'apropar la pesca marítima a la ciutadania des de les diferents perspectives, ja sigui la cultural, la gastronòmica, la tecnològica o la social. Actua com a complement del turisme massiu de sol i platja que solen tenir els municipis costaners, com ara Sant Carles de la Ràpita, vila que serà tractada en aquest treball d'investigació; això comporta que sigui una alternativa que porti noves experiències i sensacions als turistes més curiosos. La satisfacció d'aquests últims es veu resolta a partir dels itineraris realitzats pels mariners durant l'exercici d'aquesta pràctica, la qual és a bord de les embarcacions. A trets generals, els consumidors d'aquesta activitat gaudeixen de l'aprenentatge i l'observació de les tècniques i les arts pesqueres tradicionals.

L'objectiu principal d'aquest treball és donar a conèixer aquest producte turístic tan enriquidor per a les persones, de qualsevol edat, i també beneficis per a l'economia i patrimoni de la destinació que la practiqui. Com que la seva inclusió als recursos turístics d'un lloc l'afavoreix, s'ha decidit investigar un cas determinat, per tal de ser sabedors dels requisits necessaris que fan falta per efectuar l'exercici legal del pesca-turisme. En concret, s'ha escollit el poble de Sant Carles de la Ràpita (Montsià, Tarragona), d'origen totalment pescaire i on encara no existeix aquest tipus d'experiència; el motiu principal pel qual ha sigut triat aquest municipi i no un altre, ha estat perquè, a més de la vinculació emocional amb el territori, suposaria una nova opció complementària al seu major turisme que hi acostuma haver durant la temporada alta, des del juny fins al setembre, i així poder descobrir si és un bon candidat per a impartir aquesta pràctica turística poc habitual.

La metodologia emprada per aquesta investigació ha estat mitjançant un anàlisi i un posterior buidatge exhaustiu de totes les activitats turístiques relacionades amb la pesca i el mar de cada localitat catalana que tingui un port, pesquer i/o esportiu. Exactament, s'han cercat pàgines webs oficials turístiques i dels ajuntaments de cadascun dels indrets representats en la taula que hi ha a l'annex, amb la posterior lectura i extracció d'informació de cada oferta turística publicada i també d'esdeveniments i actes inscrits en les seves agendes, tots ells que estiguessin lligats amb la pesca. D'aquesta manera, es crea consciència de quantes destinacions costaneres catalanes han inclòs el pesca-turisme com a experiència turistico-cultural, a més d'esbrinar com són les seves activitats de turisme mariner o de la temàtica, i si

les hi havia. Per una altra part, també s'han buscat dades estadístiques de l'IDESCAT, en concret per als aspectes econòmics de Sant Carles, sobretot el sector de la pesca, i així saber si és estable o precari un dels recursos més importants per al pesca-turisme: el peix i marisc. Després, s'ha efectuat un estudi dels actuals recursos turístics disponibles a La Ràpita, incloent també els que estiguessin lligats amb el món de la pesca, i finalment, dues entrevistes a dos professionals del sector, un jubilat i l'altre actiu; ambdós últims mètodes usats per a descobrir si el poble té potencial i, si hi hagut i hi ha voluntat en incentivar i difondre la seva cultura marinera.

D'aquesta manera, s'obté la següent estructura de l'estudi: serà introduït amb dos primers capítols, el primer dels quals és sobre coneixements bàsics, per tal d'identificar amb exactitud el què és el pesca-turisme, i també sobre referents d'arreu d'Espanya d'aquesta modalitat turística, per a entendre el per què s'ha implementat com a solució alternativa a destinacions turístiques madures. Pel que fa al posterior capítol, també tracta sobre referents però de municipis de tot el litoral català, i en el qual s'ha dut una exploració profunda, per via web, per tal de determinar quins d'ells practiquen l'activitat en qüestió, i en quina intensitat és valoritzada i promocionada la cultura pesquera de cada localitat.

Més tard, al següent punt, mitjançant l'IDESCAT i l'entrevista del mariner jubilat, es profunditzarà amb l'estat econòmic, en concret amb el sector pescaire de la vila en qüestió, per a aportar una petita introducció de les seves principals característiques, tant econòmiques com culturals; posteriorment, per completar aquest anàlisi del poble, s'inclouen breus descripcions sobre tots els components del seu àmbit turístic actual, amb la finalitat de definir i remarcar la seva imatge turística. Seguidament, a partir de l'apartat en el que es tracta la visió i opinió dels professionals entrevistats sobre la pesca i el turisme pesquer a La Ràpita, es podrà saber si, realment, aquesta destinació és una candidata adient per a la implantació del pesca-turisme. Finalment, es conclourà amb els resultats definitius de tota la investigació, seguit de la bibliografia, on hi consten totes les fonts i pàgines webs usades per a l'elaboració del treball, i de l'annex, on hi ha ubicada la gran taula de classificació, per municipis, de tots els productes turístics mariners, a més d'un conjunt d'imatges il·lustratives i els models de les dues entrevistes.

2. EL PESCA-TURISME: UNA ALTERNATIVA SOSTENIBLE

Amb el pas dels anys, les necessitats de les persones han sigut i seran cada vegada més àmplies, comportant que el fet de “fer turisme” o viatjar siguin indispensables de realitzar, encara que sigui una vegada a l'any, per tal d'obtenir una existència humana completa. Per aquesta raó, hi ha un gran ventall d'activitats turístiques per consumir. Antigament, quan pensàvem en el concepte “anar de vacances”, el primer que ens venia al cap era prendre el sol a la platja i relaxar-se menjant el pícnic que hom s'havien preparat a priori, sobretot aquelles persones que resideixen en localitats d'interior, i per tant, el massificat turisme de sol i platja.

Aquesta modalitat turística va sorgir entre els anys 60 i 75 del segle XX durant la fase d'expansió del turisme a Espanya, amb la finalitat de millorar la seva imatge exterior negativa causada per la dictadura de Francisco Franco cara als seus habitants del propi país i també als de l'estranger, i així promocionar i donar a conèixer els seus productes en aquest sector. D'aquesta manera, l'Estat podria rebre divises per industrialitzar més el país, a més de rebre els ingressos econòmics obtinguts pel consum d'aquesta pràctica per part dels seus ciutadans, però, al mateix temps també va causar certs impactes als territoris costaners tals com la urbanització dels mateixos i la destrucció de part del patrimoni històric, comportant així un creixement a llarg termini no planificat. Més tard, a partir de finals dels anys 80, la seva oferta turística va quedar obsoleta degut a l'aparició de noves destinacions (com el Nord d'Àfrica), a una degradació ambiental per la massificació de persones en tan sols en unes zones concretes, i també a les deficiències de les infraestructures i serveis.

Per a fer front a aquesta situació, van elaborar nous instruments per a la política turística d'aleshores, els quals van permetre diagnosticar el sistema turístic espanyol i reformular i assentar les bases de la mateixa; es presenten els següents: Plan Marco Competitividad del Turismo I (1992 - 1995), Plan Marco Competitividad del Turismo II (1996 - 1999), Plan Integral de Calidad del Turismo Español (2000 - 2006), Plan Turismo Español Horizonte 2020 (fet des del 2008 - 2012), i finalment, el Plan Nacional e Integral de Turismo (2012 - 2015). Gràcies a ells, es va augmentar la coordinació i col·laboració entre el sector privat (empreses privades) i el públic (l'Estat) per tal de dur una correcta sostenibilitat econòmica i social dels sectors; es va diversificar l'oferta turística; i finalment, es van centrar en la qualitat integral de la destinació, i per tant, en les infraestructures i serveis de tot àmbit que formés part o hi estigués relacionat, ja fos directa o indirectament, amb l'activitat turística, a més d'estar adequades i millorades, sobretot, de forma sostenible al llarg del temps. Amb el pas dels anys, van incorporar noves tecnologies (com els codis QR o la reserva d'allotjament i altres béns a través de les webs), i

finalment, mitjançant les xarxes socials, van poder, i poden encara, conèixer en més profunditat el perfil del turista, i així poder ajustar els productes al mateix, i conseqüentment, satisfer plenament les seves necessitats.

Concloent d'aquesta manera que si es segmenta el mercat turístic, la pressió i el desgast humà queden repartits i suavitzats entre les múltiples opcions de "fer turisme", i seguidament, fa que hi hagi una classificació general de tipus de turistes segons aficions i nivell socio-econòmic: cultural, d'art, de negocis, per a la salut, de natura, urbà, esportiu, oci nocturn, entre altres.

Un lloc molt representatiu d'aquesta modalitat problemàtica i tan saturada com el turisme de sol i platja és a les Illes Canàries, les quals han incorporat activitats turístiques que permeten preservar totes les zones de gran valor biològic de les seves reserves marines front els excessos de l'extracció de recursos en pràctiques professionals com la pesca i també front el desgast de l'acció humana provocada, en gran mesura, pel turisme de sol i platja i per substàncies contaminants. Aquestes pràctiques del sector turístic són el bany, el busseig i la pesca esportiva des de la costa amb l'aparell i l'ham, per a satisfer el gaudi paisatgístic dels turistes, però tan sols poden ser efectuades als marges d'aquestes àrees de protecció integral i amb restriccions i vigilància per part d'inspectors especialitzats. A més, aquestes àrees també exerceixen la funció de "criadero" per als pescadors. N'hi ha 3 d'elles en funcionament: una al voltant de l'illa de La Graciosa (la més ampla i rica en fauna i flora marina), una altra al Sud-oest de la de El Hierro, i l'última al de la de La Palma. (Pascual, 2003).

Altres categories de turisme de les Illes Canàries, són el turisme de golf (amb 13 de camps de golf distribuïts per totes les illes), el de congressos i convencions (comptant amb nou espais que funcionen com a palaus de congressos i auditoris, i quatre *conventions bureau*), i finalment, el rural (volcans, paisatges creats per la lava, boscos quasi bé selvàtics, rica biodiversitat). (Parreno, 2008).

Un altre exemple seria el cas d'Andalusia, en la qual el turisme de platja també està sobreexplotat, i tot i així, tant el turisme nacional com estranger hi participen més que en el turisme alternatiu, el qual encara es troba en la fase de creixement. Aquest últim compta amb les actuacions turístiques alternatives següents: turisme ecològic (com per exemple senderisme, excursionisme, cavall, pesca, cicloculturisme, etc.) i incloent els 22 parcs naturals que hi ha a la comunitat autònoma en qüestió, amb un allotjament bastant limitat per a la visita d'aquests parcs però compensat amb els càmpings; turisme cultural, en concret pels monuments i museus (La Alhambra), el d'aventures (agrupant activitats com el muntanyisme,

ala delta, parapent, vela, ciclomuntanya, escalada, etc.), o bé altres com fer espeleologia, visitar jardins botànics o piscifactories. (Casillas et al, 1995).

Com es pot veure, hi ha multitud de pràctiques alternatives a les de caràcter més massiu com el turisme de sol i platja, i en aquest cas, el pesca-turisme n'és una d'elles. Primerament, es fa necessari establir les definicions concretes de les diferents tipologies d'activitats turístiques relacionades amb l'àmbit mariner i pesquer. Els conceptes han estat aprovats dins la normativa nacional, en la Llei 33/2014 del 26 de desembre, de Pesca Marítima de l'Estat, introduint una breu explicació d'alguns termes com el turisme pesquer o mariner, turisme aquícola, pesca-turisme o la pesca marítima, entre altres de la temàtica en qüestió. (Navarro et al, 2015).

A continuació, s'exposen aquells que facilitin identificar la diferència entre les diverses pràctiques culturals, tal com estan descrites al BOE en la Llei 33/2014, modificant-se la Llei 3/2001 sobre la Pesca Marítima de l'Estat, amb la inclusió d'algunes definicions segons la legislació catalana:

Taula 1. Pràctiques culturals lligades al mar.

ACTIVITATS MARÍTIMES (SECTOR PRIMARI)	Activitat pesquera	<i>Extracció dels recursos pesquers en aigües exteriors, així com la de crustacis i mol·luscos amb arts i aparells propis de la pesca. Estan excloses d'aquesta definició les activitats de marisqueria i aquicultura, així com la pesca, en aigües interiors.</i>
	Pesqueria	<i>Exercici de l'activitat pesquera dirigida a la captura d'una espècie o grup d'espècies en una zona o caladero determinat (àrea geogràfica subjecte a mesures de gestió o conservació singulars, en base a criteris biològics).</i>
	Pesca marítima	<i>Conjunt de mesures de protecció, conservació i regeneració dels recursos marins vius en aigües exteriors, així com l'activitat pesquera, en aquelles aigües.</i>
	Diversificació pesquera o aquícola	<i>Desenvolupament d'activitats complementaries realitzades per professionals del sector pesquer, amb el fi de reforçar l'economia de les comunitats pesqueres.</i>
ACTIVITATS MARÍTIMES EN EL TURISME (SECTOR TERCARI)	Pesca-turisme	<i>Tipus d'activitat de turisme pesquer o mariner desenvolupada a bord d'embarcacions pesqueres per part de professionals del sector, mitjançant contraprestació econòmica, que té per objecte la valorització i difusió del seu treball en el mitjà marí, en la que els turistes embarcats no podran exercir l'activitat pesquera.</i>

		*Definició segons el Decret 87/2012 (Catalunya): <i>Activitat complementària de la pesca professional consistent en la pesca extractiva o de demostració a bord d'embarcacions pesqueres per persones professionals del sector, mitjançant contraprestació econòmica, orientades a la valorització i la difusió de les activitats i productes del sector així com dels costums, tradicions, patrimoni i cultura marinera.</i>
	Turisme pesquer o mariner	<i>Activitat desenvolupada pels col·lectius de professionals del mar, mitjançant contraprestació econòmica, orientada a la valorització i difusió de les activitats i productes del mitjà marí, així com dels costums, tradicions, patrimoni i cultura marinera, per la qual transcendeix la mera activitat extractiva i comercial.</i> *Definició segons el Decret 87/2012 (Catalunya): <i>Activitat complementària de la pesca professional, del marisqueig i l'aqüicultura que es desenvolupa fora d'embarcacions pesqueres, en ports pesquers, instal·lacions d'aqüicultura i zones litorals o continentals relacionades amb la pesca, aquicultura i el marisqueig, per persones professionals del sector, mitjançant contraprestació econòmica, orientades a la valorització i la difusió de les activitats i productes del sector així com dels costums, tradicions, patrimoni i cultura marinera.</i>
	Turisme aquícola	<i>Activitat desenvolupada pels col·lectius de professionals que desenvolupen l'activitat de la aquicultura, mitjançant contraprestació econòmica, orientades a la valorització i difusió de la seva activitat i dels productes del mitjà aquícola.</i> *No hi consta aquesta definició.

Font: Llei 33/2014, BOE de 26/12/2014.

Nota: Aquelles definicions amb “*” han sigut extretes del mateix Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, a partir del Decret 87/2012, de 31 de juliol del 2012.

Com es pot observar en aquesta taula, la legislació catalana també discerneix, clarament, entre turisme pesquer, en el qual es realitzen activitats relacionades directament amb les labors tradicionals de la pesca, com també del marisqueig i l'aqüicultura, i per tant, sense embarcar-se a un vaixell pesquer, resultant així diversos entorns per dur-les a terme, i el pesca-turisme, que és a bord, i en el que tan sols es fan demostracions de pesca extractiva, amb l'explicació corresponent a cada fase de la programació establerta durant l'experiència. Cal destacar que en l'article 3 del Decret 87/2012 (Catalunya), han inclòs tan sols 4 definicions, de les quals dues no han estat definides a la Llei 33/2014 (BOE), es presenten les següents:

- **Centre de Turisme pesquer i aqüícola:** centre que gestiona de manera conjunta les activitats de pesca-turisme i turisme pesquer i aqüícola que es desenvolupen en un determinat entorn.
- **Demostració pesquera:** activitat realitzada amb qualsevol art de pesca que té com a objectiu mostrar el seu funcionament i característiques en el lloc de l'extracció de recursos marins, sense perjudici que de la demostració se'n pugui derivar l'extracció accidental d'una petita quantitat de recursos marins.

Altres aspectes tractats en aquest Decret català sobre aquestes pràctiques turístico-pesqueres són les condicions en les que es pot desenvolupar les mateixes, com s'ha de comunicar públicament el fet de realitzar-les, l'autorització que ha de tenir el turisme aqüícola, quina cobertura de la responsabilitat civil ha d'haver, i finalment, quin ha de ser el seguiment i control administratiu de totes elles.

Per entrar una mica en matèria del que es comunica en aquest document, pel que fa a les activitats a bord del vaixell, aquest ha d'estar inscrit en el cens de la flota i, a la vegada, aquesta que estigui operativa per a la pesca o el marisqueig, i per tant, el port d'embarcacions ha de ser, mínimament, pesquer. Si per alguna raó el professional de la pesca el dóna de baixa però vol continuar amb aquesta pràctica turística, tan sols podrà dur a terme demostracions de pesca; és a dir, queda exclosa la cuina (menjars i degustacions) de les possibles captures aconseguides durant la demostració per als turistes participants.

Referent a la gestió dels procediments legals i administratius perquè puguin ser considerades activitats legals i segures per al turista en una determinada destinació costanera i pesquera, s'especifica que la pràctica d'aquestes experiències, ja sigui del pesca-turisme, el turisme pesquer i l'aqüícola, no podrà ser efectuada fins que no s'hagi declarat, a partir d'un comunicat en el qual hi ha escrits les dades identificatives del professional i quines i com es desenvoluparan les activitats, i el qual també ha d'anar acompanyat d'una declaració responsable conforme hi ha cobertura de responsabilitat civil segons el Decret i les llicències, autoritzacions i permisos requerits per altres organismes. No obstant, en el cas de l'aqüícola, s'ha de presentar, de forma anual, una resolució en la que consti, a més de l'informe previ dels ajuntaments afectats, quines zones, número d'establiments d'aqüicultura que puguin realitzar l'activitat turística esmentada i altres condicions específiques per al seu exercici, tot indicat en els plans territorials de desenvolupament i gestió de l'activitat de turisme aqüícola, aportats per la figura directiva general competent en la matèria.

A més, tot tipus de professional de la pesca que complementi la seva jornada laboral principal amb aquesta pràctica turística, ha de tenir en compte que en qualsevol moment de l'any poden

presentar-se, sense cap avís i, si s'escau, diverses vegades, inspectors o altres figures directives generals competents en matèria per tal de verificar que es compleixen amb les condicions i requisits exigits pel Decret i també per altres organismes que li han atorgat llicències, autoritzacions i altres permisos.

Una dada important per als turistes que estiguin interessats en obtenir part de les captures durant l'activitat turística en qüestió, segons el que estableix el Decret: les captures produïdes conseqüentment per l'activitat, a més de complir amb la normativa específica sobre talles mínimes i espècies protegides, tan sols podran estar destinades per a degustacions i/o per a la beneficència, a favor dels turistes. No obstant, també poden obtenir peix i/o marisc, comprant-lo a la llotja, instal·lació destinada, legalment, al comerç dels mateixos, aconseguits durant les jornades laborals com a pescador (sense públic), en el cas que permetin la venda a la gent de peu.

Per una altra part, pel que fa a les pòlisses d'assegurances, indispensables per a poder exercir aquests tipus de productes turístics, han d'estar registrades per a l'ús d'accidents personals, i cobrir així a les persones usuàries d'aquestes activitats, amb els mínims capitals següents:

- 30.000€ en cas de mort; si és un/una menor de 14 anys seran 3.005,06€.
- 60.000€ en cas d'invalidesa, tenint en compte també les despeses de curació, rescat i trasllat, les quals poden assolir fins als 6.000€.

Per últim, altres dos punts rellevants ha destacar són els següents: el primer és que s'ha d'exhibir el logo identificatiu oficial de la Generalitat, informant que s'ha permès l'activitat del pesca-turisme i turisme pesquer i/o aquícola, a un lloc ben visible de les instal·lacions, vaixell o altres dependències en les que siguin visitades pels turistes; l'altre consisteix en presentar una memòria anual, en la que hi hagi descrits, mínimament, les activitats que s'han desenvolupat, número de participants, l'impacte econòmic que ha comportat per a l'activitat pescaire principal, els beneficis econòmics i socials assolits, si fos necessari, la inclusió de material promocional, didàctic i/o divulgatiu, i finalment, una valorització de les activitats desenvolupades, i si convé, la previsió de canvis a realitzar en el futur. (Decret 87/2012, 2012).

A continuació, es mostra una taula, d'elaboració pròpia, en la que s'han codificat les activitats turístiques lligades a la pesca dels diversos ports pesquers de Catalunya, a partir de l'oferta turística publicada a les webs de les oficines de turisme dels municipis costaners:

Taula 2. Criteris de classificació dels productes turístics relacionats amb la pesca.

			RAONS DE SER
SÍ ÉS PESCA- TURISME	Ensenyament d'algun art de pesca sense la participació directa del turista per ser il·legal (tals com el d'arrossegament, entre altres). Opció de quedar-se amb part de les captures que s'hagin pogut produir.		Són pesca-turisme ja que, conforme la legislació, són experiències orientades a valoritzar i difondre les activitats i productes del sector, a més dels costums, tradicions, patrimoni i cultura marinera. També perquè l'acció de pescar, amb les eines i instruments necessaris, la realitza un pescador a bord d'una embarcació pesquera, i mínimament, hi consta la demostració de l'art de pesca emprat . El públic pot quedar-se amb part de les captures, en cas de no haver-hi degustació, ja que la legislació catalana comunica que les captures ocasionades tan sols poden estar destinades als tasts de plats típics o en beneficència.
	Ensenyament + degustació culinària a partir de les captures fetes al moment + (opció o no de compra a la llotja).		
	Ensenyament + dinar fet a partir dels recursos capturats al moment (inclòs o no la beguda) + ser partícip de la cuina del mateix + (opció o no de compra a la llotja).		
NO ÉS PESCA- TURISME	TURISME MARINER O PESQUER	Ensenyament de la cria i la captura de musclos o altres crustacis (inclòs o no degustació) + (opció o no a comprar a la llotja).	No són pesca-turisme ja que, a pesar de ser un ensenyament sobre activitats i productes del mateix àmbit, no es fan a bord d'una embarcació pesquera. Pel que fa a la pesca esportiva, com el públic és partícip de l'acte de pescar a sobre d'una embarcació, sobretot no pesquera, i es pot quedar o no amb les captures, a més de llogar o no un patró / professional de la pesca, no seria pesca-turisme.
		Visita de la llotja i la resta d'instal·lacions que la conformen.	
		Visita i participació de la subhasta del peix (opció de compra).	
		Visita d'un museu de temàtica marinera (art de pesca, tipus d'animals marins que es capturen...).	
		Tallers d'artesanía pesquera (fabricar xarxes, fer nusos mariners...). Els productes elaborats pels propis turistes se'ls queden ells mateixos.	
		Visita de cases marineres (destinades com a emmagatzematge del material i les eines pescaires i altres).	

	TURISME AQÜÍCOLA	Visita de centre d'aqüicultura per aprendre de la cria de peixos i altres cultius marins (crustacis, plàncton...), com són les instal·lacions, entre altres.	
		Tuna – Tour: ensenyament de tot tipus d'aspecte sobre les tonyines en la corresponent instal·lació (biologia, forma de pesca...) + snorkel.	
		Tours sobre altres tipus d'espècies fetes en instal·lacions de cultius marins (amb l'ensenyament de tot tipus d'aspecte sobre l'espècie determinada) + (opció de snorkel).	
	PESCA ESPORTIVA O RECREATIVA	Pescar de forma independent, amb o sense llicència (depenent de la zona), i amb o sense ajuda professional (sempre al damunt d'una embarcació no pesquera). Es queden amb les captures fetes.	
		Pesca independent, amb o sense llicència i ajuda professional (sempre amb embarcació no pesquera). No es queden amb les captures fetes.	

Font: D'elaboració pròpia, a partir de l'oferta turística relacionada amb la pesca, i publicada a les webs de turisme de cada municipi litoral català.

Per una altra part, altres termes que puguin portar la confusió són el turisme nàutic, el qual són totes aquelles activitats d'oci o esportives realitzades mitjançant qualsevol vehicle aquàtic (vela, kayak, iot...) i permeses per l'estació nàutica de la destinació, destinades a un entreteniment de la navegació o per afició pels esports aquàtics, i per tant, sense cap tipus d'interès per la pesca.

A partir d'aquí, podem comprovar com hi ha diferents tipologies turístiques que estan relacionades, d'alguna manera, amb la pesca i el mar, i per tant, constantment, en contacte amb la naturalesa. A pesar de tenir algunes diferències entre elles, a trets generals, totes intenten difondre una filosofia rural, en aquest cas la de l'àmbit pesquer, i així recuperar la tradició, cultura i costums del mateix, a excepció de la pesca esportiva. Amb la qual cosa comporta que no hi ha tipologies de pesca-turisme, sinó que aquesta ja és, pròpiament, un tipus d'activitat turística com també la resta d'elles de la taula: el turisme mariner, l'aqüícola i la pesca esportiva.

Per començar i de forma més àmplia, el pesca-turisme té diversos objectius: en primer lloc, la difusió del patrimoni, les tradicions, els oficis, la gastronomia i la cultura entorn a l'activitat pesquera, a més de l'evolució social, econòmica i tecnològica del sector, i per una altra part en la divulgació de les relacions entre la qualitat del medi natural i les activitats humanes. Totes aquestes transmissions d'informació són, ja sigui a través de les explicacions realitzades pels mateixos mariners durant el consum d'aquesta activitat turística, com també mitjançant l'aportació de merchandising, material educatiu i objectes de record; d'aquesta manera promouen i revaloren els productes de pesca, la marisqueria i l'aqüicultura, incloent la compra i la degustació. Un altra finalitat és la de propagar que les dones contribueixin en el sector en qüestió, i consideren accedir a qualsevol altra pràctica que permeti una promoció activa i una economia dinamitzant del sector. (Navarro, et al, 2015).

Quant als seus orígens, es remunten fins als antecedents de l'agroturisme, el qual consisteix en el mateix tipus d'exercici però enfocat cara l'agricultura i la ramaderia, sectors també poc coneguts per la gent de peu. Mitjançant el Tractat de Roma del 1957, Europa tenia la intenció de conservar el seu model tradicional d'agricultura, anomenant-la agricultura de muntanya, la qual estava formada per una minoria de petites explotacions que eren propietat d'una societat pagesa, i així es podria afavorir l'arribada d'inversions no agrícoles, com la turística, compartint coneixements sobre l'entorn, costums i cultura d'aquests habitants, i fins i tot oferint allotjament, menjar i poder exercir els treballs agropecuaris (Quesada, 2018).

L'associació cooperativa italiana anomenada *Lega Pesca* va ser una de les pioneres en oferir experiències de pesca-turisme a partir de finals dels anys 80 a Sicília durant els mesos d'estiu. A partir de l'èxit que va causar entre els turistes, es van donar compte de l'afavoriment que comportava per a la conservació ambiental, i també per als ingressos econòmics dels pescadors, definint-la, legalment, com a una altra oferta turística més a l'any 1992, fins i tot accedint a que poguessin embarcar famílies amb nens. Actualment, *Lega Pesca*, es manté com l'experiència més estable del turisme pesquer. (Pardellas et al, 2013).

A continuació, s'explicarà un cas en concret sobre com es va iniciar el moviment i la motivació d'implantar l'activitat pesca-turisme, a més de quines mesures i gestions van prendre per dur-la a terme, i així fer practicar-la de forma legal i segura per al turista: a Águilas (Múrcia). Abans que res, cal destacar que en aquest municipi litoral s'han gestionat i consolidat la diversitat d'activitats que compta el turisme de pesca, a més del pesca-turisme.

Águilas, juntament amb Mazarrón, Cartagena i San Pedro del Pinatar, van obtenir el suport de la Unió Europea, mitjançant el projecte MARIMED (cofinançat amb fons estructurals de FEDER, Fons Europeu de Desenvolupament Regional), en el qual hi agrupen ports pesquers del Mediterrani Occidental (diverses regions d'Itàlia, el de Marsella i el de St. Louis du Rhône de França, i algunes localitats espanyoles d'Andalusia i Catalunya, a més de les murcianes), i en el que tracten de desenvolupar formes de turisme sostenibles tenint com a element central i innovador la pesca, que afegeix valor i promou el patrimoni natural, cultural i social de les marineries del Mediterrani, permetent, entre els anys 2004 i 2006, posar en marxa el "Plan de Competitividad Turística de Águilas, el Mar y la Pesca" el 2009 (aquesta és la web del pla: <http://www.infoturlonja.com/>). A la vegada, el pla anomenat anteriorment va poder ser possible a través d'un conveni de col·laboració firmat pel President de l'Institut de Turisme d'Espanya (TURESPAÑA), pel conseller de la Conselleria de Cultura i Turisme de la Comunitat Autònoma de la Regió de Múrcia, l'Alcalde – President de l'Ajuntament d'Águilas, i el President del Consorci Turístic d'Águilas, la resta d'entitats públiques que van donar suport a la causa.

Tots els municipis murcians participants del projecte MARIMED van assolir un cost de 137.500€ del cost total del projecte, el qual ascendeix fins als 2.248.416€, xifra que queda justificada amb les seves actuacions: estudis, xarxes de col·laboració (entre professionals de la pesca i empresaris turístics), projecte pilot, accions de formació i informació, i intercanvi d'experiències. Més tard, a partir dels resultats i conclusions obtingudes en la investigació del projecte MARIMED, els pescadors professionals i els empresaris turístics van haver d'elaborar un Pla de Desenvolupament Territorial que els guiés per les directrius del projecte europeu per tal d'aconseguir, de forma organitzada, la finalitat del mateix. Les principals actuacions que s'han dut a terme han estat la creació de rutes (en vaixell i peatonal), la designació d'actors per a la programació i avaluació dels itineraris turístics i culturals, integrada per un coordinador del projecte i responsables del sector pesquer, turístic i públics locals, l'experimentació d'aquests itineraris amb la posterior recollida anàlisis i diagnòstic dels informes dels experiments, i finalment, la definició prèvia dels possibles productes turístics del turisme de pesca.

D'aquesta manera, es van establir les bases per al desenvolupament i execució del "Plan de Competitividad Turística de Águilas, el Mar y la Pesca", el qual té com a objectiu crear un nou producte turístic basat en la pesca tradicional i la cultura marinera local, aportant diferenciació respecte a altres destinacions semblants, i conseqüentment, augmentant la seva competitivitat específica dins del sector turístic, a més de desestacionalitzar el seu turisme de sol i platja; en altres paraules, és l'etapa d'aportació econòmica per a poder consolidar el producte en qüestió. Les seves actuacions, dutes entre el 2009 i el 2011, van tenir un cost de 3 milions

d'euros, quantitat repartida a parts iguals per a cada part firmant, entre les quals hi ha la creació d'una figura de protecció dels fons marins de Cabo Cope i la Illa del Fraile, juntament amb una ordenació dels seus usos per a fomentar l'activitat del busseig, l'adequació del far, la senyalització, l'adquisició d'un vaixell pesquer, la construcció d'un centre d'interpretació del mar, l'habilitació de l'àrea pesquera del port d'Águilas, (amb la incorporació d'una ruta peatonal), la incorporació d'un mercat del mar (comercialitzant productes d'artesanía i altres productes típics), l'elaboració i difusió de material promocional, el disseny de la pàgina web, la realització de campanyes publicitàries, la gestió de la qualitat en destinació mitjançant una consultora especialitzada en Qualitat Turística, o bé una auditoria de seguiment, entre altres. (Pérez et al, 2012).

No obstant, s'ha de tenir en compte que els investigadors i estudiosos no han aportat solucions front a una de les amenaces que comporta el pesca-turisme, la qual és la següent: la gran quantitat de material de salvament que demanen des de l'administració per a la seguretat dels turistes a bord a preu molt elevats. Els pescadors accepten el pesca-turisme, però es queixen de la burocràcia i de les lleis dictades les quals han estat establertes a tot tipus de mar, quan, en realitat, per exemple, el mar Cantàbric no té les mateixes característiques que el mar Atlàntic. (Herrera-Racionero, 2018).

3. INICIATIVES DEL PESCA-TURISME I TURISME MARINER A CATALUNYA

Aquesta modalitat turística, dins de la comunitat autònoma de Catalunya, va tenir els seus inicis en algunes poblacions que van demanar la possibilitat de complementar les seves rendes del sector pesquer amb l'oferta d'activitats turístiques, de caràcter cultural, comportant que la Generalitat de Catalunya aprovés, mitjançant el decret 87/2012 el 31 de juliol del 2012, fer l'exercici de la pesca una activitat del sector turístic. (Navarro et al, 2015).

Fins i tot, actualment, existeix la Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana, liderada pel Museu Marítim de Barcelona, la qual té com a finalitat la promoció de la salvaguarda i la protecció del patrimoni marítim, així com impulsar i difondre el seu estudi, i d'aquesta manera, sensibilitzar a la societat sobre aquest àmbit del qual es compta en el nostre patrimoni cultural i històric. (Museusmaritims.cat, 2019).

Abans que res, cal tenir present que la informació aportada a continuació s'ha elaborat i escrit a partir de les respectives pàgines webs de les oficines de turisme i dels ajuntaments de tots els municipis litorals catalans que comptessin, mínimament, amb port pesquer. Els links dels portals webs corresponents es troben al capítol "Fonts i Bibliografia". Seguidament, es plantejaran les conclusions extretes després d'aquesta investigació, a més d'incloure, a l'apartat "Annex", una gran taula (Taula 3), en la que es descriuen, detalladament, tot tipus d'experiència marinera que hi hagi per tot el litoral català, ja sigui el pesca-turisme com el turisme mariner i aquícola i com altres actes o pràctiques lligades amb el mar, i són classificades segons zones i les seves corresponents localitats. Es podrà comprovar com algunes descripcions estan més complertes que d'altres degut a la informació aportada per cada portal, i per una altra part, no s'han inclòs cap tipus d'activitat relacionada amb la nàutica o la pesca esportiva.

3.1. Litoral Nord

Per començar, es pot observar en la gran taula que els municipis litorals del nord que comptin amb port, ja sigui pesquer o esportiu, i que s'inclouin en aquest punt seran a partir del Garraf inclòs, fins a la frontera en direcció nord, arribant a l'Alt Empordà, també inclòs. Tot aquest territori que engloba aquest apartat ha estat dividit en dues zones:

- Litoral nord (Girona): hi ha l'Alt Empordà (L'Escala, Roses, Port de la Selva i Portbou); a la Selva hi ha Blanes, i al Baix Empordà (Sant Feliu de Guixos, S'Agaró, Palamós, Llafranch i L'Estartit).
- Litoral nord (Barcelona): al Garraf hi ha Vilanova i la Geltrú i Sitges; el Barcelonès (Barcelona i Badalona), i finalment, al Maresme (El Masnou, Premià de Mar, Mataró, San Andreu de Llavaneres i Arenys de Mar).

A trets generals, a pesar de l'abundància d'oferta turística marinera de la qual compta aquesta àrea geogràfica catalana, l'única població de la província de Girona que tingui, realment, l'experiència del pesca-turisme, tal com està descrita al Decret del 2012 de la Generalitat de Catalunya, és Palamós i amb només una opció disponible, i amb un itinerari complet, per 88€/persona i sessió, en la que s'acompanya als pescadors a la seva jornada del dia a dia, s'inclou la demostració de la pesca d'arrossegament, un dinar fet amb les captures i cuinat pels propis pescadors, una visita a la llotja i l'entrada al Museu de la Pesca. No obstant, l'existència d'aquesta promoció i difusió, mitjançant sobretot amb el gran ventall d'activitats i esdeveniments del turisme mariner i altres lligats al mar de totes les localitats esmentades d'aquesta zona, permet que es mantingui el valor i l'exercici d'aquest tipus de patrimoni immaterial amb el pas dels anys. Per últim, cal destacar el cas de la població l'Escala, en la que abans de començar l'any 2017, s'oferia una experiència en pesca-turisme, però per raons de canvis en la normativa i per l'espera d'obtenir els permisos necessaris per poder-la exercir legalment, es va anul·lar, quedant, actualment, la resta de les pràctiques turístiques marineres o lligades al mar. Cal destacar que a la web d'aquest municipi hi ha una oferta d'una activitat classificada com a pesca-turisme, la qual, en realitat, no ho és, ja que si ens fixem amb la descripció de l'activitat, explica que el turista tindrà ajuda professional per a pescar; amb la qual cosa, significa que seria pesca esportiva però llogant també un patró o pescador.

Respecte a la resta d'actes i pràctiques d'aquesta regió, són les que tenen més diversitat en aquest àmbit pesquer, en comparació amb la resta de territoris; significant així que són els que més estan valoritzant i aprofitant els recursos que tenen sobre la cultura pesquera i marinera perquè la ciutadania en siguin coneixedors. Hi ha gran varietat de rutes i jornades gastronòmiques, exposicions permanents i temporals, festes majors i festes patronals (Sant Pere i Festes de la Mare de Déu del Carme), i fins i tot hi ha serveis acadèmics exclusius de la temàtica en qüestió, com el Documare o el programa "Memòria Viva" de Palamós, lloc en el que també realitzen tallers de cuina marinera i show-cookings amb visita a la llotja i amb l'opció de compra, o bé també altres centres culturals com el MARAM, en qual també hi ha activitats escolars o el Museu de l'Anxova (a l'Escala).

Per una altra part, pel que fa als municipis del litoral de la província de Barcelona, succeeixen les mateixes circumstàncies que en l'anterior àrea: hi ha gran varietat de productes i actes de turisme pesquer/mariner, però tan sols la ciutat de Barcelona disposa de pesca-turisme, amb tres opcions disponibles, segons les necessitats dels turistes: la general (130€ per persona i sessió), la Premium (180€ per persona i sessió) i la que està destinada per a grups d'empreses, les quals també són prou completes, ja que els turistes poden acompanyar als pescadors durant la seva jornada, aquests últims fan la demostració de pesca, s'inclou un tast i un dinar, i hi ha la visita a la llotja sense opció a compra.

La pràctica en qüestió era promocionada, anteriorment, mitjançant la web "Pescaturisme.com" per part de l'OAPC (Organització d'Armadors de Pesca de Catalunya), associació empresarial constituïda l'any 1994 i la qual representa i defensa els interessos dels armadors de les embarcacions pesqueres afiliades a la entitat i amb port base a la Comunitat Autònoma de Catalunya. En aquesta web hi ha descrits els procediments que es van dur a terme per tal d'oferir i exercir, legalment, aquestes pràctiques, tals com les sortides experimentals i les seves valoracions, la planificació teòrica de les activitats, les entitats i professionals participants, els itineraris que es fan durant l'experiència, entre altres. (Navarro et al, 2015). Però cal comunicar la seva inactivitat al seu portal web oficial "Oapc.es", si es té en compte l'apartat de les notícies, de les quals l'última d'elles va ser publicada l'any 2012, i, al mateix temps, comporta que la web "Pescaturisme.cat" també ho estigui. Fins i tot, un altre indicatiu d'aquest fet seria la presència d'un altra pàgina web que també té com objectiu conservar i difondre el patrimoni cultural d'aquest ofici tradicional dels pescadors de la Barceloneta: Capamarbcn.com. No hi consta que aquesta organització hagi sigut creada per la mateixa OAPC, però són els que estan amb més consonància amb l'actualitat, pel que fa a les publicacions d'aquest any de l'apartat "Blog" a la web.

Quant a la resta d'activitats del turisme mariner i els altres relacionats, la majoria estan enfocats des d'una perspectiva més històrico-cultural, abundant les festes populars i les visites a les corresponents llotges. No obstant, cal donar rellevància a la jornada didàctica anomenada "Girapeix", en la qual, des d'un punt de vista gastronòmic, aprens sobre les diferents espècies de peixos i mariscos, i com se cuinen i consumeixen amb responsabilitat.

Respecte a l'assegurança dels turistes quan estan a bord del vaixell pesquer, Palamós i Barcelona són els únics municipis, practicants del pesca-turisme, que anuncien que aquesta està inclosa al preu del seu pesca-turisme.

Per acabar, en el cas concret de Sitges, tot i no tenir pesca-turisme, l'ajuntament de Sitges ha subvencionat el projecte de pesca turística, promogut per la Confraria de Pescadors de la

localitat, amb una ajuda anual de 65.000€. S'ha impulsat aquest projecte per tal d'afavorir el sector de la pesca artesanal, oferint activitats culturals i didàctiques per a tots els públics, i així promocionar l'ofici per a futures generacions.

3.2. Costa Daurada

Abans que res, s'han de determinar quins són els municipis litorals del sud que compten amb port, ja sigui pesquer o esportiu, esmentant les seves corresponents comarques: el Baix Penedès (Comarruga, Calafell), el Tarragonès (Tarragona, Salou, Torredembarra i Roda de Berà), i el Baix Camp (l'Hospitalet de l'Infant i Cambrils).

Un altre cop dona lloc la mateixa situació que a tot el litoral nord: oferta variada de turisme mariner, ja siguin actes, esdeveniments o activitats, però, pel que fa al pesca-turisme, només hi ha un municipi que l'exerceixi, el qual és Cambrils. Quatre embarcacions pesqueres són les disponibles per poder gaudir d'aquesta experiència, amb els següents preus: 75€, 77€, 100€ i 200€ per persona i sessió, però no especifiquen si l'assegurança està inclosa o no. No obstant, es podria considerar que ja està inclosa, ja que és una oferta publicada a la web oficial de turisme del municipi, i per tant, d'exercici legal. Per una altra part, si comparem amb el producte pesca-turístic de Barcelona, aquests de Cambrils no són del tot completes, ja que no inclouen la visita a la llotja per observar com es comercialitza, però sí que una d'elles ofereix el transport d'anada i tornada des de l'hotel que estiguin allotjats els turistes, i fins i tot, és l'únic municipi pesquer català que compta amb l'opció de poder visualitzar la jornada laboral pesquera i la tècnica emprada des d'una barca dedicada exclusivament per a pujar a bord passatgers. Tot i que els turistes no hi estiguin a bord de la mateix vaixell que els pescadors, també seria pesca-turisme, ja que s'inclou la demostració de pesca amb les respectives explicacions a bord, encara que siguin des de la perspectiva de l'observador, a més de la posterior degustació. Cal afegir que en aquesta mateixa població també ofereixen altres perspectives per gaudir de l'àmbit pesquer de forma plena: amb el Museu del Port, amb la part més tecnològica, o bé, amb la Festa de l'Ormeig, amb la més cultural i històrica.

A pesar d'això, amb la resta dels productes i actes del turisme mariner i aquícola i els altres lligats de la zona encara concedeix certa valorització i promoció de la pesca marítima a la ciutadania, amb alguna fira, jornades gastronòmica i festes majors. No obstant, en el cas sorprenent de Salou, etiquetat com a una destinació totalment de sol i platja, d'oci i comerç, es celebren tres vegades durant tot l'estiu la "Calada de Malles", consistent en una exhibició en la que ensenyen com es calaven les xarxes de pesca i com era l'art major de l'arrossegament.

3.3. Terres de l'Ebre

Respecte a aquesta regió del litoral sud, cal destacar tots aquells municipis costaners que comptin amb port, ja sigui pesquer o esportiu, segons comarques de la zona en qüestió, és a dir, el Baix Ebre (Calafat, l'Ametlla de Mar i L'Ampolla) i el Montsià (Sant Carles de la Ràpita, el qual serà profunditzat al pròxim capítol, i Alcanar).

Finalment, es torna a repetir el mateix patró com dels casos anteriors: existeix tan sols una població que dugui a terme el pesca-turisme, i aquesta és l'Ametlla de Mar, en la qual es gaudeix d'una jornada laboral sencera d'un pescador professional, amb la demostració de pesca inclosa i la cuina i degustació del peix i marisc capturat (per 60€/persona i sessió), però no del tot complerta, perquè no s'inclou la visita a la llotja. Fins i tot, també és l'única en tot el litoral català en oferir un Tuna -Tour, en el qual no només s'inclou el bany amb snorkel o busseig, sinó també l'explicació de la cria, captura i venda del peix determinat i una degustació; a més, han detallat tots els canvis de preus segons la temporada i dels possibles descomptes. Pel que fa a la resta, L'Ampolla és qui comprèn la majoria de rutes i jornades gastronòmiques, a més de incorporar en la seva oferta turística el Museu Mirador Badia, en el que s'inclou explicació i demostració de la pesca artesanal en el marisc, i gran diversitat d'opcions dins del mateix tipus de rutes.

Per tant, es pot concloure que el pesca-turisme continua sent una pràctica molt poc incorporada en el sector turístic, ja que per tot el litoral català, tan sols ha estat exercida, de forma legal i segons els criteris establerts anteriorment, per quatre poblacions: Palamós, Barcelona, Cambrils i l'Ametlla de Mar. Això significa que el potencial d'aquesta pràctica turística no està sent gens aprofitat, amb la qual s'obtindria un suport econòmic extra per a, a més dels ingressos, conservar de forma sostenible la pesca tradicional, la qual està essent substituïda per la pesca mecanitzada, i mantenir-la encara que sigui tan sols per a finalitats turístico-culturals. Tot i així, també es podria considerar que totes aquelles localitats amb port pesquer que de moment no han inclòs el pesca-turisme en la seva oferta turística ha sigut gràcies a la seva gran oferta d'actes i activitats relacionades amb la pesca i el mar, que han pogut cobrir, fins ara, juntament amb els ingressos de les captures, totes aquelles possibles mancances econòmiques, a més d'algun benefici extra.

4. SANT CARLES DE LA RÀPITA: DESTINACIÓ POTENCIAL EN PESCA-TURISME

En aquest capítol s'introduirà amb les característiques principals de la vila determinada, mitjançant amb dades estadístiques extretes del portal web IDESCAT, i així poder comprovar el seu estat actual en els diversos àmbits, sobretot, socioeconòmics i turístics. Amb més profunditat, es descriuran diversos aspectes del sector pescaire de la vila, tals com els tipus d'embarcacions i les jornades laborals, a partir de l'entrevista feta al mariner jubilat. Curiosament, a més del port, també es pesca en algunes llacunes del Delta de l'Ebre, significant d'aquesta manera, una varietat de tècniques i indrets que podran aportar un motiu més pel qual s'hauria de considerar la introducció del pesca-turisme com activitat turística del tipus cultural. Més tard, s'inclouran tots els recursos turístics dels quals disposa el municipi, i finalment, dins del mateix apartat, es parlarà, exactament, sobre tots aquells que tinguin, d'alguna manera, relació amb l'àmbit pesquer.

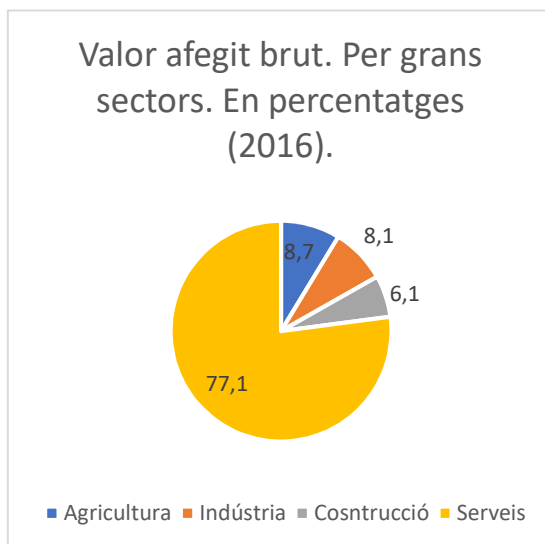
4.1. Aproximació a la vila

Sant Carles de la Ràpita és un municipi situat al nord-est d'Espanya, en concret, al sud de la província de Tarragona, amb comarca el Montsià, i formant part del Delta de l'Ebre. Durant l'any 2018, compta amb 14.611 habitants, amb una superfície de 53,72 km², si es té en compte, a més de la zona residencial, tota l'àrea de la platja del Trabucador i la Punta de La Banya, punts turístics del Delta de l'Ebre, i una altitud de tan sols 11 metres sobre el nivell del mar. Compta amb un clima totalment mediterrani, el qual suposa, a trets generals, hiverns suaus i plujosos, i estius calorosos i secs, però durant la primavera i la tardor, tant les temperatures com les precipitacions, solen ser irregulars.

Pel que fa als principals indicadors econòmics, el seu PIB (Producte Interior Brut) ascendeix fins als 209,6 milions d'euros, i el PIB per habitant amb 14.100€, xifra que es troba a un poc menys de la meitat de la mitjana catalana (46,8%). En aquest context adquireix importància la possibilitat d'implementar una oferta suficientment variada del pesca-turisme, per tal de redreçar l'economia de la localitat.

Per una altra part, la seva estructura econòmica, i atenent el VAB de l'any 2016, el sector que hi predominava més va ser el de serveis, amb un 77,1% sobre el total de tots els sectors (en el qual s'han de tenir en compte que, a més de l'allotjament i la restauració, també s'inclouen els serveis del CAP, transport, administratius, entre altres, però representen menys de la

meitat d'aquest percentatge), seguit pel sector primari, amb un 8,7%, una xifra que sorprèn, ja que la majoria de països europeus el valor màxim que assolixen en aquest àmbit és poc més del 3%; i finalment, la indústria amb 8,1% i la construcció amb 6,1%, el sector més petit d'ells. Per a poder visualitzar-ho millor, a continuació, es presenta el gràfic d'aquest indicador, amb valor percentual:

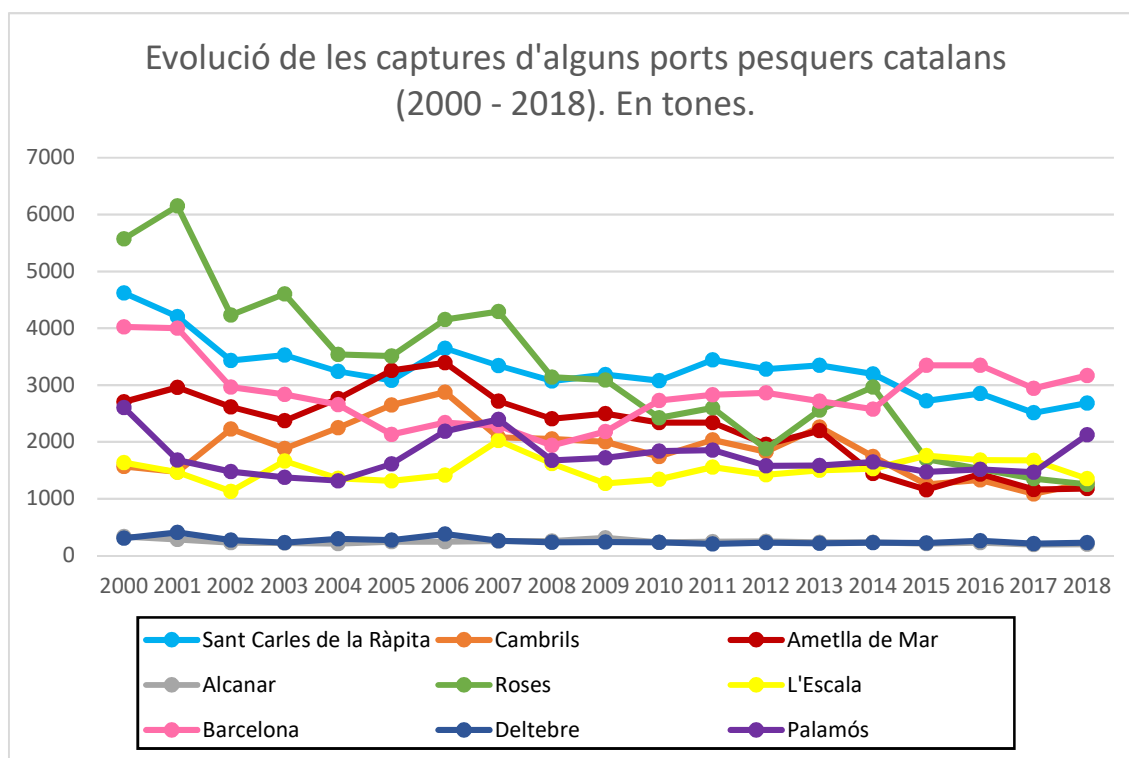


Font: Gràfic circular d'elaboració pròpia i amb dades extretes de l'IDESCAT.

Es pot deduir que aquesta rellevància que tenen els serveis per sobre dels altres sectors és, sobretot, perquè La Ràpita és una vila, majoritàriament turística, si es té en compte que hi ha un total de 12 establiments d'allotjament, entre tots ells sumant 894 places (en concret, 7 hotels, dels quals n'hi ha 2 per cada categoria d'estrelles i 1 d'una estrella, amb un total de 736 places, i la resta són hostals i pensions, amb 158 places), a més d'afegir el gran ventall de bars i restaurants. I per tant, significa que, al llarg de l'any, la major part de béns i serveis produïts al municipi han sigut per la generació de pernoctacions dels turistes i consums en restauració, amb un total de 148,3 milions d'euros assolits (en el VAB) per tots els components del sector terciari, comportant que, perquè es duguin a terme aquests serveis, sigui necessari més de la meitat de la població treballant als mateixos. Seguidament d'aquest, els ingressos del sector primari, amb 16,7 milions d'euros assolits en total durant l'any 2016, 13,71 d'aquests són de les captures de peix i marisc del seu port pesquer, i la resta de la producció final són de les terres llaurades (entre les quals hi abunden herbacis, amb 919 hectàrees, per la producció de l'arròs del Montsià, i oliveres, amb 257 hectàrees) i pels 20.024 caps d'aviram i 1.842 de porcins entre altres minories de terres i ramaderies. Finalment, destacar que a pesar dels guanys econòmics en serveis, no són suficients, ja que, com s'ha dit anteriorment, el PIB per càpita representa menys de la meitat de la mitja catalana; amb la qual cosa, comporta que

s'hagin de cercar i implementar noves formes d'obtenir-ne, essent com a exemple el pescatisme.

Tot i que el sector primari no suposi ni el 10% del VAB total, queda justificada la importància que té la pesca per a la localitat en termes econòmics, mitjançant les dues gràfiques lineals següents, en les que s'inclou les captures i ingressos del port pesquer de La Ràpita i també d'alguns altres, com Barcelona, Palamós, Cambrils o l'Ametlla de Mar:



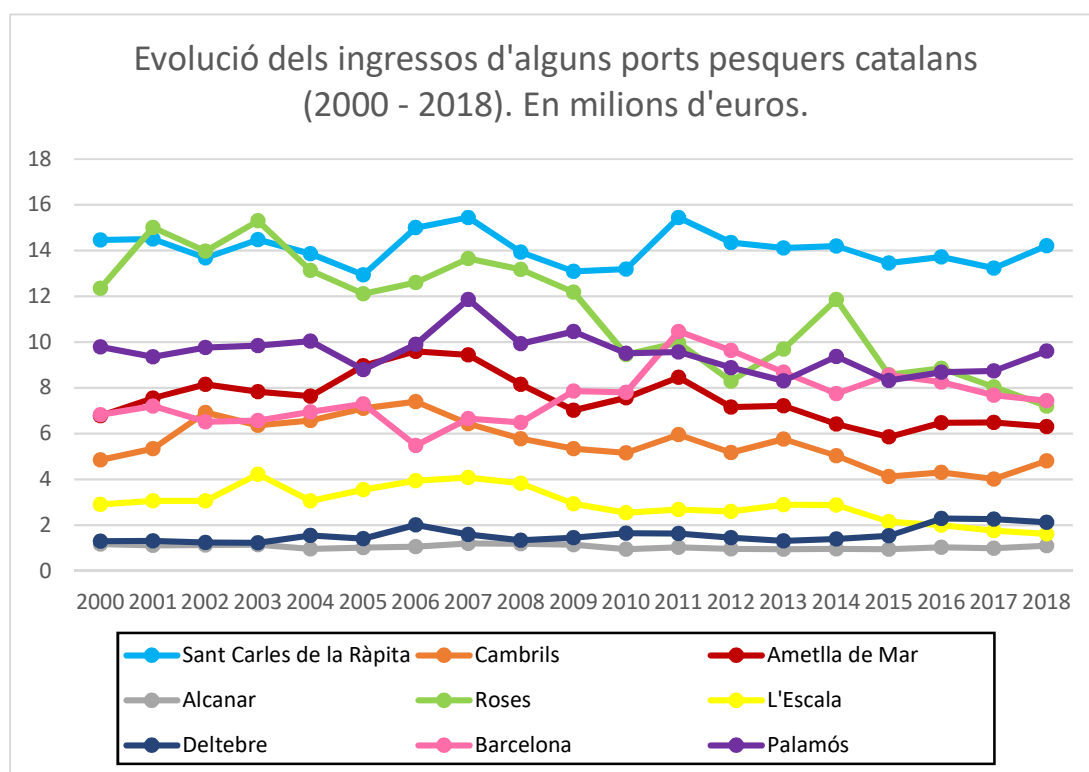
Font: Gràfic lineal d'elaboració pròpia mitjançant l'Excel i amb dades extretes de l'IDESCAT.

Es pot observar com, a trets generals, tots aquests ports pesquers catalans han obtingut una evolució decaient amb el transcurs d'aquests 18 anys des del 2000 fins al 2018, a excepció d'Alcanar, Deltebre i L'Escala, els quals quasi bé s'han mantingut al voltant de la mateixa quantitat del primer any. Primerament, destacar com el port de Roses superava les tones de les captures de La Ràpita del 2000 fins al 2007, però al 2008 ben bé van coincidir, amb una diferència de 137,3 tones a favor de Roses, havent obtingut, el de La Ràpita 3.070. A partir d'aquest any, les tones de Sant Carles van poder ser més estables, però a la vegada les de Roses anaven disminuint dràsticament, fins al 2014, moment que va assolir un màxim que s'apropava molt a 3.196,5 tones de La Ràpita, les quals van tornar a descendir fins a les 2512,4 tones durant l'any 2018, i Roses amb 1254,4.

Fins i tot, en el cas del port pesquer de Barcelona, no va sobrepassar les tones del port de Sant Carles fins l'any 2015, on la gran ciutat va obtenir 3346,3 tones, exactament unes 625,9

de més que l'altre. A pesar de tenir un dels ports més importants del món pel que fa a les comunicacions i les mercaderies, durant l'any 2017, tan sols va capturar 431,5 tones més que La Ràpita. Per una altra part, pel que fa a la resta de ports, cap ha superat la quantitat de captures del port de La Ràpita, exceptuant el de l'Ametlla de Mar, el qual tan sols va superar una vegada la quantitat de La Ràpita l'any 2005, amb 3509,9 tones.

Finalment, si es té en compte els casos de Cambrils i Palamós, els quals tenen pesca-turisme, tots dos estan bastant per sota dels resultats de La Ràpita, tenint Cambrils la seva màxima aproximació en aquest l'any 2005, amb una diferència de tan sols 433,5 tones. Aquest fenomen és degut al fet de ser unes localitats molt més turístiques que la vila de la Ràpita, i per aquesta raó no depenen de la pesca, i així, aprofiten i exprimeixen al màxim l'oferta de tot tipus d'activitat turística, a la vegada, que promocionen i intenten que els turistes coneguin les seves arrels marineres, i no practiquin, exclusivament, el turisme de sol i platja i de comerç.



Font: Gràfic lineal d'elaboració pròpia mitjançant l'Excel i amb dades extretes de l'IDESCAT.

Es pot veure com els ingressos aconseguits per part del port pesquer de Sant Carles de la Ràpita, es mantenen en primera posició de la llista a partir de l'any 2004, superant als de Roses per tan sols 740.000 euros, fins arribar al 2018 amb 14,22 milions d'euros. A trets generals, totes les localitats han mantingut cert equilibri, sobretot Alcanar, Deltebre i L'Escala,

els quals quasi bé s'han mantingut al voltant de la mateixa quantitat del primer any. L'excepció en aquest gràfic ha estat el port de Roses, el qual ha sigut el més inestable, amb pujades i baixades dràstiques, tals com assolir 15,3 milions d'euros l'any 2003, o bé, els només 7,21 del 2018, fins i tot, essent superat per Palamós el mateix any, el qual va assolir 9,61 milions d'euros.

Si ens fixem amb els casos d'aquelles localitats que tenen pesca-turisme, és a dir, Cambrils, Barcelona, Palamós i l'Ametlla de Mar, del 2000 fins al 2008, els ingressos obtinguts per la gran ciutat metropolitana catalana, van ser superats per les viles de l'Ametlla de Mar i Palamós; en el cas de Cambrils, tan sols el va superar l'any 2006, obtenint uns 7,4 milions d'euros. Barcelona els va superar durant només durant 2 anys, des del 2011 fins al 2013; després s'han anant produint petites pujades i baixades entre aquesta i Palamós.

D'aquesta manera, es pot concloure que, a partir d'aquests gràfics lineals, en comparació amb una de les ciutats més turístiques del món, com ho és Barcelona, o bé amb poblacions com ara Cambrils i Palamós, municipis en el quals el turisme pesquer està molt actiu, a més de tenir pesca-turisme, Sant Carles de la Ràpita és una de les localitats més importants per al sector pesquer català, per la gran contribució, tant econòmica com de matèria prima, que aporta el seu port pesquer. Per aquesta raó, si s'inclou el pesca-turisme a La Ràpita, tot i obtenint uns bons ingressos en el sector pescaire, els quals són abundants però no suficients tenint en compte el seu PIB per càpita, el qual no arriba ni a igualar-se amb la mitja catalana, la seva economia es veuria millorada, encara que fos en menor mesura. Per tant, seria clau introduir-lo per a, a més d'augmentar el seu VAB i conseqüentment el PIB, també aportaria més valor i popularitat a la seva imatge més relacionada amb la pesca, i així obtenir un turisme alternatiu al seu habitual sol i platja, o el de natura pel Parc Natural del Delta de l'Ebre.

4.1.2. El sector de la pesca: embarcacions i jornades laborals

Fins ara, s'ha pogut comprovar com el sector pesquer de Sant Carles és un component fonamental per a la seva economia i, sobretot, per al seu patrimoni cultural, degut a la seva aportació econòmica i productiva a diferència de la resta de la competència pesquera, i a la seva diversitat d'embarcacions, cadascuna amb la seva pròpia tècnica de pesca, fent possible una difusió d'aquesta cultura i costums mariners, mitjançant, en aquest cas, el pesca-turisme. Per aquesta raó, en aquesta part del capítol 4, es profunditzarà amb els tipus d'embarcacions que hi ha al seu port i les característiques generals d'aquestes, i com són les jornades laborals dels pescadors rapitencs, entre altres dades rellevants per justificar la implantació del pesca-turisme a La Ràpita. La major part de la informació que serà aportada a continuació, ha estat

recopilada a partir de l'entrevista efectuada a Gustavo Gómez, el mariner jubilat i que encara va sovint al port per ajudar als seus companys; la plantilla de l'entrevista es situa a l'annex. Mitjançant aquesta font, a més de crear consciència d'un ofici que va permetre el desenvolupament del municipi en qüestió, també compta amb la finalitat de demostrar com el pesca-turisme tindria possibilitats d'èxit per les diverses arts de pesca que hi ha concentrades en un mateix indret, facilitant als turistes, que les presenciessin, i així gaudir amb la identificació de les diferències que hi ha entre elles.

Al seu port hi ha una llotja de 2.145,69m² (Figura 1), la qual és la més gran de totes les que hi ha a Catalunya, segons la web "Ports.gencat.cat" (investigant les dades de la resta de ports que hi ha en aquesta web), a més de tenir una capacitat d'emmagatzematge de fins a 69 tones al dia, una fàbrica de gel de 374,82m², i un conjunt de 120 casetes de pesca (Figura 1), les quals ocupen uns 1.647m². Cal destacar que la llotja és visitable de forma gratuïta, i des d'ella es pot veure l'arribada de les barques i els mariners amb tot el peix i marisc preparat per a vendre's en subhasta, la qual també podran presenciar-la en directe a les 16:00h. I pel que fa a les embarcacions, segons aquesta entrevista, hi ha un total 85 embarcacions pesqueres, de les quals 55 són de bou, 15 de rastrell, 10 de sàrsia i 5 de palangre.

Per començar, les barques tipus bou (Figura 2), o també anomenades les d'arrastre mediterrani o d'arrossegament, i les quals mesuren entre 15 i 25 metres de longitud i amb un motor de 200 fins a 500 cavalls (legalment), són aquelles que compten amb diverses xarxes a bord i amb les quals, subjectades per dos cables a cada banda de la "maquinilla" (sistema que plega i desplega la gran xarxa, al darrere de la barca), un cop la barca està en marxa, adopten forma d'embut, tenint els flotadors enganxats a la part superior, i a la part inferior, ploms, i així l'art queda verticalment obert. Aquest fenomen succeeix ja que a la part més exterior de la xarxa a la barca (a la boca petita), hi ha el copo, o anomenat també corona, el qual tan sols consisteix en un tros de xarxa de filaments molt més amples i més endurits i amb forats més petits que la principal i que està lligada a aquesta, per tal de retenir la captura. És una pesca poc selectiva i es pesca a una profunditat des dels 50 fins als 800 metres.

El bou, un art de pesca major, ha estat usat de la mateixa manera des de principis del segle XX, adaptant-se al pas del temps amb la introducció d'algunes millores en la tècnica. És tirat 3 cops al dia i s'arrastra pel fons marí durant un parell d'hores, les quals varien segons la profunditat i l'oratge; evidentment, també depèn de la mida de la barca: quant més gran és l'envergadura de la barca, més endins i més profund podrà navegar i pescar. Les figures que hi embarquen són la de un patró i/o "motorista" i la resta mariners fins arribar a 6 persones,

com a màxim, segons la capacitat de la barca. Finalment, pel que fa a la seva jornada laboral, compten amb un horari oficial (des de les 6 del matí fins a les 5 de la tarda): quan surten del port, han de recórrer la geografia del port dels Alfacs per a arribar als caladeros amb 1 hora i mitja; des d'allí ja fan la primera calada del bou (acció de tirar la xarxa al mar), l'arrastren durant 2 hores, el recullen (acció anomenada xorrar) per a abocar el producte al terra de la barca i classificar-ho, segons mides i espècies, en caixes en gel, traient la brossa possible, i emmagatzemar-ho al frigorífic, tornen a llançar al mar la xarxa, repeteixen el mateix procediment dues vegades més (4 hores més de feina), i després ja marxen al port per a la subhasta a la llotja. Per acabar, el dinar es duu a terme de dues maneres: quan només són dues persones, es va dinant entre les calades, però quan són més gent, un d'ells fa de cuiner i prepara el "ranxo d'abord".

Respecte a les embarcacions del tipus rastrell (Figura 3), són bastant més petites que les anteriors, mesurant entre 10 i 15 metres de llargada i amb un motor de 75 fins a 200 cavalls. S'anomenen d'aquesta forma, ja que compten amb el mateix sistema que les barques d'arrastre, però el seu bou ha estat modificat per adaptar-se a la mida de la barca (descobert durant la primera meitat dels anys 80 del segle passat), i per tant, només podrà calar a poca profunditat (fins als 20 metres), fent que aquest sistema sigui més selectiu durant les captures (majoritàriament marisc). Finalment, la jornada laboral també transcorre des de les 6 del matí fins a les 5 de la tarda, i també amb les mateixes hores i formes de dinar que les del bou, i amb l'avantatge que de poder usar altres sistemes de pesca, mentre estan a bord, com ara el cadup, la "caragolera" i també la "nansa" per a pescar el cranc blau. En el cas de la primera tècnica, a pesar de ser de temporada, i per tant, només utilitzada des de l'octubre fins al març, pot estar les 24 hores del dia usant-se, deixant el cadup al fons marí tota la nit i senyalitzat amb unes banderes, i pel matí es recull el que s'ha pescat. Aquest instrument consisteix en un atuell de fang d'una altura d'uns 35 centímetres, i que només s'utilitza per a pescar el pop roquer. Gustavo comenta que els més efectius són els de fang ja que són els que es queden més quiets al fons i no roden tant per les corrents; aquestes embarcacions poden portar mínim uns 40 cadups i màxim uns 500, depenent de les dimensions de les barques. Per una altra part, pel que fa a les caragoleres, les quals poden ser usades durant tot l'any, són com unes cistelles rodones en les que dins s'introdueix peix mort per enganyar als peixos; es tira durant 5 dies seguits a l'aigua, també senyalitzades, i se'n recull les captures. Per acabar, l'art de la nansa consisteix en un instrument en forma d'embut i en el que, a través de la boca petita, entra el peix perquè ha vist menjar, i quan hi és dins ja no pot sortir per la xarxa que l'envolta.

Quant a les barques de tipus tresmall (Figura 4), les quals mesuren entre 5 i 10 metres de llarg i amb un motor de 120 cavalls com a màxim (ja que no necessiten arrastrar gran quantitat

de peix), compten amb una sàrsia de 50 metres de llarg, la qual compta amb dues malles exteriors gruixudes i amples i una més fina i amb forats petits, i que està enganxada en cordes a la barca i senyalitzada amb unes boies petites a la seva part superior, i a la part inferior, hi pengen dos ploms, fent que la xarxa adopti una forma de paret. Amb aquestes embarcacions es surt a pescar a partir de les 4 fins a les 8 de la tarda, tirant la xarxa a 15 metres de profunditat, com a màxim, i es torna a repetir la jornada des de les 4 fins a les 8 del matí, recollint la pesca que s'ha quedat enganxada i netejant la xarxa per a les pròximes captures de la següent tarda.

Per acabar amb els tipus d'embarcacions, les de palangre (Figura 5) són les més petites, mesurant fins com a màxim 12 metres, i disposen d'un cordill de fibra sintètica, del qual hi pengen uns 40 fils més d'un o 2 metres de longitud i a cadascun d'ells hi penja un ham. Per tal que es quedin tots els cordills a la profunditat, als extrems del cordill principal, hi ha a la part superior unes boies petites per senyalitzar on es troba, i per tal que no suri, s'han penjat un plom a cada extrem amb més cordills de fibra. Aquesta tècnica és efectuada només durant la nit, comportant que la jornada laboral sigui, exactament, des de les 2 de la matinada fins a les 3 de la tarda del dia següent, ja que tan sols es cala, es deixa tota la nit que faci efecte, i el dia següent es recull.

Finalment, referent a la comercialització de les captures, el mariner jubilat va esmentar els productes més comercialitzats a l'exterior, tant nacionalment com internacionalment (sobretot per Europa): els llagostins i mol·luscos de les muscleres de la Badia. I per una altra part, també va mencionar les temporades de captura, i per tant, també de consum de cadascuna de les espècies més pescades en aquesta vila, amb l'ajuda d'una imatge que tenia d'un panell, posat, recentment, a la confraria; a continuació, les següents:

- Sardina: des de l'abril fins al setembre (tots dos inclosos).
- Seitó: des del febrer fins a l'octubre (tots dos inclosos).
- Maire: durant tot l'any.
- Escórpora: des del maig fins al setembre (tots dos inclosos).
- Verat: des del juny fins al novembre (tots dos inclosos).
- Bonítol: des del setembre fins al gener de l'any següent (tots dos inclosos).
- Llagostí: des de l'octubre fins al febrer de l'any següent (tots dos inclosos).
- Gamba: des del març fins al setembre (tots dos inclosos).
- Galera: des de setembre fins al febrer de l'any següent (tots dos inclosos).
- Pop roquer: des del maig fins al novembre (tots dos inclosos).

- Sípia: des del setembre fins a l'abril (tots dos inclosos).
- Calamar: des del setembre fins al desembre (tots dos inclosos).
- Lluç: des del març fins al desembre (tots dos inclosos).
- Sonso: des del març fins al novembre (tots dos inclosos).

Un altre motiu pel qual caldria incloure el pesca-turisme dins de la diversitat d'activitats turístiques que s'hi poden fer al poble, és pel tancament de les dues botigues de venda de peix de l'empresa "Pesca Ràpita" de Tortosa i de Sant Carles (una a cada municipi) que van haver durant l'any 2011, ja que aquestes generaven pèrdues econòmiques mensuals constants, que no pas guanys, i per tant, sigui inviable el seu manteniment. En altres paraules, amb el pas dels anys, hi ha cada cop menys persones que es vulguin dedicar en aquest sector, ja que, a més de que les botigues locals especialitzades en aquesta venda no poden lluitar contra l'aparició massiva d'empreses d'alimentació que ofereixen el servei de peixateria amb una varietat de peixos i mariscos aparentment frescos, sobretot d'importacions nacionals i internacionals, també se li suma el fet que la gent ja no s'hi vol dedicar als oficis primaris, els quals, actualment, són els més feixucs i amb menys rendibilitat econòmica, i els que cada cop s'estan mecanitzant més, i per tant, suprimint llocs de treball.

Cal destacar que a pesar de constar en aquesta notícia que incorporarien una web per continuar amb la seva venda de peix, aquest servei no hi és, però sí la pàgina web, creada aquest 2019: Pescarapita.cat. Fins ara, a la seva web hi ha la descripció de qui són, quins serveis tenen (entre els quals hi ha la formació marítima pesquera, assessories jurídiques, fiscals, comptables, laborals i en seguretat social, compra agrupada, promoció dels productes pesquers dels seus associats, recolzament en la gestió conjunta de l'activitat pesquera i la defensa dels interessos de la flota), una galeria d'imatges del que solen pescar i una notícia publicada l'1 de maig. En aquesta última comenten els resultats de la primera edició del Fòrum de Pesca Dieta Mediterrània celebrada al Museu del Mar a Sant Carles i els dies 4 i 5 d'abril. A trets generals, s'explica que els experts (nutricionistes, economistes, restauradors, cardíologs i altres científics relacionats) van debatre i analitzar sobre la comercialització del peix, les tendències del mercat, la gastronomia, el consum i els beneficis saludables, ambientals i culturals de la dieta mediterrània, i en concret, amb productes de proximitat i de temporada, com el peix, els de l'horta, l'oli d'oliva o el vi de les Terres de l'Ebre; quan va acabar l'acte, va haver un show-cooking amb una degustació i una visita a la llotja.

4.1.3. La pesca al Delta de l'Ebre

Efectivament, de les 7 llacunes que hi ha, 3 d'elles són indrets determinats del Delta de l'Ebre on també s'exerceix l'ofici del pescador: a l'Encanyissada (Figura 6), La Tancada i el Canal Vell; i per tant, oportunitats d'incorporar noves activitats turístiques marineres, o fins i tot, de pesca-turisme (encara que només hi podria pujar un turista, a més del professional), ja que es podria considerar que hi ha tots els recursos necessaris (peixos, professionals amb iniciativa, embarcacions i adequat espai i clima).

Abans que res, cal informar sobre les embarcacions i la jornada laboral que s'exerceix en aquestes bases, informació dels quals ha sigut aportada durant l'entrevista al mariner jubilat, Gustavo. Es practica l'anomenada pesca centenària, amb un total de 35 embarcacions (Figura 6), totes sent barquetes de perxa, les quals són de fusta (ja que encara es conserven les antigues, i no ha fet falta comprar les noves de fibra de vidre i d'altres materials semblants), amb una llargada de 3 metres totes elles, i a les que, cada estiu, són "alquitranades" (es pinten amb un líquid tipus esmalt que les conserva). Els pescadors s'ajuden de la perxa per a navegar, perquè no hi ha un motor que faci la funció en qüestió; aquest instrument tan sols consisteix en un pal de fusta d'uns 3 metres de llarg i suficientment lleuger com per a poder ser usat per a la navegació en aquestes terres pantanoses. I pel que fa a les tècniques de pesca, també són usades el tresmall, el palangre i el rastrell a petita escala, a més del gànguil, el qual consisteix en una xarxa d'arrastre en forma de bossa sostinguda per arets circulars de ferro; es capturen diversos tipus d'espècies, ja que se sembla prou a la tècnica d'arrossegament, però essent un art menor.

Durant la temporada de pesca en aquests espais, sempre es duu a terme des de l'octubre fins a finals de febrer, allargant algunes vegades fins a la primera quinzena de març, ja que si al febrer hi ha hagut moltes precipitacions, s'allarga 15 dies més per a poder pescar només angula; la resta de mesos s'està en veda, és a dir, no es pesca res, per tal d'afavorir el creixement i desenvolupament natural de la fauna marina. Les espècies que es capturen són, per exemple, llissal, llobarro, anguila, moixarra, angula i cranc blau. Encara que, al mateix temps, depenent de les característiques climatològiques i ambientals (com per exemple, la temperatura de l'aigua), la quantitat de producte capturat varia. No obstant, durant la veda, des de la invasió massiva del cranc blau, cada pesquera dels 3 llacs actius per a la pesca professional, estan obertes per a poder pescar el cranc blau, i així intentar regular la seva població.

Finalment, respecte les jornades laborals, es treballa durant dues setmanes de dilluns a diumenge inclòs, i les altres dues de dilluns a divendres amb els caps de setmana lliures. Amb

la qual cosa, hi ha 2 tornos per a cada llacuna, cadascun dels quals compta amb 8 empleats; per cada barqueta hi ha 2 pescadors, a les quals se'ls assigna un tipus de peix a capturar, el qual varia segons la tècnica usada. No hi ha ni un horari diari establert ni un nombre fixe d'hores a treballar, ja que es depèn de les captures diàries. Per la nit no es pesca, a excepció de la pesca de l'angula, quedant-se fins a les 12 de la nit com a màxim. El procediment d'aquesta pesca consisteix en calar i xorrar una xarxa clara (de forats petits i filaments fins) sense cap ajuda mecànica, i també en usar gànguils.

Gustavo també va explicar que aquelles persones, essent de l'ofici de la pesca, que volguessin participar en aquesta pràctica, han de pagar una quota anual de 40€ a l'any, formant part de l'organització anomenada Societat de Sant Pere, i així poder tenir el dret de participar a la subhasta. Quan es tanquen les llistes per apuntar-s'hi, mitjançant un sorteig, s'assigna a cada persona el lloc de pesca que li ha tocat per atzar. Si l'any següent es desitja tornar a participar, no es podrà repetir el lloc de l'any anterior. Antigament, només s'hi podia entrar si algun soci t'invitava o per dret familiar, fins i tot aquells que no seguien la tradició familiar de l'ofici de pescador. Actualment, en aquesta societat hi ha 500 socis, dels quals tan sols 50, cada any, poden entrar a la pesquera d'algun d'aquests llacs i exercir la labor de pescador.

Amb el peix i el marisc capturat, la confraria els comercialitza ja a preu fet, a través d'una subhasta; és a dir, que el preu i la quantitat sol·licitada per cada "arriero" (persona que treballa com a intermediari entre els pescadors i els consumidors que compren la mercaderia) ja s'acorda abans de començar amb la temporada de pesca. Després, aquests intermediaris venen la mercaderia, a un preu una mica més elevat que quan el van comprar, a les llotges, peixateries i mercats (des de poblacions properes al delta fins als mercats de Barcelona), i aquests últims ja efectuen la venda directa al públic (ja sigui a la gent de peu, com a empresaris de restauració o altres).

A continuació, mitjançant una taula on es mostren les quantitats, en quilograms, de cada tipus de peix i marisc pescat durant el transcurs de l'any 2016 i el 2017, es justifica la possibilitat d'implementar el pesa-turisme, fins i tot al Delta, durant els mesos que dura la seva pesca centenària, ja que hi ha captures, pescadors, embarcacions i un indret ideal. Així, s'obtindria un turisme estacional, i sobretot durant l'hivern, quan hi ha molts menys turistes a La Ràpita:

Taula 4. Captures fetes per les embarcacions del Delta de l'Ebre al 2016 i 2017.

<u>PEIX CAPTURAT A L'ENCANYISSADA LA TEMPORADA 2016/2017.</u>			<u>PEIX CAPTURAT A L'ENCANYISSADA LA TEMPORADA 2017/18.</u>		
ANGUILA	7.065,50.-	kgs	ANGUILA	5.788,50.-	kgs
MUIXARRA	4.486,50.-	"	MUIXARRA	1.775,65.-	"
LLOBARRO	5.572,50.-	"	LLOBARRO	3.914,10.-	"
LLISAL	1.277,60.-	"	LLISAL	3.136,70.-	"
CRANCS	2.116,00.-	"	CRANCS	112,00.-	"
CRANC BLAU	130,50.-	"	CRANC BLAU	4.120,70.-	"
LLENGUADO	116,50.-	"	LLENGUADO	532,30.-	"
JOVELL	273,50.-	"	JOVELL	70,00.-	"
LLANGOSTI	3,50.-	"	LLANGOSTI	23,90.-	"
			PALOMETA	2,00.-	"
<u>PEIX CAPTURAT A LA TANCADA LA TEMPORADA 2016/2017.</u>			<u>PEIX CAPTURAT A LA TANCADA LA TEMPORADA 2017-18.</u>		
ANGUILA	1.969,06.-	kgs	ANGUILA	664,90.-	kgs
ANGUILA (MORTA)	465,00.-	"	MUIXARRA	1.894,00.-	"
MUIXARRA	2.866,86.-	"	LLOBARRO	1.168,00.-	"
LLOBARRO	1.635,39.-	"	LLISAL	2.562,00.-	"
LLISAL	2.854,93.-	"	CRANCS	0,00.-	"
CRANCS	642,82.-	"	CRANC BLAU	747,00.-	"
CRANC BLAU	95,82.-	"	LLENGUADO	134,20.-	"
LLENGUADO	151,40.-	"	JOVELL	9,00.-	"
JOVELL	39,82.-	"	LLANGOSTI	12,70.-	"
LLANGOSTI	12,95.-	"			
PALOMETA	16,14.-	"	ANGULA	53,65.-	"
ANGULA	181,475.-	"			
<u>PEIX CAPTURAT AL CANAL VELL LA TEMPORADA 2016/2017.</u>			<u>PEIX CAPTURAT AL CANAL VELL LA TEMPORADA 2017-18.</u>		
ANGUILA	4.027,05.-	kgs	ANGUILA	3.503,00.-	kgs
MUIXARRA	240,70.-	"	MUIXARRA	208,00.-	"
LLOBARRO	818,15.-	"	LLOBARRO	818,00.-	"
LLISAL	1.677,40.-	"	LLISAL	1.142,00.-	"
CRANCS	64,50.-	"	CRANCS VERD	0,00.-	"
CRANC BLAU	38,83.-	"	CRANC BLAU	300,00.-	"
JOVELL	207,40.-	"	JOVELL	350,00.-	"
LLENGUADO	26,30.-	"	LLENGUADO	4,00.-	"
TENCA	82,40.-	"	TENCA	70,00.-	"
ANGULA	442,44.-	"	ANGULA	192,63.-	"

Font: Dades aportades pel mariner jubilat, Gustavo, de la Confraria de Pescadors de La Ràpita.

Nota: Les captures de La Platjola i l'Alfacada ja s'inclouen dins de les de La Tancada.

A trets generals, els quilos capturats s'han vist reduïts en tan sols un any, fins i tot, en alguns casos a menys de la meitat, com l'anguila o l'angula de La Tancada, la muixarra i els crancs de l'Encanyissada, o bé, l'angula i la tenca del Canal Vell. Però, hi ha certes espècies que han augmentat a tots tres indrets, com el cas del llisal a l'Encanyissada, o dels crancs blaus en tots tres llocs, una espècie invasora, sobretot si es té en compte la baixada tan dràstica de la categoria "crancs" i al mateix temps, l'augment exponencial del "cranc blau". Segons la notícia publicada al Naciodigital.cat l'any 2016, comenta que aquesta espècie de crustaci ha estat descoberta per primera vegada en tota la costa mediterrània espanyola al novembre del 2012, i més tard, amb la seva aparició, exponencial, d'individus, la Generalitat va acceptar la seva comercialització, pel fet que apareix al llistat d'espècies preservades comercials a la BOE (última modificació l'any 2016), i així poder usar-los com a element gastronòmic i també d'entreteniment, com en l'activitat del pescador entrevistat (Agustí), i com en la Ruta Pesca de la Pantana, nova d'aquest any. Són capturats mitjançant barques d'art menor, com la sàrsia o el tresmall, i també pels mariscadors. El preu de venda mitjà ronda els 2,7€/quilo, tenint un pes que oscil·la entre els 500 grams i 1 quilo aquells que siguin adults. La llotja de La Ràpita va ser la primera en vendre cranc blau de tota Catalunya, segons Joan Balagué, el secretari de la Confraria de Pescadors de Verge del Carme. És considerada una espècie invasora perquè, a més de sobreviure en gran diversitat de graus de salinitat i poder esgarrar les xarxes amb les quals es capturen, s'alimenta de mol·luscos, crustacis i peixos petits (sobretot, cries de llagostí i de sèpia) i matèria vegetal.

Una altra notícia del mateix portal web, però publicada al gener del 2019, explica que a causa del creixement tant expansiu d'aquest crustaci, obtenint cada dia més d'una tona, van assolir en tan sols 2 setmanes 12,3 tones, quan, en realitat, al 2018, aquestes tones eren per mes. Llavors, el preu de venda actual està molt baix amb la finalitat de no tenir excés d'oferta, i a la vegada, es vol estimular la demanda perquè valorin aquest recurs com un element més de la gastronomia local, i així poder tenir cert valor patrimonial cultural.

Mitjançant aquesta informació exclusiva i amb tota l'aportació sobre la pesca al Delta de l'Ebre, es pot concloure que, tenint en compte la quantitat i diversitat d'espècies que es capturen a l'any, es podrien incorporar diverses activitats turístiques relacionades amb la pesca d'aquesta zona, i distribuir-les entre les diferents temporades que hi hagin, respectant també les vedes dels pescadors, i així, a més de que els turistes que visitessin el Delta quedarien més segmentats, també es podria controlar la població de crancs blaus i provocar un endarreriment en els seus moments de cria i maduració, i conseqüentment, mantenir el desenvolupament de la resta d'espècies.

4.2. Recursos turístics disponibles

Sant Carles de la Ràpita, com bé diu el seu eslògan turístico-publicitari “On la terra abraça el mar”, els recursos dels quals compta aquesta vila són tan diversos, que engloba des del turisme de natura, amb el senderisme i ciclisme, passant pel cultural i comercial, fins i tot amb el d’oci nocturn des dels dijous fins als dissabtes la nit, fins al de sol i platja i amb l’oferta actual de turisme mariner. Per aquesta raó, es fa necessari que hi hagi un capítol en el que s’hi agrupin tots, i amb els quals s’afirmi que La Ràpita sigui la destinació ideal per implementar el pesca-turisme.

El principal atractiu turístic, des de fa molts d’anys han estat el seu conjunt de platges (assolint més de 6 quilòmetres de recorregut), de bandera blava, d’arena daurada i fina i amb aigües de poca profunditat, situades al mateix costat de les zones urbanes, i per tant amb fàcil accés tan a peu com amb vehicle i amb la disposició de serveis (tals com bars i restaurants). Aquestes poden ser recorregudes fent paddle surf, i són les següents: La platja del Garbí, la de les Delícies, la del Capri, la de l’Aguassara, la de la Senieta i la del Suís. També hi ha cales, en les quals no hi freqüenten abundants turistes, situades després de l’última platja del poble (la del Suís), però no pertanyen al terme municipal de Sant Carles, sinó al d’Alcanar. Tot i així, estan tan a prop del poble i els seus serveis, que els turistes, i fins i tot, alguns residents, creuen que són del mateix.

Pel que fa a les pràctiques nàutiques, l’estació nàutica de la vila, fundada fa 11 anys, ofereix classes i/o lloguer de material per realitzar esports aquàtics (kitesurf, windsurf, paddle surf, vela lleugera, cable esquí, caiac i submarinisme), durant tot l’any. Tots aquests esports requereixen, imprescindiblement, d’un vent adequat per a dur-los terme, i el qual, a la vegada, provoca una marea petita, perfecta per a poder impartir les classes per als iniciats i/o aficionats; unes condicions climàtiques poc freqüents a la majoria d’espais oberts al mar, però els de La Ràpita hi són més sovint, sobretot pel seu port natural anomenat la Badia dels Alfacs, recurs turístic que serà estudiat més tard. També hi ha el lloguer d’embarcacions, des del Port de Sant Carles Marina (el port esportiu construït fa 6 anys, i on hi ha 1.150 amarratges, tant diaris com mensuals), destinades tant a les persones que tinguin titulació com les que no, amb les finalitats de fer pesca esportiva, excursions pel seu propi compte per la badia, o simplement, per a relaxar-se i banyar-se. Finalment, hi ha el Club Nàutic Sant Carles de la Ràpita, en el que hi ha més de 1.000 membres inscrits i 632 amarratges i la seu del qual té els serveis de capitania, oficines, local social, restaurant i dutxes, a més d’impartir cursos de natació, vela i rem.

Pel que fa als recursos culturals hi ha els següents, tots ells es poden visitar sense guia, o a partir de rutes teatralitzades (Ruta Monges, Pirates Colons, la Ruta històrica Carles III durant l'estiu, i Entre pirates i Pescadors):

- Parròquia La Santíssima Trinitat (Figura 9): (església d'estil neoclàssic i reconstruïda després de la Guerra Civil.
- La Glorieta (Figura 9): construcció no finalitzada i dedicada a la finalitat defensiva per les freqüents guerres navals del Mediterrani, essent un pavelló-mirador, també durant el regne de Carles III.
- Mirador de la Guardiola (Figura 9): antiga torre de vigilància situada a sobre del puig anomenat "La Torreta".
- Murs de l'antiga fortalesa àrab (Figura 9): és la construcció més antiga que hi ha a Sant Carles (d'origen àrab), la finalitat de la qual era exercir la funció de torre de vigilància (anomenada Ràbita), per tal de poder controlar el comerç i el trànsit de vaixells que navegaven pel riu, i sobretot per la seva desembocadura.
- Canal (Figura 10): canal, la construcció del qual no va ser finalitzada, i amb les finalitats de regar els camps i de la navegació per al transport de mercaderies, i així no entrar per la desembocadura del riu Ebre, durant els mitjans del segle XIX.
- Antic convent (Figura 10): durant el segle XII, quan a La Ràpita tan sols hi havia una torre de vigilància àrab (Ràbida) i terres conreades, va ser construït aquest convent per a una comunitat de monges, però, més tard, va ser abandonat pels atacs continus dels pirates.
- Plaça del Cóc (Figura 10): indret on es celebrava el mercat diari i setmanal durant l'edat mitjana, i actualment, és on hi tenen lloc alguns esdeveniments de les festes majors del poble, balls populars, manifestacions, concerts, conferències...
- L'Església Nova (Figura 10): construcció neoclàssica no finalitzada per la gran pèrdua econòmica que comportava per a l'inici del desenvolupament urbanístic de La Ràpita, i dedicada per als processos administratius del regne de Carles III, durant el segle XVIII.
- La casa de Sebastià Juan Arbó (Figura 10): casa humil on va passar la infància l'escriptor rapitenc Sebastià Juan Arbó, qui va guanyar premis com el Premi Nadal, Premi Novel·listes de Barcelona i el Premi Fastenrath.

Quant als recursos turístics naturals, compta amb el Parc Natural del Delta de l'Ebre, el qual serà estudiat a l'apartat 4.2.2, i amb la muntanya del Montsià, la qual un dels indrets més coneguts és La Foradada, el segon cim més elevat de tot el massís del Montsià (amb 700 metres d'altitud) i, el qual, gràcies a la seva estructura formada, naturalment, exerceix la funció d'un mirador per observar tot el paisatge del Delta de l'Ebre i la població de Sant Carles. Per aquest espai, també s'hi pot practicar el senderisme (per tal de gaudir del bosc del burgar, del

mediterrani d'alzinars, oliveres, ametllers, fonts d'aigua natural, antigues masies i forns de calç) i cicloturisme, tots dos amb o sense guia.

Per acabar, els últims recursos recomanables a visitar són de caràcter comercial: hi ha el Mercat Municipal (Figura 9), el qual va ser inaugurat l'any 1971 i ha estat actiu fins avui dia, obrint tots els matins de dilluns a dissabte, i l'altre és el Mercat setmanal al carrer, també anomenat "mercadillo", on hi ha tot una varietat de productes (roba de temporada, bisuteria, menjar de xurreria, joguines, i molts altres diversos) i, normalment, d'oferta, i alguns de segona mà. Cal recordar que els carrers més transitats (Carrer Sant Isidre i Carrer Gorria), són els que compten amb més abundància de botigues (roba, locals de venda de fruita i verdura, entre altres), i també bars i restaurants. I per una altra part, la vila disposa de 23 restaurants, 2 braseries, 3 pizzeries, 50 bars, 7 hotels, 1 alberg, 1 càmping, 1 apartament turístic, 4 pensions, 4 gestories d'habitatges d'ús turístic, i finalment, 1 mas (turisme rural).

Per acabar, referent als esdeveniments de l'any, es pot participar en les Festes Majors del poble (durant la segona quinzena de juliol), i en les que es poden observar els típics "correbous", "bous capllaçats", "bous embolats", carrosses de disfresses, el ball del poble amb les dames i pubilles, l'ofrena de flors, focs artificials, o fins i tot, hi ha un dia determinat en el que totes les atraccions temàtiques de la fira, situades al costat de les casetes de pesca, ofereixen un preu mitjà econòmic per a cadascuna d'elles (1,50€); també es pot observar la processó de les barques pesqueres amb la verge a sobre durant les Festes de la Verge del Carme (el 16 de juliol), i les Festes de la Mare de Déu de la Ràpita o també anomenades Festes del Barri (el 8 de setembre), en les quals també es poden presenciar tots els actes relacionats amb els bous i una revetlla popular amb ball. Altres esdeveniments no tant famosos són el Festival Folkloric dels Alfacs (el 22 de juny), en el qual un cúmul de persones vestides de l'època antiga marinera de La Ràpita, ballen "l'esbart dansaire rapitenc" amb les rondalles realitzades en directe, a més de les sardanes i les jotes catalanes; la Festa de la Plantada de l'arròs (el 22 de juny), en la que la gent pot participar, gratuïtament, en la plantació tradicional de l'arròs amb els pagesos i gaudir d'una posterior degustació (entre altres activitats); la Festa del Mar (el 6 d'agost), en la que s'ofereixen activitats nàutiques, conferències sobre l'economia circular i la mobilitat sostenible, activitats i tallers infantils i "food trucks", o bé rutes culturals de la localitat, entre altres celebracions no representatives del poble. Finalment, cal recordar que un parell de caps de setmana es fan teatres (al recinte del teatre del Maset), i es reproduïxen pel·lícules, normalment de caràcter més alternatiu, a l'auditori, a més d'algunes exposicions temporals, xerrades, tallers i conferències d'una diversitat de temes, cine a la fresca a l'estiu i quedades del club de lectura en el qual s'ha d'inscriure's prèviament per a poder participar.

4.2.1. Recursos turístics en relació a l'àmbit pesquer

Abans que res, a pesar de no estar relacionat amb l'àmbit turístic, però sí amb la pesca, cal informar sobre que La Ràpita és una de les poques poblacions de tot el país on hi ha situat un centre docent no universitari on s'hi pot realitzar la formació professional d'aqüicultura, l'IRTA (Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentaris), una empresa pública de la Generalitat de Catalunya i adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (Figura 7). Està compostat per una zona de cultius exterior, una altra per al cultiu d'organismes aquàtics i assajos de nutrició, tot ocupant un espai de 2.500m²; també hi ha un vivàrium, el qual està compostat per reproductors, larvaris i cultius de plàncton, és a dir, també enfocat per al cultiu d'aquest tipus d'organismes, utilitzant un espai de 1.200m². I finalment també hi ha laboratoris, oficines, magatzems, dos habitatges, embarcacions, estructures de cultiu externes i sondes de captació de dades. La resta de centres relacionats es situen a San Fernando (Cadis), a l'Arrecife i Las Remudas (Les Palmes, Illes Canàries), As Aceñas (Pontevedra), San Pedro del Pinatar (Múrcia), i Mutriku (Gipuzkoa).

4.2.1.1. El Museu del Mar

Abans que s'hi emplacés el museu en l'edifici que es troba actualment (Figura 8), aquesta construcció emblemàtica del poble era el que s'anomenava popularment "Les Casotes", lloc que estava destinat a ser una nau per a guardar les suposades mercaderies que havien d'arribar a través del canal que van començar a construir prop d'aquest i que no va ser acabat, durant la segona meitat del segle XIX. Als voltants d'aquest edifici, antigament, també hi van construir unes casetes on hi havia de viure els guàrdies de sanitat, per tal de controlar les entrades i sortides de les mateixes.

No obstant, actualment, la seva funció és cultural, en la que se li dóna valor i es projecta la història i la identitat marítima locals. Mitjançant troballes de les profunditats del mar de la zona (des de les eines i instruments usats per a la pesca fins una gran ventall de restes de mol·luscos, i repliques de peixos, fins i tot introdueixen amb la biografia de l'escriptor famós Sebastià Juan Arbó). Cal destacar que durant uns pocs dies de festes majors i el Dia Internacional dels Museus, fa jornades portes obertes, amb la inclusió d'alguna exposició temporal, tal com la del 2018, "Nusos mariners", amb posteriors tallers realitzats pel pescador jubilat Joan Cartes, qui disposa de l'exposició d'artesanía tradicional pesquera aquí a La Ràpita.

4.2.1.2. *La gastronomia*

Gràcies als sediments aportats pel riu Ebre cap a la desembocadura, fa que hi hagi un ecosistema marí molt ric i divers en fauna marina, sobretot en mol·luscos i crustacis. Per aquesta raó, els plats més sol·licitats són els musclos, tellerines, llagostins o grums a la marinera, caragols de mar o també caixetes del delta al vapor, o bé, els ostrons menjats crus. Pel que fa als peixos i els cefalòpodes, hi ha plats com el suquet de peix o també de moll, muixarra a la planxa, angula sofregida en oli d'oliva, rap al romesco, anguila en suc, sèpia solcida, pop encebada, escrita o galeres arrebossades, juriola o congres per a bullir i fer caldo de peix, entre altres. Finalment, cal mencionar uns altres plats, on el seu ingredient principal no és ni el peix ni el marisc, però són molt coneguts per la zona: arròs rossejat (amb llagostins) o arròs a la marinera, arròs melós de cranc blau o caldós amb angula, ortigues de mar arrebossades amb farina d'arròs, o les anques de granota a la planxa.

Per una altra part, s'esmentaran diverses jornades gastronòmiques (la informació aportada dependrà del que hi hagi publicat a les webs “Turisme.larapita.cat” i “Larapita.cat”), la celebració de les quals depèn de la quantitat de captures que es facin en el mes determinat:

- Jornades Gastronòmiques de la Galera: aquest any han sigut les sisenes, i s'han celebrat des del 8 de febrer fins el 2 de març. Hi van participar 12 restaurants del poble (la majoria pertanyent al Col·lectiu de Cuina Ràpita – Delta de l'Ebre), amb uns preus que oscil·len entre els 30 i 40€ el menú.
- Jornades Gastronòmiques de l'Escamarià: aquest any 2019 no s'han celebrat, ja que l'esdeveniment no hi consta a les pàgines web del municipi. Les del 2018 van ser des del 8 fins al 23 d'abril. Per 5€ entraven 2 degustacions i una beguda, a més d'un taller de cuina infantil impartit per un antic participant del concurs MasterChef Junior. S'havia de fer reserva prèvia.
- Diada del Musclo i del “Vermouth Ràpitenc”: aquest any s'ha anomenat “Vermut amb Barret” i ha sigut realitzat el 12 de maig, amb un concert del grup “Dematimanyana”.
- Ruta del Tast: s'ha realitzat del 6 fins al 9 de juny i del 13 fins al 16 del mateix mes. No està relacionada amb la difusió de la cultura marinera local, però sí que en algunes tapes hi ha la presència d'anxoves, sèpies petites, calamar, entre altres. Totes les tapes (tan les tradicionals com les dolces) valen 3€ amb la beguda inclosa, i els còctels, només servits per la nit, a 4€.
- Jornades Gastronòmiques del Polp i l'arròs: es celebraran des del 14 de setembre fins al 6 d'octubre.

- Jornades Gastronòmiques i diada del Llagostí: es realitzaran des del 10 de novembre fins al 9 de desembre. Hi participaran 14 restaurants (a excepció de entitats, hi són tots els que formen part del Col·lectiu de Cuina de la Ràpita – Delta de l'Ebre), amb uns preus que oscil·laran des dels 35 fins als 40€ el menú; si tan sols es desitja tapa, totes són a 5€ amb beguda.

4.2.1.3. *“Orígens”: Festival commemoratiu*

Des de l'any 2017, que es celebra un esdeveniment, en el qual es rememora els orígens mariners de Sant Carles de la Ràpita (Figura 11), mitjançant exposicions i decoracions marineres (mostrant la història, la vida quotidiana de els barris mariners d'aleshores, i les eines i instruments antics però que, avui dia, encara s'usen), l'oferta gastronòmica local, paradetes de venda de productes artesanals i de quilòmetre zero, homenatges a tota la gent centenària, concerts d'havaneres i rondalles amb sardanes i “l'esbart dansaire rapitenc” (tots ells durant certs moments del dia), activitats i tallers infantils, regates de mulettes, una arribada d'embarcacions de vela llatina des de l'Ametlla de Mar, Cambrils i el propi port de La Ràpita, i fins i tot, qui vulgui es pot vestir de l'època, per tal d'aportar aquesta essència marinera tant marcada que té aquest poble. Sempre es celebra a mitjans d'octubre, i aquest any serà la segona edició i caurà durant els dies 12, 13 i 14. En aquest festival hi participen 7 caveres, 2 cafeteries, 8 restaurants (els quals ofereixen menús especials d'Orígens, rondant els preus entre els 22 i 40 euros) i 7 bars (oferint tapes amb beguda entre els 3 i 5 euros).

Per una altra part, també s'organitzen activitats d'aquesta temàtica a l'àmbit escolar (tant a les escoles com a l'institut), on la decoració i la vestimenta marinera rapitenca de principis del segle XX, hi són presents durant aquests tres dies: visites dels gegants rapitencs, tallers de jocs tradicionals, taller de jota catalana, xerrada sobre costums i oficis tradicionals locals, exposicions d'estris, de fotografies i vestits antics mariners, estudi sobre el lèxic local recuperat de l'àmbit, de cançons tradicionals i dels oficis antics del poble, fotografiar recreacions fetes pels alumnes sobre escenes de la via quotidiana rapitenca i elaborar un mural, reportatges sobre el festival Orígens, cròniques, elaboració d'audiovisuals a partir d'imatges difoses per les xarxes socials sobre aquest festival, i finalment, alumnes de l'assignatura “Servei comunitari” de l'Institut Els Alfacs fan voluntariat al barri del Xicago.

4.2.1.4. Exposició d'artesanía tradicional pesquera

De tots els pescadors jubilats que hi ha al poble, el senyor Joan Cartes, quan va deixar de treballar fins ara, ha estat dedicant la major part del seu temps lliure a elaborar maquetes en miniatura sobre la vida quotidiana dels pescadors al port pesquer de Sant Carles, i per tant, exercint la labor d'artesà (Figura 12). Ha recreat situacions com la subhasta del peix a la llotja o l'art del tresmall, a més de les eines i instruments típics de l'ofici. Les seves creacions estan exposades, permanentment, a un local prop del Carrer Sant Isidre, pagant una entrada molt econòmica, i alguns cops a l'any, trasllada algunes d'elles, amb entrada gratuïta, a l'Església Nova i també durant el festival commemoratiu "Orígens".

4.2.2. Espai natural del Delta de l'Ebre: la Badia dels Alfacs

La Badia dels Alfacs, un dels ports naturals més grans d'Europa i localitzada al sud del Delta de l'Ebre, comptant amb 5.894 hectàrees de superfície i amb una profunditat mitjana de 4 metres i mai superior a 6, i coberta de joncars, d'estanys i albuferes, forma part dels recursos naturals de Sant Carles; en concret, tota la regió que no es troba en terra ferma, i per tant, tota la costa interior d'aquest port natural (la Costa de Dins de la Banya), la Punta de la Palma Marina (on hi ha les Salines de la Trinitat de La Ràpita i el seu moll) i la part interior de la Platja del Trabucador (l'istme) i la regió compresa entre la boca del port i la Gola Vella; la resta pertany a Amposta. A continuació, es presenta un mapa, esmentant els anteriors punts turístic d'interès natural i paisatgístic de La Ràpita:

Mapa 1. Indrets de la Badia dels Alfacs pertanyents a Sant Carles.



Font: Larapita.info. La senyalització és d'elaboració pròpia

L'estructura d'aquest port natural, gràcies a la Punta de la Banya, permet que els vaixells puguin estar ben resguardats de la força del mar mediterrani, comportant així, un avantatge per als turistes per les seves aigües tranquil·les i recollides. Cal destacar també que aquest recurs forma part del Parc Natural del Delta de l'Ebre, el qual ha estat format a partir de la sedimentació dels materials aportats pel riu Ebre a la seva desembocadura, començant a adoptar la forma actual des del segle VI, assolint fins als 320km² de superfície, a més de formar part del Patrimoni de la Humanitat com a Reserva de la Biosfera, declarat per la UNESCO l'any 2013, ja que és una de les zones humides més importants de tot el litoral mediterrani, amb una gran riquesa de flora i fauna, sobretot pel que fa les aus, on hi habiten entre 50.000 i 100.000 d'elles, distribuïdes entre 330 espècies diferents, de les quals 95 d'elles són nidificants, i la més popular d'observar és el flamenc rosa (entre altres a destacar com la gavina corsa, la perdiu de mar, el bitó, el martinet ros, el capó reial, ànecs, cignes, fotges...). Les seves aigües, com contenen diversos graus de salinitat, causa que hi hagi nombrosos peixos com ara anguiles, mollets i corvines, entre molts altres, i per tant, que s'apliqui diferents tècniques de pesca segons el lloc (mar i aiguamolls). S'hi troben platges quilomètriques, com la del Trabucador, o anomenada també, segons els rapitencs, com l'Aluet, a més de llacs, hortes, fruiters i arrossars (els quals ocupen més del 85% del total de l'àrea del delta), els últims dels quals produeixen un paisatge atractiu i a la vegada mutant, perquè varia en cada estació de l'any. (Turismelarapita.com, 2019).

Abans d'explicar l'oferta turística disponible en aquest espai, cal destacar que tot tipus de sortida serà des del Port Sant Carles Marina. Tenint en compte els productes turístics nàutics relacionats amb la badia, hi ha la possibilitat de fer excursions de 3 fins a 6 hores per la badia, en les quals, a més de poder observar les aus migratòries i la resta d'indrets de la badia (les muscleres, les salines, Torre de Sant Joan i la Punta de la Banya), es pot veure la posta de sol, i acompanyades d'un pisolabis i una copa de cava o refresc i prendre's un bany a les Platges de la Costa, mitjançant un veler, anomenat Butterfly. Aquesta embarcació compta amb accessibilitat per a les persones de la tercera edat i per als minusvàlids, a més d'un capità que navega amb el timó del veler; fins i tot el turista que ho desitgi, podrà aprendre a navegar en vela. Tots els indrets esmentats anteriorment de la badia, també es poden visitar amb golondrina, amb un guia, amb caicac (individual, doble, triple o quàdruple) amb o sense guia.

Cal informar sobre la Ruta de les Muscleres (a escollir el restaurant, entre el Musclarium i les muscleres de l'Avi Agustí), la qual es pot fer durant tot l'any, també amb guia i mitjançant diversos vehicles marins: amb golondrina, paddle surf, vela lleugera, taxi marítim, embarcació a motor i caiac, o amb la pròpia embarcació del turista (totes elles amb l'explicació de les

espècies que hi ha allí, la seva cria, cura i captura, i posteriorment, amb o sense degustació de musclos i ostrons i una copa de cava).

Finalment altres ofertes, però no menys importants, estan més relacionades amb la resta de l'espai del Delta de l'Ebre (en concret, les 7 llacunes, el centre d'interpretació de la Casa de Fusta, el Poble Nou del Delta, la pantana, la Torre de Sant Joan, La Nòria, Zona XII, el Mirador, les diverses platges que recorren el perímetre del delta, Les Olles i el Port del Fangar, els mes reconeguts). S'inclou rutes en furgoneta, en quad, o fent hípica, observació de les aus, senderisme, nòrdic walking i cicloturisme, tots ells amb o sense guia; altres activitats que hi ha a la zona són el paintball, navegar amb una barqueta de perxa i una combinació d'activitats d'aventura per a tots els públics (circuit de quads, rocòdrom, tir a l'arc, escalada, rappel, 32 ponts tibetans i tirolines) tots ells realitzats al Parc Deltaventur.

Taula 5. Recursos relacionats amb la pesca de Sant Carles de La Ràpita.

RECURSOS	CARACTERÍSTIQUES
MUSEU DEL MAR	Funció cultural: valorització i projecció de la història i la identitat marítima locals (inclosa la biografia de Sebastià Juan Arbó). També hi ha exposicions temporals sobre la mateixa temàtica.
EMBARCACIONS PESQUERES	Port pesquer: de bou, de rastrell, de tresmall i de palangre. Molls de les llacunes del delta: barquetes de perxa, amb el gànguil i les tècniques de tresmall, rastrell i palangre, però a petita escala.
GASTRONOMIA	Plats: - Musclos, tellerines a la marinera. - Ostrons crus. - Llagostins al vapor. - Suquet de peix o de moll. - Anguila en suc. - Escrita o galeres arrebossades. - Caldo de peix juriola o congres. Jornades gastronòmiques: - De la Galera. - L'escamarlà. - Diada del Musclo i del "Vermouth Ràpitenc". - Ruta del Tast. - Del polp i l'arròs. - Del llagostí.
FESTIVAL ORÍGENS	Festival commemoratiu dels orígens mariners de La Ràpita, mitjançant exposicions, decoració, vestimenta, havaneres i rondalles locals, l'esbart dansaire ràpitenc, activitats i tallers infantils, oferta gastronòmica variada (menús especials i

	tapes amb beguda), entre altres. Celebrat a mitjans d'octubre.
EXPOSICIÓ ARTESANIA	Local dedicat a exposar, mitjançant maquetes i creacions artesanes tradicionals pesqueres, la vida quotidiana dels pescadors al port del poble.
BADIA DELS ALFACS (Delta de l'Ebre)	Un dels ports naturals més grans d'Europa, amb 5.894 hectàrees. Forma part del Parc Natural del Delta de l'Ebre (al sud), Patrimoni de la Humanitat, declarat per la UNESCO l'any 2013. La seva estructura permet unes aigües tranquil·les i recollides. Per tant, a més de l'observació d'aus, es pot fer la "Ruta de les Muscleres", navegar amb la barqueta de perxa amb un guia pel delta, entre altres.

Font: D'elaboració pròpia, mitjançant les dades aportades per les webs "Enlarapita.com", "Larapita.cat" i "Turisme.larapita.cat".

En definitiva, Sant Carles de la Ràpita disposa dels suficients recursos relacionats amb la pesca (ja siguin materials, immaterials com humans), com per a poder incorporar la modalitat del pesca-turisme dins la seva diversa oferta turística: port pesquer amb un gran nombre d'embarcacions i nombroses captures d'un gran ventall d'espècies marines, pescadors amb iniciativa, una gastronomia basada en l'alimentació tradicional marinera, punts d'interès cultural que promouen i difonen el patrimoni pescaire, i finalment, turistes al llarg de l'any, sobretot de caràcter familiar, com s'estudiarà, al capítol següent.

5. VISIÓ I ANÀLISI DELS PROFESSIONALS DE LA VILA

Per finalitzar amb la investigació, cal aportar material de camp, a més de la visió pròpia, mitjançant les entrevistes dutes a un dels pocs mariners que posa en pràctica el turisme pesquer, i al mariner jubilat que va poder ser particip de la pesca tant al mar com a l'Encanyissada, La Tancada i el Canal Vell. Aquesta vegada, la major part de la informació aquí aportada, ha estat recopilada a partir de l'entrevista efectuada a Agustí Benito, al mariner encara actiu i d'ofici generacional, que exerceix aquesta modalitat turística. La finalitat d'aquesta entrevista, plantilla de la qual també està situada a l'annex, ha consistit en descobrir si realment aquest pescador impartia el pesca-turisme, tal com ho exigeix la legislació, a més de comprendre com es va dur la gestió i organització de les seves activitats actuals turistico-pesqueres, quina promoció es va aplicar i quins resultats s'han obtingut de les mateixes, a més de les expectatives que hi aboquen. Per tant, en aquest capítol es profunditzarà en el perfil del turista a la vila, en les iniciatives turístiques implantades recentment en aquest àmbit, en la gestió, organització, promoció i difusió prèvies a la pràctica legal, i en les expectatives que tenen ambdós entrevistats sobre les iniciatives anteriors, i també sobre la implementació del pesca-turisme aquí a La Ràpita.

5.1. El perfil del visitant

Abans que res, cal comunicar que les dades del perfil del turista i la seva demanda aquí a La Ràpita no han estat possibles d'aconseguir. Encara que, mitjançant els informes estadístics aportats pel PCT (Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Catalunya), amb el servei TOK (Tourism Open Knowledge) sobre la zona sud de les Terres de l'Ebre (agrupació en la que s'inclou l'Ametlla de Mar, El Perelló, l'Ampolla, Deltebre, Sant Jaume d'Enveja, Amposta, Sant Carles de la Ràpita i Alcanar, segons la mateixa entitat), es podrà obtenir una visió el suficientment aproximada sobre aquesta qüestió, així com de La Ràpita.

Tenint present només les dades estadístiques més recents que hi ha, de l'any 2016, i que la mida de la mostra recollida és d'un 35% del total, aproximadament, de places en oferta de la regió "Zona Costa Sud" (641 places en concret), la franja d'edat més freqüent de visitar-la està compresa entre els 35 fins als 44 anys, representant un 38,3% del total d'enquestats, seguit de la de 45 a 54 anys, amb un 27,7% i l'última més predominant, entre els 55 i 64 anys amb 13,3%. Pel que fa a la nacionalitat, el 78,1% dels turistes enquestats són d'Espanya, un 12,5% són francesos i holandesos amb un 2,7%; la resta són minoria. Dins del percentatge d'espanyols, les comunitats autònomes de les que provenen són les següents: de Catalunya

amb un 54%, d'Aragó amb un 6,4% i de Madrid amb un 4,4%. Quant a la durada de l'estada, el temps més freqüent és de 6 nits corresponent a un 15,6%, seguit de 7 nits amb un 12,9%, de molt a prop li ve el d'una o 2 nits amb un 12%, i finalment, estades de 3, 4 i 5 nits coincideixen amb un 9,4%. També cal saber quin grup de turistes hi predomina, és a dir, si van sols, en família, en amics o és un grup d'empresa. Els últims resultats d'aquest indicador van ser de l'any 2014, i són els següents: el perfil més nombrós ha estat el familiar, amb un 34% els pares que van amb nens d'entre 0 i 5 anys, seguit d'aquells que van amb nens de 6 fins a 12 anys, amb un 30,2%, i en tercera posició hi ha aquelles famílies que van amb adults de 36 anys o més, amb un 20,1%. Respecte a la classe social, durant l'any 2016 la classe mitjana va ser la que va assolir el percentatge major, amb un 48,1% dels enquestats, seguit de la mitjana-alta, amb un 27,4% i després la mitjana-baixa amb un 18,8%.

Per acabar, també cal tenir en compte pel motiu pel qual es viatja a la Zona Costa Sud de Catalunya. Les dades més recents són de l'any 2014, les quals han resultat que la raó principal és, simplement, perquè els agrada i tenen costum de passar les vacances a la platja, amb un 68,2% dels enquestats (587 de turistes enquestats durant l'any 2014), el 14,1% pel sol i bon clima, un 10,7% amb la intenció de conèixer i adquirir cultura, per visitar el Delta de l'Ebre amb un 9,6%, i finalment, per recomanació amb tan sols un 7,9%.

Per una altra part, pel que fa al perfil del turista més comú que participa a l'activitat marinera realitzada pel pescador Agustí, és el familiar, i algunes vegades són grups d'amics. Totes les famílies que hi han participat i han donat la seva opinió al respecte, ja fos a través de les xarxes socials (Facebook, Instagram i Youtube) i blogs personals, o fins i tot, al mateix professional, deien que la seva activitat turística és una d'aquelles que uneix, veritablement, als membres d'una família, ja que estan divertint-se i aprenent juntes, fomentant així el contacte. També va comentar quines eren les nacionalitats més predominants, i van coincidir amb les dades aportades pel PCT: espanyols (sobretot de Madrid i d'Aragó) i francesos; després ja se li sumen alguns casos d'anglesos, italians i pocs xinesos, els últims dels quals creu que entre ells es deuen corre la veu. En el cas dels xinesos, Agustí parlava en castellà, perquè hi havia alguns d'ells que l'entenien, i llavors, feien d'intèrprets per a la resta. Fins i tot, també va esmentar algunes de les professions d'alguns turistes que li ho van dir: magisteri i medicina.

Per tant, definitivament, es pot concloure que la vila de Sant Carles de la Ràpita té un perfil de turista que coincideix amb el segment al que s'hi podria adreçar la modalitat del pescatisme, majoritàriament, familiar (sobretot per la franja d'edat de les enquestes, edat habitual a la que es sol començar a ser pare, actualment), amb una renda de classe social mitjana, i

d'origen nacional, i és visitada, principalment pel conjunt de platges i cales que té, sense estar massificades com ara Salou o Sitges. Per aquesta raó, convindria aportar una perspectiva totalment diferent i sense sortir del seu context, el qual seria la mar: amb el pesca-turisme.

5.2. Les iniciatives en marxa lligades a la pesca

Es contempla l'activitat actual que exerceix el Mariner Agustí com a pesca-turisme, però, a criteri propi, no ho és, ja que, actualment, no es fa a bord d'una embarcació pesquera, tal com ho especifica el Decret català. No obstant, sí que formaria part de les activitats del turisme pesquer, per dur a terme l'ensenyança i la demostració de l'art de la pesca del tresmall, és a dir, mitjançant una xarxa de 600 metres de llarg (també anomenada sàrsia). Quan va començar amb l'activitat l'any 2014, ell mateix, amb la seva barca, portava als turistes fins a la platja del Trabucador, on ja hi tenia preparada la xarxa per a pescar amb la tècnica del tresmall i la de "lo batre"; però, a causa de l'elevat cost i de les condicions difícils de complir de l'assegurança civil dels turistes a bord amb el tipus de barca que comptava, a més de no existir una concordança entre la Generalitat i les entitats pesqueres de la vila (la capitania i la Confraria de Sant Pere), provocant que el temps d'espera de la tramitació de documents fos bastant llarga, va deixar de portar gent a la seva barca, i així, evitava riscos i obtenia aquell benefici extra, que no assolia quan els portava a bord.

Pel que fa als preus, són 37€ per els nens majors de 12 anys i els adults, 25€ els nens que tinguin entre 5 i 12 anys, i els que tinguin menys de 5 és gratuït (IVA inclòs); el trasllat amb la golondrina (propietat de l'amo del Xiringuito de la Costa) l'han de llogar els turistes pel seu propi compte, juntament amb altres turistes que hi participessin el mateix dia, perquè surti més barat. L'Agustí sempre intenta acordar un dia que vagi bé per a tothom, incloent a ell també, i així poder tenir més temps disponible per a futures reserves. Quant a la gestió d'aquestes últimes, les duu a terme la seva dona mitjançant la web Enlarapita.com. I finalment, referent a la temporada, està actiu des de juny fins a agost (tots dos inclosos), per a poder obtenir unes condicions climàtiques i un oratge adequat i tranquil. A continuació, es presenta una breu llista de l'itinerari efectuat:

- Sortida des del port pesquer, i a les 9:00h, amb la golondrina exclusiva per a l'activitat, o amb l'embarcació que els turistes hagin llogat, o fins i tot, amb la seva pròpia barca, fins arribar a la platja de la Costa de Dins, prop del Xiringuito de la Costa (a la Punta del Galatxo).

- Demostració de l'art menor anomenat "tresmall" (utilitzant la xarxa) a dins l'aigua i en poca profunditat (des dels 0,5 fins 1 metre), juntament amb la tècnica de "lo batre", amb la seva posterior explicació, perquè puguin pescar també els turistes, i contar algunes anècdotes. Comença a les 9:30h aproximadament.
- Degustació, tipus tapes, preparada a priori pel pescador Agustí, a partir del peix i marisc fresc de la llotja del poble, incloent també la beguda (fanta, coca-cola i aigua). En cas que hi hagi algun turista intolerant, al·lèrgic o que simplement no li agradi el peix i/o marisc, sempre duu snacks (patates fregides de bossa, pa de pipes...), o també per als nens petits. Comença a les 12:00h aproximadament. Els turistes també tenen l'opció de consumir a l'únic xiringuito que hi ha en tota la Platja del Trabucador. Fins i tot, obsequia als nens amb un collar fet per ell mateix (amb un viver), i als adults amb una postal on hi ha una fotografia, també feta per ell, del paisatge del Montsià amb el poble.
- A escollir una de les dues opcions: els clients es poden quedar amb les captures que hagin fet i cuinar-les pel seu propi compte, o bé, si no se les volen quedar, tenen l'altra opció de dinar el peix i marisc que han capturat al restaurant Can Vicent, perquè puguin gaudir d'un bon plat típic mariner, tal com la sarsuela, i amb la beguda inclosa. L'Agustí es queda amb les captures, indica la ubicació del restaurant als turistes, i quan ell ja ha arribat al poble, les entrega el més aviat possible.

Un altre projecte, incorporat a principis de maig d'aquest any, i l'únic com a novetat dins de la categoria de turisme pesquer és l'anomenada "la Ruta Pesca de la Pantena": demostració de pesca tradicional de la pantena a la Gola Vella (prop del llac de l'Encanyissada, Figura 6), una de les pesqueres més antigues de Catalunya, segons una notícia publicada a la web de l'Ajuntament de La Ràpita (Larapita.cat), a més d'incloure una degustació de les captures. En aquesta activitat, amb una durada de 2 hores i començant a les 11 del matí, els turistes surten des de l'estació nàutica, amb la golondrina llogada per ells mateixos, fins arribar al llac, on desembarquen per pujar a la pantena amb els pescadors; després escolten les explicacions i observen la demostració, en la que els pescadors estan un a cada banda de la pantena, i, seguidament, els turistes intenten, mitjançant un salabre (tècnica que es practica des del segle XII) pescar productes com ara anguiles, llobarros, crancs blaus i moixarres. Finalment, es cuinen les captures per a servir la degustació, segons la quantitat de persones que siguin, i acompanyat de vermut rapitenc i d'una bona xarrada amb els mariners (possibles contalles d'anècdotes). Els preus són: 20€ nen major de 12 anys i els adults, dels 8 fins als 12 anys 8€, i menors de 7 anys és gratuït (amb l'IVA inclòs). A la web Enlarapita.com, no s'informa sobre la seva temporada; no obstant, quan es vol reservar, tan sols senyala tots els diumenges de

tots els mesos que han de transcorre fins acabar l'any, indirectament, confirmant que es té previst de realitzar l'activitat durant tot l'any.

5.3. Gestió i organització prèvia i durant l'exercici de l'activitat

A partir de la publicació del Decret 87/2012 sobre el pesca-turisme, el turisme pesquer i aqüícola, i les demostracions de pesca en aigües marítimes i continentals de Catalunya, al moment que els pescadors de Sant Carles es van assabentar de la ja possible pràctica legal i pública d'aquest tipus de productes turístics, es van il·lusionar, i no van dubtar de proposar-ho, primerament, a la Confraria de Pescadors de Sant Pere i a la Capitania. Aquests no en van ser sabedors de l'assumpte, i quan els van escoltar, no els va convèncer del tot la idea, però tampoc van dir un "No" com a resposta. Llavors, al cap d'uns pocs dies, van rebre, de part de la Generalitat, 6 llicències, de les quals 3 eren per a poder exercir el pesca-turisme, i les altres 3 per a la resta d'activitats relacionades amb la pesca i la difusió de la seva cultura, però sense estar a bord de les embarcacions pesqueres. Dues d'aquestes últimes, van estar destinades per a les muscleres dels restaurants "Musclarium" i L'Avi Agustí, i l'altra ve ser retornada. Per una altra part, referent a les tres del pesca-turisme, en un principi, totes van ser usades (una per pescador), amb la posterior contractació de l'assegurança civil adequada a les característiques de les nostres barques, les quals eren de tresmall. Més tard, mentre els pescadors elaboraven l'itinerari de l'activitat i els seus preparatius, restaven a l'espera de la tramitació dels documents a l'Administració i la Generalitat, la qual s'estava allargant massa.

Però, com que ja tenien l'assegurança contractada i la llicència, legalment ja tenien el dret d'efectuar-la. No obstant, quan van començar-hi al voltant de l'any 2014, passat uns pocs mesos, la companyia asseguradora no va tardar en incorporar noves condicions a complir per tal d'aportar la màxima seguretat del turista a bord, i sobretot si hi ha menors. Algunes d'aquestes mesures preventives, les quals van fer encarir dràsticament el preu de l'assegurança, eren portar armilles, una farmaciola amb més recursos dels que hi ha estipulat, revisions anuals, posar una passarel·la d'embarcament i un terra antilliscant, entre altres.

Llavors, això va causar que tots tres pescadors anul·lessin el contracte de l'assegurança, i així no pujar a bord amb els turistes ni traslladar-los; fins i tot, dos d'ells van abandonar aquesta pràctica turística marinera definitivament, retornant les llicències de pesca-turisme i, quedant actiu només l'Agustí, el qual, a pesar de tenir-la, no la usa, tenint en compte el seu programa de l'activitat, el qual no coincideix amb la definició de pesca-turisme de la legislació catalana. A partir d'aleshores, els turistes van haver de llogar, pel seu propi compte, seients de la

golondrina exclusiva per a l'activitat, o una embarcació per a ells sols, o bé, que anessin amb la seva pròpia, i fins avui dia, no li han faltat turistes; potser, no en excés, però amb la suficient afluència per tal que compensi econòmicament.

Finalment, cal destacar un comentari que va aportar l'entrevistat, en el qual explicava que si les seves barques haguessin sigut les de bou, les quals, al tenir dimensions més grans que les de tresmall podrien portar un nombre suficient de turistes, permetria que poguessin obtenir alguns ingressos, per tenir un mínim de beneficis, tot i pagant l'assegurança.

5.4. Promoció i difusió

Es va duu a terme una publicitat intencional, i una altra a través del "boca a boca" dels turistes que hi van participar. El primer mitjà publicitari que es va usar va ser mitjançant una publicació a la pàgina web "Enlarapita.com, gestionada per "l'estació nàutica, i tot seguit, a l'oficina de turisme, a través d'un simple pòster en el qual apareixia una part de la musculera i amb un ròtol que posava: pesca-turisme (han mesclat conceptes, però l'essència del nom és molt més atractiva que dir: turisme mariner). Al cap de poc temps, l'Agustí va ser entrevistat pel periodista Daniel Ruiz, el qual va publicar el resultant article de la mateixa a la web "Viajar.es". A partir d'aquí es va córrer la veu per les xarxes socials, portals d'opinions coneguts o dels propis blogs de la gent, un fet del qual Agustí no se'n va donar compte, fins que va rebre una reserva d'una família de Madrid, i la qual es va traslladar fins a La Ràpita, expressament, per a fer la seva activitat marinera, ja que van veure un article sobre aquesta a la web "Saposyprincesas.es". L'Agustí comentava que a causa de que Anna Duato fes una sessió de fotografia exclusivament de la seva activitat, i a més de venir la presentadora del programa de televisió , "Aquí a la Tierra", de la cadena "La 1", també amb la finalitat de gravar-la.

En canvi, respecte a la promoció publicitària de la nova incorporació, la Ruta Pesca de la Pantana, tan sols hi ha l'oferta publicada a la web "Enlarapita.com", amb l'opció de poder fer la reserva, i a través de les notícies publicades a la web, "Larapita.cat", gestionada per l'Ajuntament de La Ràpita.

Per tant, es pot concloure que la promoció i difusió d'aquests productes turistico-mariners han estat, no als mínims, però no s'hi ha insistit, com per exemple, usant la tècnica d'oferir descomptes i promocions en dies concrets. Si hagués sigut així, la freqüència de les reserves s'hauria accelerat una mica més, fins i tot superar el nombre mitjà de famílies que hi ha participat des de que ell va començar a impartir la seva activitat a l'any 2014 (en concret, 350, segons Agustí).

5.5. *Les expectatives*

Primerament, pel que fa la seva pròpia activitat de turisme pesquer, considera i estar segur de que tindrà èxit, ja que, amb el pas dels anys, s'ha donat compte que les reserves eren més freqüents, i per tant, la tendència hauria de ser anar cap a l'alça. Ell gaudeix com persones alienes a aquesta professió aprecien aquest art, i sobretot pels nens, com "xalen" encuriosits per tot i amb els pares sense estar preocupats de res. Textualment diu: "Cada família és una vivència diferent que t'aporta experiències úniques". Més tard, també va opinar que el pesca-turisme, tal com està descrit al decret, no es durà terme fins a d'aquí uns quants anys, si no hi ha canvis al respecte, pel motiu que s'ha comentat anteriorment a l'apartat "Les iniciatives en marxa": la capitania i la confraria semblen no estar d'acord en exercir aquest tipus de pràctica, per la seva "no resposta", quedant la situació molt ambigua, a més de les condicions més estrictes pel que fa a la seguretat dels turistes, i conseqüentment, sent unes assegurances més costoses de pagar. A més, tampoc s'han establert ajudes econòmiques ni de part de l'Ajuntament ni de les entitats pesqueres del poble, i tampoc hi ha iniciativa per part dels propis pescadors ni busquen alternatives per poder fer pesca-turisme, després de totes les contrarietats externes.

Per una altra part, quant a la nova activitat feta a la pantena, segons el mariner Agustí, ha vist que els participants han sortit tots satisfets, amb la qual cosa, ell confia que estigui encara activa aquesta pràctica a l'hivern. També cal afegir l'opinió del president de la Confraria de Pescadors del poble (José Luis Navarro), el qual comentava textualment, segons la notícia publicada a "Larapita.cat": "Els mateixos pescadors enceten una nova manera de viure que ens aporta una opinió per dinamitzar la confraria una mica més. Així que esperem que la gent ens vingui a veure perquè s'ho passarà molt bé a partir d'una experiència autèntica i natural, que mostra el nostre dia a dia". Per tant, consideren que obtindran els suficients beneficis com per a mantenir aquesta pràctica turística a llarg termini.

Tot i així, també cal tenir en compte les explicacions del mariner jubilat, en les quals deia que el fet d'ensenyar la demostració de pesca als turistes o a la gent interessada en la qüestió ja s'impartia, des de fa ja uns 30 anys, evidentment, de forma il·legal, sense haver un itinerari preparat ni horaris ni dies fixos, i sobretot, en ocasions excepcionals, a persones ja conegudes o familiars, i llavors aquestes duïen a uns altres coneguts; cap d'ells pagava per l'experiència, ja que s'oferia com un favor que es devien entre ells. Fins i tot, algunes vegades, també s'hi embarcaven turistes estrangers, que passaven pel port a passejar, sobretot francesos, i alguns pescadors solters festejaven amb les noies franceses. En altres paraules, relacionant-ho amb el que ens va comentar l'Agustí, un dels pocs pescadors de la localitat que realitza

una activitat turística relacionada amb la pesca tradicional (tot i no sent pesca-turisme), el problema no es troba en que no sigui una pràctica turística atractiva, a pesar de ser encara poc coneguda, ni tampoc perquè no compti amb els recursos i instruments requerits; sinó que la dificultat radica de les llargues i costoses formalitats i gestions administratives que s'han d'efectuar, abans de poder començar qualsevol tipus de projecte relacionat. L'Agustí comentava que, realment, la majoria de pescadors en són sabedors del turisme mariner i del pesca-turisme, però tant la capitania com la confraria de pescadors els donen les llargues; és a dir, no han explicat que no hi estaven d'acord, però no els tenien en compte.

Per acabar, tenint en compte l'opinió del Gustavo, també considera que tindria èxit el pesca-turisme, ja que a les persones els agrada fer coses diferents de les que s'han fet fins ara en l'àmbit turístic (per tant, en el cas de Sant Carles, anar a la platja a prendre el sol, o visitar el Parc del Delta de l'Ebre a partir dels anys 80, eren les activitats turístiques habituals). Pensa que és adient incloure un preu per consumir l'experiència, ja que és un ofici que s'està perdent per les noves tecnologies, i per tant, ja no es requereix de tants recursos humans, i els que queden actius necessiten dels ingressos que facin falta, per mantenir el seu ofici. Però creu que si el manteniment de la barca només dedicat per a l'ofici de pescador ja li costava a ell, cada any, entre 3.000 i 4.000 euros, si ja se li sumen els costos de la seguretat i l'adaptació de la barca als turistes, el preu es dispara, i ja no compensen els guanys aconseguits amb el pesca-turisme; i llavors, pensa que, per aquesta raó, els pescadors abandonen la idea sense haver-la intentat. Per tant, la intenció i les ganes d'exercir-lo existeixen per part dels pescadors, però les condicions i mesures legals i de seguretat imposades són massa exigents i ja no els beneficia econòmicament.

6. CONCLUSIONS

Tal i com ha sigut descrit i estudiat el pesca-turisme en aquesta investigació, es pot dir que arreu de Catalunya encara és una modalitat turística bastant desconeguda per part de la ciutadania; i per tant, això comporta que el seu exercici sigui molt poc freqüent i que la seva implantació sigui més difícil, a més del conflicte administratiu que suposa, segons l'explicat durant l'entrevista d'Agustí. Tot i així, actualment, dels 31 indrets investigats, d'origen pesquer i amb port, mitjançant la Taula 3 que hi ha a l'annex, on hi és la presència d'aquesta pràctica al territori litoral català és a Palamós, Barcelona, Cambrils i a l'Ametlla de Mar.

Tenint en compte que un itinerari complet en aquesta experiència és aquell en el que s'inclou l'acompanyament als pescadors durant la seva jornada laboral, la demostració de pesca, un dinar cuinat per ells mateixos, i si pot ser, tot efectuat a bord de l'embarcació pesquera, i poder presenciar la subhasta de les captures a la llotja, no tots aquells municipis esmentats anteriorment l'ofereixen, ja que en el cas de Cambrils i l'Ametlla, no s'inclou la visita a la llotja; en canvi, en el cas de Palamós, han inclòs la visita al seu Museu de la Pesca. Llavors, es pot considerar que el potencial del pesca-turisme aquí a Catalunya no s'està aprofitant gens, a pesar de ser una de les comunitats autònomes amb més turistes, i per tant, amb més seguretat que sigui consumit pel segment d'interès alternatiu al turisme massificat i/o habitual.

No obstant, cal destacar que en totes les zones esmentades a la taula (tot el litoral nord, la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre), es repetia la mateixa situació: hi havia tan sols un municipi per cada zona esmentada que practiqués el pesca-turisme, i la resta d'oferta turística relacionada, d'alguna manera, amb el món del mar i la pesca (sense tenir en compte l'àmbit nàutic), era tot tipus d'actes, activitats, tallers, jornades gastronòmiques, exposicions permanents, entre altres. Tots aquests últims també han permès, en menor o major mesura, assolir l'objectiu de l'experiència en qüestió: la difusió, promoció i valorització de la cultura pesquera i marinera local.

Per a la implementació del pesca-turisme, l'estudi s'ha dut a terme a Sant Carles de la Ràpita, poble d'origen mariner i el qual encara, econòmicament en part, depèn de la pesca. Aquest fet s'ha comprovat mitjançant l'evolució gràfica de les seves captures i ingressos en relació a altres municipis pesquers, resultant ser la població que més beneficis obté i molt a prop de la quantitat de captures obtingudes per Barcelona. A més, segons el que explicava Gustavo a l'entrevista, la seva nombrosa flota pesquera i la varietat de tècniques emprades, sumant-li la pesca efectuada a l'Encanyissada, la Tancada i altres llacunes del Delta de l'Ebre, comporten que hi hagi moltes possibilitats diferents d'aquesta activitat turística innovadora. Fins i tot, aquest producte turístic estaria complementat amb el Museu del Mar, amb una exposició

permanent d'artesanía tradicional pesquera, amb un festival commemoratiu anomenat "Orígens", i evidentment, amb la gastronomia local.

Per tal d'oferir una experiència completa de La Ràpita, s'hi afegeixen la resta de recursos turístics, els quals són de caràcter cultural (patrimoni històric), natural (Serra del Montsià i la Badia dels Alfacs del Parc Natural del Delta de l'Ebre), comercial (Mercat Municipal, "Mercadillo" i carrers comercials), nàutic i d'oci (restaurants, bars,, hotels, actes...), a més del típic sol i platja. Per tant, es pot considerar que tota aquesta oferta està enfocada a un perfil de turista familiar, tal com coincideix amb les estadístiques fetes pel PCT sobre les Terres de l'Ebre, aquella demanda adient per a l'exercici del pesca-turisme en aquest poble.

Finalment, mitjançant l'entrevista feta a l'Agustí, es pot comprovar com la iniciativa i la voluntat d'impartir el pesca-turisme per part dels pescadors existeix, però obstacles com entitats pescaires municipals en un suposat desacord, la gestió administrativa feixuga i lenta i l'encariment de les assegurances civils a bord per noves condicions i mesures, han causat que aquells intents realitzats quan es van donar les llicències legals fallessin i, consegüentment, acovardissin a les futures oportunitats. No obstant, a pesar de no ser pesca-turisme, les expectatives que el propi Agustí té sobre la seva activitat marinera són positives, i també les té sobre una activitat de la mateixa modalitat iniciada aquest mateix any 2019 i anomenada "La Ruta Pesca de la Pantena", i de la qual creu que es durà a terme tot l'any.

Llavors, es pot concloure que per part dels professionals no hi fan falta la il·lusió i les ganes de fer-la, a més de saber que tenen a favor tots els factors que permetrien la perpetuació de l'experiència a llarg termini, i sobretot, perquè encara que no és molt freqüent la seva presència; per tant, és una possibilitat factible el fet d'intentar implementar el pesca-turisme a Sant Carles de la Ràpita.

7. FONTS I BIBLIOGRAFIA

Referències:

- Navarro, S., L., Muñoz, C. et alt., (2015). Análisis regional del turismo pesquero en España. Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo. *Revista de Análisis Turístico*, 20 (2): 23 - 28. Recuperat de (2019):
<http://www.aecit.org/jornal/index.php/AECIT/article/view/206/162>
- Pascual, J., 2003. Del “mar es de todos” al mar reservado: turistas, poblaciones de pescadores y reservas marines en Canarias. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Universidad de La Laguna (Illes Canàries, Espanya), 1 (1): 65 – 78. Recuperat de (2019):
<http://www.pasosonline.org/Publicados/1103/PASOS01.pdf#page=75>
- Parreno, J. M., 2008. Turismo Sostenible y Diversificación de la Oferta en las Islas Canarias (España). Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Recuperat de (2019):
<https://journals.openedition.org/etudescaribeennes/1343>
- Casillas, J. C., Moreno, A. M., Oviedo, M. A., (1995). El turismo alternativo como un sistema integrado: Consideraciones sobre el caso andaluz. *Estudios Turísticos*. Facultat de Ciències y Empresariales (Universidad de Sevilla), 125: 53 – 75. Recuperat de (2019):
<https://idus.us.es/xmlui/handle/11441/75831>
- Pardellas, X., Padín, C., (2013). La nueva demanda combinada de turismo litoral y turismo pesquero: motivacions y efectos. Universidad de Murcia. *Cuadernos de Turismo*, 32: 243 – 258. Recuperat de (2019):
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/177551/149321>
- Quesada, M., (2018). *La Pesca-turismo*. Facultat de Turismo y finanzas, Universidad de Sevilla. Recuperat de (2019):
<https://idus.us.es/xmlui/handle/11441/78257>
- Pérez, P., Espejo, C., (2012). La pesca como factor de desarrollo del turismo sostenible. El caso de Águilas (Murcia). *Cuadernos de Turismo*, 30: 267 – 284. Recuperat de (2019):
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/160751/140641>
- Herrera, P., Miret-Pastor, L., Lizcano, E., (2018). Viajar con la tradición: Los pescadores artesanales ante la pesca-turismo en la Comunidad Valenciana (España). Universidad de Murcia. *Cuadernos de Turismo*, 41: 279 – 293. Recuperat de (2019):
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/327031/228851>
- Ferradás, S., 2001. La rellevància del turismo náutico en la oferta turística. Instituto de Turismo de España (Turespaña). *Cuadernos de Turismo*, 7: 67 – 80. Recuperat de (2019):
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/22131/21421>

Fonts:

- *Ley 33/2014, de 26 de diciembre, por la que se modifica la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado* (2014). Jefatura del Estado. Boletín Oficial del Estado. Núm. 313, Sec. 1. Recuperat de (2019):
https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-13516
- *Decret 87/2012, de 31 de juliol, sobre la pesca-turisme, el turisme pesquer i aquícola i les demostracions de pesca en aigües marítimes i continentals de Catalunya* (2012). Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya. Núm. 6184 – 2.8.2012. Recuperat de (2019):
<https://portaldogc.gencat.cat/utisEADOP/PDF/6184/1256423.pdf>
- *Entrevista a Gustavo Gómez*, mariner jubilat del port pesquer de Sant Carles de la Ràpita (maig, 2019).
- *Entrevista a Agustí Benito*, mariner actiu del port pesquer de Sant Carles de la Ràpita, i un dels pocs que duu a terme turisme pesquer (juny, 2019).
- <https://www.cambrils.cat/ca/l-ajuntament/comunicacio/cambrils-ofereix-viure-una-jornada-de-pesca-a-alta-mar-una-experiencia-unica-a-la-costa-daurada>(2019)
- <https://cambrils-turisme.com/experiencies/pesca-turisme-josep-jan-dos/>(2019)
- <https://cambrils-turisme.com/experiencies/pesca-turisme-p-bomba/>(2019)
- <https://cambrils-turisme.com/experiencies/pesca-turisme-gafor/>(2019)
- <https://cambrils-turisme.com/experiencies/pesca-turisme-germans-bonet/>(2019)
- https://cambrils-turisme.com/experiencies/?page=2&tour_types=43 (2019)
- <http://incambrils.com/fideus/programa>(2019)
- <https://cambrils-turisme.com/agenda/>(2019)
- <https://www.cambrils.cat/festes/agenda/viii-trobada-de-vela-llatina-de-cambrils-2017>(2019)
- <http://www.incambrils.com/calamar/programa.pdf>(2019)
- https://issuu.com/cambrilsfestes/docs/st-pere-2019_web(2019)
- https://www.visitsalou.eu/bd/having-fun/estacio-nautica-costa-daurada?set_language=es(2019)
- <https://ilovecostadaurada.com/ferias-y-fiestas-en-salou/festa-del-calamar-salou/>(2019)
- <https://ilovecostadaurada.com/ferias-y-fiestas-en-salou/calada-de-malles/>(2019)
- <http://www.ametllamar.cat/turisme/ca/turisme/que-fer/>(2019)
- <http://www.ametllamar.cat/turisme/Resources/Temp/pesca-turisme.pdf>(2019)
- <http://www.ametllamar.cat/turisme/ca/activitats/>(2019)
- <http://www.ametllamar.cat/turisme/Resources/Temp/fira-de-la-mar-2019.pdf>(2019)
- <http://www.alcanarturisme.es/jornades-gastronomicas-del-lagosti-2/>(2019)
- <https://ampollaturisme.com/wp-content/uploads/2019/05/jornades-Gastronòmiques-de-lOstra-19-lAmpolla.pdf>(2019)
- <http://miradorbadia.com/ruta>(2019)
- <http://miradorbadia.com/gastronomia>(2019)
- <http://ametllamar.cat/turisme/Resources/Temp/sant-pere-2019.pdf>(2019)
- <http://turisme.calafell.cat/i-molt-mes/fira-de-mar/>(2019)
- <http://turisme.calafell.cat/i-molt-mes/confraria-de-pescadors/>(2019)
- <http://turisme.calafell.cat/xxxv-arrossejat-popular/>(2019)
- <http://www.port-torredembarra.es/#school>(2019)
- <https://www.tarragonaturisme.cat/es/10-esenciales-visitas-en-tarragona>(2019)

- <https://www.tarragonaturisme.cat/es/eventos/sant-pere>(2019)
- <http://www.tarragonablau.com/>(2019)
- <https://www.tarragona.cat/la-ciutat/agenda/2018/marc/activitat-visita-guiada-al-serrallo-i-passeig-en-golondrina>(2019)
- <https://www.porttarragona.cat/ca/port-i-ciutat/museu-port>(2019)
- https://www.porttarragona.cat/images/Port_Ciutat/Agenda_activitats/2019//Agenda_Port_Primavera_2019.png(2019)
- <https://www.sitgesanytime.com/es/pl349/actualidad/noticias/id19/una-ruta-monografica-vincula-la-historia-marinera-de-sitges-amb-el-patrimoni-i-la-gastronomia.htm>(2019)
- <http://www.visitsitges.com/es/sitges-news/4751-el-ayuntamiento-subvencionara-el-proyecto-de-pesca-turistica-promovido-por-la-cofradia-de-pescadores-de-sitges>(2019)
- <http://www.vilanovaturisme.cat/es/>(2019)
- http://badalona.cat/portalWeb/badalona.portal?_nfpb=true&_pageLabel=contingut_estatic&dDocName=AJB088069#wlp_contingut_estatic(2019)
- <http://www.elmasnou.cat/temes/276-turisme/subhasta-cantada-de-peix>(2019)
- <http://www.elmasnou.cat/guia-del-municipi/el-municipi/44-el-masnou>(2019)
- <http://www.marinapremia.com/5-ports-5-universos-maritims/>(2019)
- <http://www.visitmataro.cat/es/descubre/mataro-todo-el-ano/eventos/festa-del-port-es>(2019)
- <http://visitbegur.cat/es/campana-gastronomica/>(2019)
- <https://www.visitguixols.com/ca/agenda/calendari/article/47-gastronomia/12774-peix-blau-ganxo.html>(2019)
- <https://www.elportdelaselva.cat/ca/agenda-d-activitats/nanses-i-pescadors-exposicio-sobre-cistelleria-de-mar/>(2019)
- <https://cpportdelaselva.com/llojtadepeix/>(2019)
- <https://www.elportdelaselva.cat/ca/agenda-d-activitats/visita-guiada-descobreix-la-historia-del-port-de-la-selva/>(2019)
- <http://www.visitpalamos.cat/es/que-visitar/>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/index.php/proyecto-cultural-museu-pesca-palamos/exposicio-permanent-del-museu-de-la-pesca.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/visita-ns.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/pescaturisme.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/tallers/joves-xefs-espai-peix.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/tallers/petits-xefs.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/tallers/taller-de-cuina-marinera.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/tallers/taller-de-nusos-mariners.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/show-cooking-i-degustacions/show-cooking-de-cuina-marinera-tradicional.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/show-cooking-i-degustacions/la-cuina-del-peix-a-traves-dels-5-sentits.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/show-cooking-i-degustacions/showcooking-cuina-historia.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/show-cooking-i-degustacions/showcooking-peix-familia.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/show-cooking-i-degustacions/taller-cuina-degustacio-peix-palamos.html>(2019)

- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/patrimoni-local-palamos/visita-navegants-aiguamolls.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/visites-guiades/peix-blau-visita-guiada-amb-tastet.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/visites-guiades/visita-guiada-a-les-barques-del-peix.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/visites-guiades/visita-guiada-a-la-subhasta-del-peix.html>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/activitats-museu-pesca/memoria-viva.html>(2019)
- <http://documare.org/>(2019)
- <http://espaidelpeix.org/ca/>(2019)
- <https://www.udg.edu/ca/catedres/Estudis-Maritims>(2019)
- <https://www.udg.edu/ca/catedres/Estudis-Maritims/Detall-noticies/eventid/6807>(2019)
- <https://www.museudelapesca.org/home-5/actualitat-mdp/palamos-havaneres-primera-nit-estiu.html>(2019)
- <http://www.visitstartit.com/es/agenda/jornades-gastronomiques-tastets-de-mar-clova-i-sepia/>(2019)
- <http://www.blanes.cat/imob/agenda-2019-06-29-santpere>(2019)
- <https://www.blanescostabrava.cat/es/jornades-gastronomicas-en-blanes/>(2019)
- <https://www.blanes.cat/docweb/agenda-2019-06-25-gastro> (2019)
- <https://www.blanescostabrava.cat/jornades-gastronomiques-a-blanes/>(2019)
- <https://www.blanescostabrava.cat/es/pf/es-portal-y-puerto-pesquero-lonja/>(2019)
- <https://www.blanescostabrava.cat/es/agenda/>(2019)
- <http://ca.visit.roses.cat/agenda/visita-guiada-al-port-i-la-llotja-de-roses/>(2019)
- <http://ca.visit.roses.cat/agenda/revetlla-de-sant-pere-1668/>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/lanxova>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/3a-cantadeta-dhavaneres-del-port-den-perris>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/68ena-festa-de-la-mare-de-deu-del-carme>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/sopar-de-pescadors-de-sant-pere-i-ball>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/ruta-marinera>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/visita-guiada-al-port-maram-i-llotja-divendres>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/visita-guiada-al-port-maram-i-llotja-gener>(2019)
- <http://maram.cat/ca/centre/exposicio-permanent>(2019)
- <http://maram.cat/ca/malacologia>(2019)
- <http://maram.cat/ca/activitats/escolars>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/museu/de-lanxova-i-la-sal-masle>(2019)
- <http://museudelanaxovaidelasal.blogspot.com/p/rutes-culturals.html>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/festa-de-lanxova-2019>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/agenda-dactivitats/festa-de-la-sal-2019>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/activitats-lescala/gastronomia/ruta-anxova>(2019)
- <https://www.visitescala.com/ca/reserves-online/pescaturisme>(2019)
- <http://www.maram.cat/es/actividades/pescaturismo>(2019)
- <https://www.mmb.cat/activitats/barcelona-port-pesquer/>(2019)
- <https://bcnshop.barcelonaturisme.com/shopv3/es/product/23852/els-pescadors-de-la-barceloneta.html?prom=0>(2019)
- <http://www.turismepesquerenbarcelona.com/es/visitas-guiadas/>(2019)

- <http://museusmaritims.mmb.cat/index.php>(2019)
- <https://capamarbcn.com/producte/pescador-per-un-dia-amic-parella-grup/>(2019)
- <https://capamarbcn.com/producte/pescador-per-un-dia-atencio-especial-per-a-tu/>(2019)
- <https://capamarbcn.com/producte/pescador-per-un-dia-amb-la-teva-empresa/>(2019)
- <http://www.oapc.es/home.php?id=1&muestraPagina=Que%20&tipo=1&idTabla=2&seccion=2&idPadreClicado=1>(2019)
- <http://www.pescaturisme.com/home.php?idioma=ca>(2019)
- <https://capamarbcn.com/>(2019)
- <https://capamarbcn.com/girapeix-2019/>(2019)
- https://capamarbcn.com/petites_histories_grans_dones/(2019)
- <https://capamarbcn.com/nou-cicle-sopars-peix-cuina-mediterrania/>(2019)
- <https://capamarbcn.com/exposicio-ultims-pescadors/>(2019)
- <https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=467&t=2000>(2019)
- <https://www.idescat.cat/pub/?id=pibc&n=8276&geo=mun:431362>(2019)
- <https://www.idescat.cat/emex/?id=431362#hd807f8e000000>(2019)
- <https://www.idescat.cat/pub/?id=turall&n=6030&geo=mun:431362>(2019)
- <https://www.idescat.cat/pub/?id=turall&n=6031&geo=mun:431362>(2019)
- <http://ports.gencat.cat/es/puerto-de-sant-carles-de-la-rapita/>(2019)
- <http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/429917-pesca-rapita-tanca-les-botigues-de-venda-de-peix.html>(2019)
- <https://pescarapita.cat/serveis>(2019)
- <https://pescarapita.cat/exit-absolut-de-la-primera-edicio-del-forum-de-pesca-dieta-mediterrania-celebrat-a-sant-carles-de-la-rapita>(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/grups-dedat-14?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=GRUP S%20D'EDAT](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/grups-dedat-14?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=GRUP S%20D'EDAT)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/origen-països-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=ORIG EN%20PA%C3%8FSOS](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/origen-països-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=ORIG EN%20PA%C3%8FSOS)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/origen-comunitats-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=ORIG EN%20COMUNITATS](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/origen-comunitats-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=ORIG EN%20COMUNITATS)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/durada-de-lestada-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=DURADA%20DE%20L'E STADA](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/durada-de-lestada-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=DURADA%20DE%20L'E STADA)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/principals-motivacions-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=PRINCIPALS%20MOTIV ACIONS](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/principals-motivacions-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=PRINCIPALS%20MOTIV ACIONS)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/tipus-de-grup-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=TIPUS%20DE%20GRUP](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/tipus-de-grup-11?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=TIPUS%20DE%20GRUP)(2019)
- [http://tok.pct-turisme.cat/statistics/classe-social-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=CLASSE%20SOCIAL](http://tok.pct-turisme.cat/statistics/classe-social-12?0=Zona%20Costa%20Sud&1=Demanda%20tur%C3%ADstica%20en%20perfiles&2=S%C3%A8ries%20trimestrals%20(estiu)&3=Dades%20de%20tipus%20viatge&4=CLASSE%20SOCIAL)(2019)

[8ries%20trimestrals%20\(estiu\)&3=Dades%20de%20perfil%20sociodemogr%C3%A0fic&4=CLASSE%20SOCIAL\(2019\)](#)

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
- [57](http://www.larapita.cat/ca/ajuntament/actualitat-i-comunicacio/noticies/la-rapita-programa-el-doble-dactivitats-per-viure-origens-2018/?searchterm=pescador(2019)</div><div data-bbox=)

8. ANNEXOS

8.1. Taula descriptiva sobre les activitats turistico-marineres de tots els municipis del litoral català.

Taula 3. Visió global dels ports d'embarcacions de tot el litoral català que comptin o no amb turisme lligat a la pesca.				
ZONA	PORT	PESCA-TURISME	TURISME MARINER I AQUÍCOLA	ALTRES RELACIONATS AMB LA PESCA
LITORAL NORD (GIRONA)	L'ESCALA	Segons la web "Maram.cat", descriu que l'activitat del pesca-turisme va ser anul·lada l'any 2017. I per una altra part, tenint en compte l'altra web del municipi, "Visitlescala.com", la descripció que es fa de l'activitat no coincideix amb la establerta per la legislació catalana; el motiu és perquè el turista no pot usar cap tipus d'eina ni instrument mentre el pescador fa la demostració de la captura.	Museu de l'Anxova i la Sal (1h i durant tot l'any): exposició permanent on es mostra la història de la pesca del peix blau (anxoves) des del segle XVI fins a l'actualitat del municipi, i per una altra part, les característiques i l'evolució de la indústria d'anxoves, en la qual s'ha usat i s'usa la tècnica de la salaó d'anxoves (peix blau), a més d'haver sigut un dels motors econòmics més importants per a l'Escala. Preu: 4€/persona i en reserva prèvia per a mínim 10 persones.	Jornades Gastronòmiques de la Sèpia (l'1 de juny): menús especials amb productes de km 0, i essent l'estrella la sèpia. 10 restaurants participants.
			Ruta Casa Pescadors Can Cinto Xuà (1h i 30 min): visita a la casa de pescadors can Cinto Xuà, la qual data dels segles XVIII i XIX, i conserva l'estructura de la típica casa de pescadors de la vila, a més dels estris de pesca i altres objectes quotidians que usaven els seus habitants. Preu: 5€/persona i en reserva prèvia per a mínim 10 persones.	Festa de l'Anxova (el 6 d'octubre, 2h): pregó de part d'una persona vinculada en l'anxova + entrega de l'anxova d'or a la persona que més difusió ha fet sobre el producte de l'anxova de l'Escala + cantada d'havaneres + degustació popular d'anxoves.
			Festa de la Sal (3r dissabte de setembre, durant tot el dia): rememoració i homenatge als orígens pescadors i saladors de l'Escala, a partir de la recreació d'escenes de la vida quotidiana dels habitants del municipi de fa més de cent anys + mostra d'oficis mariners + balls i cançons tradicionals (Ball del Drac i el ball de la Farandola) + cuina marinera.	Ruta de la tapa de l'Anxova (del 28 de setembre al 7 d'octubre): diversos establiments ofereixen tapes elaborades amb anxova. Mitjançant un passaport, obtenint un segell de cada local, es podran obtenir diferents premis. Més de 10 locals participants.

			Visita guiada al Port Maram i Llotja Gener (2h): explicació + observació de la subhasta (no hi ha opció de compra) + degustació final. Preu: 4€/persona, i els menors de 4 anys és gratuït.	3a Cantadeta d'Havaneres del Port d'en Perris (2h, i es fa el 13 de juliol): concert de cançons catalanes d'havaneres de la localitat. Hi haurà "cremat", plats típics que es flamegen (show-cooking).
			Visita al Centre d'Interpretació del Peix (MARAM) per a veure l'exposició permanent: (sense guia i gratuït). S'explica, mitjançant maquetes i imatges amb descripcions, el seu port i la llotja, els diferents arts de pesca (tresmall, teranyina i palangre), els seus ormeigs, espècies de peixos que es pesquen i el per què d'una pesca sostenible.	Festa de la Mare de Déu del Carme (el 16 de juliol): entre altres actes, es presenta la festa amb la catifa de sal i després, hi ha la processó marítima amb la imatge de la Verge.
			Visita guiada al Centre d'Interpretació del Peix (MARAM) per a veure la col·lecció de malacologia (ciència dedicada a l'estudi dels mol·luscos), una de les més importants d'Europa: hi ha un total de 7.130 individus (cargoles i petxines) de més de 4.000 espècies diferents d'arreu del món. Hi haurà una explicació sobre l'ús que han fet els humans d'aquests éssers vius al llarg de la seva història (ja sigui en la seva alimentació, en l'art i ornamentació, i en la vida quotidiana) + l'exposició de les conquilles més comunes al mar Mediterrani (nacres, corns marins, dàtils de mar i cargols punxencs). Preu: 6€/adult, 3€/nen (de 6 a 12 anys) i els jubilats també 3€.	Sopar de Pescadors de Sant Pere i Ball (3h, i es fa el 5 de juliol): ho organitza la Confraria de Pescadors de l'Escala, per tal de promocionar els productes de la localitat. Sopar i ball populars.
			Visita al Centre d'Interpretació del Peix (MARAM) per a fer activitats escolars: - Taller del peix (2h, durant tot l'any): els estudiants, a més de conèixer les diferents espècies de peix i les seves propietats nutricionals, també aprendran com es mengen (tècniques de cocció – preparació, i en quines èpoques de l'any), i com ha variat la demanda dels mateixos amb el pas dels anys + com netejar el peix i preparar-lo	Ruta Marineria: sortida en barca per conèixer la història de l'Escala, la defensa contra la pirateria des de la Torre de Montgó i altres anècdotes de pescadors sobre el contraban, mentre s'observa la costa del Montgrí + bany (opcional). Preu: 16€/adult, 8€/ nens entre 3 i 10 anys, i gratuït entre 0 i 2 anys. Reserva prèvia.

			per a la cuina correctament per a degustar-lo. Reserva prèvia a partir de 15 alumnes i com a màxim 20 per grup. - MARAM + port + subhasta (1h i 30min i durant tot l'any): explicació de l'exposició que hi ha al centre sobre les característiques i espais del port + visita del port per veure els tipus d'embarcacions i les tècniques que usen cadascuna + presenciar i explicació sobre la subhasta. - Coneixent el Maram (1h i 30min, durant tot l'any): audiovisual + recorregut general per la part d'exposició del centre. Els alumnes podran conèixer les característiques dels peixos, la pesca responsable i els oficis generats per la pesca. Reserva prèvia a partir de 20 alumnes i com a màxim 30 per grup.	
	ROSES	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Visita guiada al port i a la Ilotja de Roses (dimarts i divendres, durant tot l'any): presenciar quan arriben els vaixells al port amb les captures fetes, i després la subhasta. Preu: 6€/adult i 3,5€/nen (entre 6 i 17 anys), totes amb reserva prèvia. Festa de Sant Pere Pescador: es podrà presenciar i participar en la tirada de l'artet (un tipus de xarxa), una sardinada popular i havaneres de la localitat.	NO
	PORT DE LA SELVA	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Nanses i pescadors: del 6 d'abril a l'11 de setembre; hi ha diferents horaris segons els actes que hi hagin. Exposició sobre cistelleria de mar. Visita gratuïta. Visita de la Ilotja de peix: presenciar la subhasta del peix i marisc, però la gent de peu no té l'opció de compra, tan sols empreses i restauradors autoritzats per la Confraria de Pescadors.	Descobreix la història del Port de la Selva: el 13 de juliol (2h). Recorregut pel poble per conèixer la seva història marinera, amb guia (resident i gran coneixedor de la vida quotidiana del municipi).

	PORTBOU	NO (compta amb port esportiu).	NO	NO
	SANT FELIU DE GUÍXOLS	NO (compta amb port esportiu).	NO	Peix Blau Ganxó: del 17 de maig fins al 16 de juny. Campanya gastronòmica. 10 restaurants participants. Preus: des dels 9,80€ fins als 38€. Ofereixen menús on el ingredient estrella és el peix blau + Showcooking de Peix Blau Ganxó + tallers de pesca sostenible i residus marins + Concurs Peix Blau.
	S'AGARÓ	NO (compta amb port esportiu).	NO	NO
	PALAMÓS	Pescaturisme Palamós (de 6:30h – 18:00h, segons l'embarcació i dia): jornada sencera de pesca a bord d'una embarcació d'arrossegament, juntament amb la tripulació "Estrella del Sur III", per conèixer totes les operacions de pesca, i s'ajuda en portar a terra la captura del dia + menjar i beguda inclosa (ranxo de bord) + Visita a la subhasta del peix + Entrada al Museu de la Pesca. Preus: 88€/persona. També s'inclou al preu l'assegurança de responsabilitat civil que cobreix la visita. Una de les activitats que es fa en aquest itinerari és la recerca de la gamba vermella, ensenyant i demostrant la tècnica de pesca, a més de l'explicació del Pla de Gestió de la Gamba de Palamós.	Museu de la Pesca: (obert tot l'any). Hi ha una exposició permanent sobre la temàtica pesquera i marinera de la Costa Brava. Preus (sense guia): - 5€: general. - 2,50€: estudiants, menors de 16 anys, jubilats, persones en atur, persones amb mobilitat reduïda i discapacitats, personal del Centre de Salut del Baix Empordà, Socis Integrals de la Creu Roja, acompanyants dels membres del Club Super3 i grups (més de 10 persones). - 2,25€ Carnet Jove i Carnet + 25. - Gratuït: menors de 6 anys, amb el Carnet del Club Super3, Amics del Museu de la Pesca, Membres de l'ICOM, l'Associació de Museòlegs de Catalunya, i mestres i professors amb carnet acreditatiu. Les visites guiades són per a grups, i hi ha els següents preus, en els que ja s'inclou el preu d'entrada: - 70€/grup (entre 1 i 20 persones). - 3,5€/persona (grups a partir de 21 persones).	Mostra de l'havanera catalana: concert de cançons havaneres en català. Gratuït.
			Tallers pedagògics (sempre que siguin grups fer la reserva 15 dies abans). Es desenvolupen en	Visita guiada a l'exposició temporal "Navegants d'aiguamolls":

			alguna de les 3 barques de pesca de l'extensió flotant, i també a l'Espai del Peix, ubicat a l'edifici de la llotja, sobre la subhasta del peix i al costat de les oficines de la Confraria de Pescadors de Palamós (habilitat amb les instal·lacions adients per exercir la cuina i la degustació dels productes, a més d'utilitzar-se com a aula de formació): - Joves Xefs a l'Espai del Peix (2h): per a majors de 14 anys, perquè es familiaritzin amb les tècniques, elaboracions, estris i el parament de la cuina, i també amb els productes frescos, receptes senzilles i secrets de cuina, entre altres. Activitat impartida pels cuiners de l'Espai del Peix. Preu: 12€/nen i sessió - Petits xefs a l'Espai del Peix (2h): per a nens entre 8 i 14 anys, perquè aprenguin a cuinar les receptes de peix de la zona, a més de diferenciar les espècies, dominar tècniques de cocció, manipular el peix i altres secrets de cuina. Activitat impartida els cuiners de l'Espai del Peix. Preu: 12€/nen i sessió. - Taller de cuina del peix per a famílies: és una sessió de formació i aprenentatge d'elaborar i cuinar un plat de peix, especialment, aquelles espècies més desconegudes i/o menys cotitzades al mercat del territori. Preu: 10€/adult i 2,5€/menors de 18 anys, ambdós per sessió. - Taller familiar de nusos mariners: un pescador professional ensenya com fer aquells nusos que siguin resistents, aquells fàcils de desfer, els d'amarrar una embarcació, els d'unir dos caps, els d'armar una xarxa, o fins i tot nusos decoratius. Preu: 2€/persona i sessió.	explicació sobre com era la construcció, la navegació i propulsió dels vaixells de fa 2000 anys enrere, època dels iberoromans del territori, mitjançant una recreació d'aquest tipus d'embarcació i moltes peces rescatades de les profunditats del mar Mediterrani de la seva zona.
--	--	--	---	--

			Show cookings i degustacions de cuina marinera a l'Espai del Peix (sempre que siguin grups fer la reserva 15 dies abans): - Taller de cuina del peix amb degustació: visita a la llotja de peix per observar i participar a la subhasta del peix i el marisc (opció de compra per als visitants) + taller de cuina seguint les receptes tradicionals dels pescadors de Palamós + degustació dels plats elaborats, i maridats amb vi DO Empordà Perelada i amb cervesa Damm Inèdit. Preu: 25€/persona i sessió. Màxim 14 persones. - Show cooking per menjar peix en família: demostració de cuina amb peix fresc del port del municipi + degustació (amb menús adaptats als menors). Preus: 20€/adult (més de 16 anys) i 12€/nen (de 5 a 16 anys). - La cuina dels ibers i romans: show cooking de cuina històrica amb peix de la Confraria de Pescadors de Palamós i degustació de plats maridats amb vi DO Empordà i amb cervesa Damm Inèdit. Basat en la dieta quotidiana i la història de la cuina durant l'època dels ibers, passant pels grecs, fins als romans. - La cuina del peix a través dels cinc sentits: demostració i degustació de cuina marinera a partir de productes pesquers, maridats amb vi Perelada DO Empordà i amb cervesa Damm Inèdit + tast de dos vins. Hi ha cinc plats, cadascú amb una espècie diferent. Preu: 25€/persona i sessió. - Show cooking de cuina marinera tradicional: demostració i degustació en directe de cuina marinera tradicional, elaborada amb peix fresc de la llotja del municipi, sobretot de productes poc	Servei ofert pel Museu de la Pesca: Documare (Centre de Documentació de la Pesca i el Mar), servei d'informació públic, biblioteca i mediateca (i per tant, suport tècnic i documental, a més de l'assessorament) especialitzat en pesca marítima en l'àmbit català. Hi col·laboren, institucionalment, el Museu de la Pesca, la Càtedra d'Estudis Marítims i el Servei de Biblioteques de la UdG.
--	--	--	---	--

			cotitzats i coneguts, situats al moll pesquer del port i amb vistes a la badia de Palamós. Preu: 20€/persona i sessió.	
			Barques del Peix (hi ha l'explicació): el propi museu compta amb una extensió flotant, on hi ha tres barques pesqueres, propietat de l'Ajuntament de Palamós (Gacela, Felicitat i Estrella Polar), per tal d'oferir una visita a bord d'una barca de pesca, però sense incloure la navegació, la demostració de pesca ni les degustacions. D'aquesta manera, tan sols es basen en explicacions i recorren els diferents espais de treball. Aproximen als turistes sobre les principals tècniques de pesca dels pescadors palamosins, quines són les característiques de l'embarcació, en concret serà a bord de l'anomenada "Gacela", sobre els mètodes de construcció, el repartiment de les responsabilitats i el mateix dia a dia d'un pescador mentre naveguen. Preu: 3€/adult i 1,5€/nen.	Memòria Viva: és un programa que recupera el patrimoni immaterial, mitjançant aquestes 3 activitats (des de l'octubre 2018 fins a l'abril 2019): - Converses de Taverna: són diàlegs amb la gent del mar. Sobretot la gent gran del municipi hi participa, per tal d'aportar aquells coneixements que formen part d'aquest patrimoni immaterial. - Imatges que fan parlar: mostra de fotografies antigues recollides amb el pas dels anys, i amb les quals es parla sobre la història i es resoldran dubtes. És una activitat en la qual convé que participi, sobretot els residents de la localitat, per tal de rescatar de la memòria el seu passat. - Mestres dels fogons: cuina marinera del territori. Es fan sessions de cuina en directe, i així donar a conèixer els productes pesquers de la zona i el seu tractament més tradicional.
			Peix blau (1h i 30min): visita guiada en la que s'explica diferents aspectes sobre el peix blau (sardines i seitons): diferències entre les espècies, forma de pescar-lo, la seva subhasta i la seva cuina	Pesca i Ciència 2019 (els dies 15 de juny, 5 de juliol, 5 d'octubre, 16 de novembre i 29 de novembre): un programa d'activitats que permetran la difusió de la investigació i el

			+ degustació d'algunes receptes. Preu: 6€/adult i 3€/menor.	coneixement científic d'avantguarda sobre la pesca marítima a Catalunya, amb la participació de científics i professionals de l'àmbit. "Exactament, es faran debats i reflexions sobre la situació actual i els reptes de futur, tant de la pesca marítima com de la ciència marina". (Udg.edu).
			Gamba de Palamós (des del 22 de juliol fins a finals d'agost): visita guiada a l'exposició permanent del museu, a les Barques del Peix i a la llotja del peix per conèixer la seva comercialització + degustació de la gamba de Palamós a l'Espai del Peix, mentre expliquen els mètodes més adequats per cuinar-les. Preu: 7€/adult i 3€/menor.	Festes Majors de Palamós: entre diversos actes i activitats populars de la localitat, s'hi troben algunes relacionades amb la temàtica pesquera i marítima, tals com tallers d'estampació de peixos, contes musicats, salats, cantades d'havaneres, jornada de portes obertes del Museu de la Pesca, la visita guiada dels ibers i el mar però gratuïta (amb reserva prèvia), i l'exposició dels navegants d'aiguamolls temporal.
	LLAFRANCH	NO (compta amb port esportiu).	NO	Campanya Gastronòmica (a Begur): es celebra a la primavera. Tots els restaurants de la localitat ofereixen un menú especial, on tots els plats tenen com a ingredient base el peix de roca, i també diversos preus.
	L'ESTARTIT	NO (compta amb port esportiu).	NO	XXIV Jornades Gastronòmiques "Tastets de Mar, La Clova" (del 1 al 30 de juny): oferta de menús i selecció de plats a la carta basats en la "Clova" (mol·luscos i crustacis). Hi ha també un concurs de musclos el 15 de juny.
	BLANES	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	NO	Festes de Sant Pere Pescador (el 29 de juny): entre altres actes, es

				realitza una exposició de fotografies sobre el dia a dia dels pescadors ja jubilats amb les seves embarcacions, a més d'una trobada i homenatge als mateixos.
				Jornades Gastronòmiques participatives del mar a la cuina (durant 3h cada dia, i del 25 al 28 de juny): es fa la Llotja. A més dels adults, poden participar nens que tinguin 6 anys o més. És gratuït, però amb reserva prèvia.
				Mes del Peix Blau (del 1 al 30 d'abril): Tots els restaurants del municipi oferiran menús especials amb els ingredients base següents: verats, sonsos, sorells, entre altres. Amb reserva prèvia, ja que depenent de les captures del dia, estarà disponible o no.
				Mes de la Gamba (de l'1 al 31 de maig): Tots els restaurants del municipi oferiran menús especials amb l'ingredient base: la gamba. Amb reserva prèvia, ja que depenent de les captures del dia, estarà disponible o no.
				Mes del suquet de peix (de l'1 al 31 d'octubre): Tots els restaurants del municipi oferiran menús especialitzats (cadascú d'ells ofereix la seva varietat de peix i marisc, aplicant la seva pròpia forma de cuinar-los). Amb reserva prèvia, ja que depenent de les captures del dia, estarà disponible o no.

LITORAL NORD (BARCELONA)	EL MASNOU	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Subhasta cantada de peix a la llotja de Montgat (durant la Festa Majors de El Masnou, i dura 1h i 30min): el 28 de juny. Observació i opció a comprar per a la gent de peu, a més dels professionals dels sectors. Visita gratuïta. Es regalarà, per a cada assistent una bossa i una llibreta.	Itinerari "El Masnou, terra de mar": És un projecte que recupera el seu patrimoni (mitjançant la rehabilitació, recuperació i adequació de la Mida d'Aigua, la Casa de Cultura i el Parc del Llac). La ruta es pot seguir mitjançant una aplicació per a mòbil creada per a tal fi (El Masnou Terra de Mar). Està presentat al Museu Municipal de Nàutica del Masnou : entrada gratuïta si és sense el guia. Si és una visita guiada, cal reservar prèviament per a grups i en diferents idiomes.
	PREMIÀ DE MAR	NO (compta amb port esportiu).	NO	NO
	MATARÓ	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	NO	Festa al Port: l'1 i 2 de juny. Mercat d'estil i ambient mariner sobre artesanía i alimentació + mostra nàutica + activitats infantils sobre temàtica marinera. Gratuït.
	SAN ANDREU DE LLAVANERES	NO (compta amb port esportiu).	NO	Barri marítim: passeig i contemplar aquest antic barri de pescadors, amb la conservació d'algunes cases de pescadors (al carrer de Can Sanç). Gratuït.
	ARENYS DE MAR	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Subhasta del peix a la llotja: visita gratuïta, però mitjançant mètodes electrònics, que no pas a veu cantada. No hi ha opció de compra per a la gent de peu; tan sols poden comprar restauradors i pescadors.	Petites històries, Grans dones (el 16 de març): sessió de contacontes al Museu Marítim de Barcelona, sobre testimonis en primera persona de dos dones que treballen en aquest àmbit mariner, molt masculí.
	BARCELONA	Pescador per un dia: amb un amic, amb la parella o en grup (des de	Barcelona Port Pesquer (2h i es fa cada tercer divendres de mes): visita guiada al moll de	El peix a la cuina mediterrània (el 28 de febrer, 28 de març, 25 d'abril, 30

		maig fins al setembre inclosos, i de dilluns a divendres. Des de les 4:45h fins a les 17:30h. Amb català, castellà i francès): experiència de tot una jornada laboral pesquera. Sortida des del moll de la Barceloneta al damunt d'un vaixell pesquer (d'arrossegament) fins arribar als caladors del Garraf (a les 5:00h rebuda del patró, a les 6:00h sortida de tots els vaixells d'arrossegament) + explicació i demostració de pesca tradicional de la gamba (a les 8:30 llançament de les xarxes) + esmorzar (un tastet de mar a les 10:30h) + dinar un plat típic mariner cuinat a partir de les captures fetes (a les 14:00h) + entrega de material informatiu sobre les tècniques de pesca, tipus de peixos, funcionament de la indústria i història del barri, i torn de preguntes (a les 16:00h) + arribada al moll, descàrrega del peix i presenciar la venda a la llotja (a les 17:00h; sense opció de compra per als turistes). Dirigit per a persones majors de 18 anys; en cas de menors s'ha de consultar. Preu: 130€/persona i sessió (ja inclou l'assegurança i l'IVA). En tots els casos es fa reserva prèvia.	pescadors (espècies i com es capturen, que s'ha de saber com a consumidors responsables) + observació de l'arribada i/o descàrrega del peix + presenciar la subhasta del peix (no hi ha opció de compra). Preu: 15€/persona i sessió; dirigit per a persones més grans de 17 anys.	de maig, 27 de juny i 25 de juliol): sis propostes gastronòmiques cadascuna d'elles dedicada a la gastronomia d'un país o d'una ciutat de la riba del mar Mediterrani, amb l'assessorament i la direcció d'un cuiner especialista en el lloc. Seran un conjunt de 6 sopars en els que es degustaran productes de proximitat i de temporada a partir de receptes populars. Són els següents llocs inspirats: Venècia, Grècia, Tunísia i Marroc, Andalusia, Cambrils i Marsella. S'ha de fer reserva prèvia.
		Pescador per un dia: atenció especial per a tu: l'itinerari plantejat és el mateix que el de l'activitat anterior (Pescador per un dia: amb un amic, amb la parella o en grup). La diferència que hi ha és que en aquesta s'inclou un kit de	Els pescadors de la Barceloneta (en català, castellà, anglès, francès i italià, durant tot l'any): visita guiada a la Confraria de Pescadors (explicació sobre la història dels pescadors, orígens, tipus de pesca que s'usa, el seu estil de vida, funcionament de la llotja, lloc on es fan les vendes del peix, les característiques de la flota...), juntament amb	Últims pescadors de la Barceloneta, un món que resisteix (el 25 de gener): exposició de fotografies sobre les històries i anècdotes dels antics pescadors de la Barceloneta, on

		benvinguda, una postal de record i 0,30kg de gamba i permet el suplement de recollida a l'hotel. Dirigit per a persones majors de 18 anys; en cas de menors s'ha de consultar. Preu: 180€/persona i sessió (ja inclou l'assegurança i l'IVA). En tots els casos es fa reserva prèvia.	l'observació de com arriben les barques al port + degustació d'un menú o tapes marineres amb peix fresc de La Barceloneta. Hi ha tres opcions: - Visita guiada per biòlogues marines a la Confraria de Pescadors. Dura 2 hores, es fa tan sols els dimarts, i el preu és de 18€/persona i sessió. - Visita guiada per biòlogues marines a la Confraria de Pescadors + menú mariner. Dura 4 hores i el preu és de 50€/persona i sessió. - Visita guiada per biòlogues marines a la Confraria de Pescadors + menú tapes marineres. Dura 4 hores 35€/persona i sessió. *Hi ha una alternativa per als celíacs i per als vegetarians, informació que s'ha de destacar quan es fa la reserva prèvia a l'activitat.	es mostren l'activitat pesquera a terra i al mar, amb la inclusió de textos dels homes i dones d'aquest ofici tan antic.
		Pescador per un dia: amb la teva empresa: l'itinerari plantejat és el mateix que el de l'activitat anterior (Pescador per un dia: amb un amic, amb la parella o en grup). La diferència que hi ha és que aquesta està dirigida per a grups d'empreses, i a partir de la qual aprendran a treballar en equip i a esforçar-se per assolir els objectius laborals. També s'inclou el kit de benvinguda.	Girapeix (el 27 d'abril): jornada tipus curs, en la que s'introdueix i s'aprofundeix sobre les diferents famílies de peixos i les seves característiques (ja siguin coneguts o no) + aprendre com es netegen els diferents tipus de peix de forma correcta i senzilla, a més de com ser consumidors responsables i conscients (sobretot pel que fa a identificar si el peix està fresc o no).	
	BADALONA	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Ruta turística Badalona i el mar: Visita gratuïta amb audioguia sobre la història i les activitats econòmiques lligades al sector pesquer i com ha estat la seva evolució fins a l'actualitat, passant per un recorregut de 10 punts d'interès. Gratuït, però d'aforament limitat.	NO

			Visita de la llotja del peix: presenciar la subhasta del peix i marisc, gratuïtament. No hi ha opció de compra per a la gent de peu, només apta per a restauradors i pescaters.	
	VILANOVA I LA GELTRÚ	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Sant Pere: del 14 de juny al 7 de juliol. Gimcana familiar pel Barri de Mar + Visita a la llotja del peix, per 3€/tiquet i amb reserva prèvia (observació de l'arribada d'embarcacions i de la subhasta) + Visita teatralitzada + taller infantil + Concurs social de pesca al llançat + sardinada popular (5€/tiquet) + demostració de l'antic art de platja + jocs de taula de temàtica marinera + subhasta de peix a l'antiga (opció de compra) + maridatges amb glopets de mar (amb plats elaborats per pescadors) + jornades de portes obertes a l'espai Far + processó marinera en honor a Sant Pere Pescador + jornades gastronòmiques (showcooking i sopar) + jornada marinera (sopar a la fresca).	NO
	SITGES	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Tasta el Sitges més Mediterrani: el 18 de maig (el mateix dia que el Dia Internacional del Museu). Visita guiada a la plaça de La Torreta (explicació de la costa del Garraf i els orígens de la Confraria de Pescadors), al Museu de Maricel (introducció als artistes de l'Escola Luminista), i al Baluard (degustació de productes del mar de temporada + explicació científica de l'origen de cada producte tastat, mentre s'observen les arts de pesca utilitzades pels pescadors utilitzada pels pescadors). Preu: 16€/tiquet.	Mare de Déu del Carme: el 16 de juliol. Processó de vaixells amb la verge dels pescadors.
COSTA DAURADA (LITORAL SUD)	COMARRUGA	NO (compta amb port esportiu)	NO	NO
	CALAFELL	NO (compta amb port esportiu)	Fira del Mar: exhibició d'antics oficis pescaires (armadors d'art, palangrers, nansaires, remendadors...) + tallers infantils mariners + sortides a vogar en llagut + espectacles d'animació marinera.	XXXV Arrossejat Popular: el 8 de juny, a les afores de l'antiga Confraria de Pescadors. Degustació d'un plat típic mariner

			Visita de l'antiga confraria de pescadors, l'Emblemàtic Pes: és l'actual Centre d'Interpretació del Calafell pescador, en el qual s'explica la història del barri marítim (com vivien i s'estructurava la seva comunitat, és a dir, la relació entre patrons i remitgers, les feines de mar i les de terra, les seves expressions socials i culturals...). No hi ha un guia. No indicia un preu en concret.	per 9€/tiquet. Hi ha 3 torns: 13h, 14h i les 15h.
	TORREDEMBARRA	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	NO	NO
	RODA DE BERA	NO (compta amb port esportiu)	NO	NO
	TARRAGONA	NO (compta amb port pesquer i esportiu).	Visita de la llotja del peix situada al barri típic de pescadors anomenat "El Serrallo": cada dia per la tarda, es subhasta el peix i marisc capturats durant tota la jornada laboral. No obstant, les visites, amb prèvia reserva per a grups, tan sols es fan els dijous i divendres laborables. Per aquest barri, hi ha 28 restaurants per consumir la gastronomia marinera de la localitat. No hi consta el preu. Organitzat per l'embarcació "Tarragona Blau".	Sant Pere: el 29 de juny. És la festa major del barri pescador "El Serrallo". El principal acte consisteix en la processó de la imatge del sant, acompanyat d'elements populars.
			Museu del Port: hi ha una exposició de tot tipus de peces del patrimoni portuari, per conèixer-ne la història del port des de l'època dels romans fins a l'actualitat (la vida de la gent als molls, els tipus de pesca, les activitats esportives, les embarcacions i les mercaderies vinculades a la localitat). L'entrada és gratuïta (sense guia), amb audioguia gratuïta. Fan visites concertades per a grups, activitats pedagògiques, hi ha biblioteca i una botiga per al merchandising de la temàtica. Hi ha diversos dies a l'any que organitzen exposicions de temps limitat i altres actes relacionats amb la pesca (com per exemple "Vine al museu i pesca la història!").	Verge del Carme: el 16 de juliol. Consisteix en la processó de la figura de la Verge del Carme passejada per pescadors i mariners per les aigües del Mediterrani .
	SALOU	NO (compta amb port esportiu)	Calada de Malles: es celebra tres cops durant el juliol i l'agost. És una exhibició de com se calaven les xarxes de pesca antigament a la localitat + recreació	Festa del Calamar: (entre finals de novembre i principis de desembre). Jornades Gastronòmiques del

			de l'antiga pesca d'arrastre o anomenat també "tirar a l'art". Aquesta art major consisteix en una xarxa en forma de con remolcada des d'una embarcació mantenint-la oberta; d'aquesta manera, mentre es navega, atrapa tot el que pugui abastir a dins seu; després, mitjançant la tracció humana, es treu la xarxa .	Calamar ("Del Mar a la Taula) + degustació popular d'arròs negre + Concurs del Calamar. 20 restaurants participants, amb preus des dels 9,90€ fins als 80€.
CAMBRILS		Hi ha 4 embarcacions d'arrastre que ofereixen aquesta activitat, amb capacitat màxima de 4 persones, i es realitzada tan sols entre els mesos de juliol i setembre inclòs, amb reserva prèvia: - Josep Jan Dos: inclou explicació de l'art de pesca emprat en aquesta embarcació, demostració de pesca, explicació i selecció d'espècies (segons temporada) + esmorzar i menjar mariners ("ranxo mariner") + begudes. Preu: 100€/persona. - P. Bomba: inclou explicació i demostració + menjar mariner en begudes. Preu: 77€/persona. - Gafor: inclou explicació i demostració + esmorzar i menjar amb begudes. Preu: 75€/persona. - Germans Bonet: inclou viatge a l'hotel d'anada i tornada + explicació i demostració + esmorzar mariner amb begudes. Hi ha 4 opcions de sortida. Preu: 200€/persona.	Jornada Gastronòmica de la Galera: durant quasi bé tot el mes de febrer. Visita guiada a la Confraria de Pescadors + galerada popular + activitat anomenada "Pescaplastik".	Jornades Gastronòmiques dels Fideus Rossos: del 3 al 19 de maig. 31 restaurants participants. Preus: des dels 19,90€ fins als 57€ (IVA inclòs), per menú (mínim 2 persones per poder consumir-lo).
			Festa de l'Ormeig (Vela Llatina) (el 26 de juny): Recreació de les tècniques i els treballs a la mar o en terra de l'ofici del pescador (fabricants de "sàrsies", mestres d'aixa, remendadors, mestres, velers, puntaires, maquetistes, tirada del rall...) + demostració de navegació tradicional des del port + recreació de l'arriba de les Barques del Vi (a més de la demostració de la tirada de l'artet fet i armat i estesa de l'art) + subhasta de peix a l'antiga.	Jornades Gastronòmiques del Calamar (del 27 de setembre al 13 d'octubre): 31 restaurants participants. Preus: dels 23,5€ fins als 65€ (IVA inclòs) per menú (depèn del menú és per a mínim 2 persones, o per persona, si inclou pa o no...).
			Visita guiada al Port de Cambrils: explicació pel port i per la llotja + presenciar en directe de la subhasta del peix i el marisc.	Sant Pere (del 23 de juny al 6 de juliol): Entre altres actes, s'hi troba el vermut mariner amb degustació de fideus rossos i música popular marinera.

		*Es disposa d'una opció menys aventurera, en la que els turistes estan a bord d'una embarcació no pesquera i des de la qual estan observant les labors d'una barca d'arrastre. No obstant, aquesta forma de dur a terme l'activitat en qüestió no és pròpiament dit pesca-turisme, sinó, que és turisme mariner.		
	HOSPITALET DE L'INFANT	NO (compta amb port esportiu)	NO	NO
	CALAFAT	NO (compta amb port esportiu)	NO	NO
TERRES DE L'EBRE (LITORAL SUD)	AMETLLA DE MAR	Jornada laboral de la pesca d'arrossegament (6:15h fins a les 17:00h): sortida a primera hora del matí per veure la sortida del sol i la de les embarcacions i el paisatge litoral + demostració de pesca d'arts majors (arrossegament) i arts menors (tresmall), com "calar" o "xorrar" les xarxes de pesca) + dinar (popularment anomenat "ranxo d'abordo") preparat pels mateixos pescadors. Activitat disponible des de juliol fins a setembre inclòs, amb el preu de 60€/persona.	Tuna – Tour: sortida amb catamarà per visitar les instal·lacions aquícoles de Tonyina Roja Balfegó + explicació de la història, biologia, valor gastronòmic, pesca i comercialització d'aquesta espècie + snorkel / busseig (opció només per a adults) entre les tonyines + degustació (sashimi de tonyina roja Balfegó + 1 consumició). Preus: - Snorkel: (material inclòs al preu). Durant l'abril, maig, juny i octubre disposen de neoprens. - o Temporada promocional: ▪ 39€/adult (12 – 59 anys). ▪ 15€/nen (6 - 11 anys). ▪ 31,2€/sènior (60 anys o més). - o Temporada Green: ▪ 44€/adult (12 – 59 anys). ▪ 15€/nen (6 - 11 anys). ▪ 35,2€/sènior (60 anys o més). - o Temporada Blue: ▪ 49€/adult (12 – 59 anys). ▪ 20€/nen (6 - 11 anys). ▪ 39,2€/sènior (60 anys o més).	Festes Sant Pere (del 28 al 30 de juny): Sardinada popular + Inauguració de l'exposició "L'Escola del Pòsit" de pescadors + processó marítima.

			*Els bebés (de 0 a 5 anys), són gratuïts. - Busseig (necessari tenir titulació i com a mínim 20 immersions, assegurança de busseig, revisió mèdica especial de busseig): al preu va inclòs la botella + neoprè + ploms; la resta de l'equip, s'ha de sol·licitar (jacket 8€, aletes 8€ i regulador 10€). Per a tot tipus de temporada són a 65€/adult. Estan submergits fins a 20 metres de profunditat durant 30 minuts. Tenen una fotografia gratuïta de l'experiència (per grup). Durant l'experiència els participants són fotografiats i gravats, i les imatges i vídeos resultants els poden comprar adjuntats a un pendrive exclusiu de Tuna – Tour. També estan disponibles les següents opcions de l'experiència: - Només sortida amb catamarà: - o Temp. Promocional: 25€/adult, 15€/nen i 20€/sènior. - o Temp. Green: 30€/adult, 15€/nen i 24€/sènior. - o Temp. Blue: 35€/adult, 15€/nen i 28€/sènior. - Catamarà + Bany: - o Temp. Promocional: 35€/adult, 15€/nen i 28€/sènior. - o Temp. Green: 39€/adult, 15€/nen i 31,2€/sènior. - o Temp. Blue: 45€/adult, 20€/nen i 36€/sènior. - Catamarà + Degustació: - o Temp. Promocional: 30€/adult, 15€/nen i 14€/sènior. - o Temp. Green: 35€/adult, 15€/nen i 28€/sènior. - o Temp. Blue: 40€/adult, 20€/nen i 32€/sènior.	
--	--	--	---	--

			*Recordar que hi ha descomptes del 20% per ser família nombrosa, i també d'un 20% per ser sènior (60 anys o més).	
			Ruta de les cales (2h i 30min): sortida des del port + visita al Museu de Mirador Badia + degustació: 40€/persona.	
			Fira de la Mar (el 8 i 9 de juny): Oferta de productes de turisme nàutic + oferta de pesca-turisme + xerrades + tallers i exposicions mediambientals que posen en valor el caràcter mediterrani i el compromís pel medi ambient.	
	AMPOLLA	NO (compta amb port pesquer i esportiu)	Visita al Museu Mirador Badia (sense guia) + degustació (tarifa bàsica): 35€/persona (tarifa bàsica). Degustació de musclos i ostres + beguda. *Inclou demostració de pesca artesanal + explicació sobre la cria i elaboració del marisc. **Preus infantils aplicables a la resta d'ofertes: - 0 – 3 anys: gratis. No tenen degustació. - 3 – 12 anys: 5€/nen. 25€ menú infantil o 35€/nen degustació marisc. - Més de 12 anys: preu adult. 35€/nen degustació.	XXIX Jornades gastronòmiques de l'ostra i la Diada de l'ostra (el 5 de maig): al port pesquer. 10 restaurants participants.
			Badia Experience (tarifa completa): ruta pels penya-segats + ruta per la Badia del Fangar + Visita al Museu Mirador Badia amb guia + degustació completa (musclos, ostres, ensalada, llagostins, arròs Mirador Badia, postre i beguda): 60€/persona. *Demostració pesquera + explicació sobre tot el relacionat amb el marisc. **Preus infantils.	III Ruta de la Tapa de l'ostra de L'Ampolla (del 9 al 24 de març, en dissabtes i diumenges): 9 establiments participants.
			Rutes sense degustació: - (1h i 30min): Penya-segats + bany a l'Illot: 20€/persona.	Jornades gastronòmiques de la galera de les Terres de l'Ebre (el 8 de febrer): El preu és dels 25 fins als

			- (1h i 30min): penya-segats + viatge per la badia: 20€/persona. - (1h i 30min): ruta del Far + bany a la Punta del Fangar: 20€/persona. - (1h): ruta per la badia: 10€/persona. - (1h): ruta Sunset: 10€/persona. *Demostració pesquera + explicació marisc. **Preus infantils.	40€ el menú. 10 restaurants participants.
			Rutes directes: - (1h): ruta Mirador Badia + degustació completa: 60€/persona - (45min): ruta Mirador Badia sense degustació: 10€/persona. - (45min): ruta Sunset: 10€/persona. *Demostració pesquera + explicació marisc. **Preus infantils.	Festes del Carne (del 12 al 16 de juliol): entre altres actes, hi ha la processó de la Verge del Carne amb els vaixells pesquers.
				Sushi al Mirador (el 10 d'agost): trajecte amb vaixell no pesquer fins arribar al Mirador Badia + degustació de Sushi by Sukomi, ostres i musclos amb vi i cava del Celler de Batea (hi ha Dj en directe). Preu: 70€/persona i sessió.
	ALCANAR	NO (compta amb port pesquer i esportiu)	NO	Jornades Gastronòmiques del Llagostí (del 24 de maig al 21 de juny): menús especials amb l'ingredient base: llagostí. Plats típics com el ranxo de barca. 14 restaurants participants.

Font: D'elaboració pròpia, a partir de l'oferta turística relacionada amb la pesca i el mar, i publicada a les webs de turisme i municipal de cada població del litoral català.

8.2. Figures



Figura 1: A la primera imatge hi ha la llotja de St. Carles, i a la segona les casetes de pesca.
Font: La primera imatge és de la web de "Tinet.cat", i la segona és d'elaboració pròpia.



Figura 2: Barca de fibra de vidre i dedicada a la tècnica del bou.
Font: Perfil de Facebook de "Les barques de la Ràpita.



Figura 3: Barca dedicada a la tècnica del rastrell.
Font: Perfil de Facebook de "Les barques de la Ràpita.



Figura 4: Barca dedicada a la tècnica del tresmall.
Font: Perfil de Facebook de "Les barques de la Ràpita.



Figura 5: Barca dedicada a la tècnica del palangre.
Font: Perfil de Facebook de "Les barques de la Ràpita.



Figura 6: La imatge de dalt és el llac de l'Encanyissada; la primera imatge de sota, començant per l'esquerra, és el moll de les barques de perxa a l'Encanyissada, la del centre és una barca de perxa, i l'última és la pantena que hi ha a la Gola Vella, i on s'hi fa la Ruta Pesca de la Pantena.
Font: D'elaboració pròpia, tant la presa de la foto com el seu disseny fotogràfic.



Figura 7: IRTA (Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentaris).
Font: Irt.es.



Figura 8: Museu del Mar (a l'edifici de Les Casotes).
Font: Ulladarapita.blogspot.com.



Figura 9: A la part superior esquerra hi ha La Glorieta; seguidament, cap a la dreta, hi ha el Mercat Municipal, i al seu costat la Parròquia Santíssima Trinitat. A la part inferior esquerra hi ha els antics murs d'una fortalesa àrab (a sota del Mercat Municipal), i a l'altre costat hi ha el Mirador de La Guardiola (La Torreta).
Font: Ulladarapita.blogspot.com i de Google Maps, i el disseny fotogràfic és propi.



Figura 10: A la part superior esquerra hi ha l'antic Convent, i a sota hi ha el Canal. A la part superior dreta hi ha l'Església Nova, a sota d'aquesta la casa de l'escriptor Sebastià Juan Arbó, i a sota la Plaça del Coc.
Font: Ulladarapita.blogspot.com i el disseny fotogràfic és propi.



Figura 11: La imatge més gran són les taules del Café del Ruso; començant per dalt a la dreta, hi ha una barca de fusta perquè hi pugin els nens; a sota d'aquesta hi ha un menú especial d'Orígens; més a sota, hi ha una activitat infantil, al seu costat esquerre, hi ha part de la decoració del festival, i l'última, és la decoració de la temàtica en qüestió d'un supermercat.

Font: D'elaboració pròpia, tant la presa de la foto com el seu disseny fotogràfic. A excepció de la del menú i la del concert, extretes del perfil de Facebook "Ajuntament de La Ràpita".



Figura 12: Començant per la part superior esquerra, hi ha la maqueta dels diferents espais de la llotja de Sant Carles de la Ràpita; al seu costat dret, també hi ha un altre espai de la seva llotja. A la part inferior esquerra, hi ha una maqueta de l'art d'arrossegament, però manual, i al costat d'aquesta hi ha l'espai de la fàbrica de gel. Totes aquestes maquetes han estat creades per Joan Cartes, qui té l'Exposició d'artesanía tradicional pesquera.

Font: D'elaboració pròpia, tant la presa de la foto com el seu disseny fotogràfic.

8.3. Preguntes de les entrevistes:

8.2.1. Model d'entrevista al mariner jubilat que pescava tant al mar com a l'Encanyissada, a La Tancada i al Canal Vell

Preguntes d'escalfament:

1. Quan fa que es dedica a la pesca? Per què?
2. Quin tipus de pesca solia usar habitualment?
3. La seva barca o embarcació era de la seva propietat o és alquilada? Quin era el seu manteniment mensual, tant a nivell tècnic com econòmic?

Preguntes concretes de l'estudi:

4. Quantes embarcacions hi ha al port pesquer i quines tècniques de pesca usen cadascuna?
5. Si a les llacunes del Delta de l'Ebre es pesca, quin tipus d'embarcacions i tècniques es sol usar?
6. Com són les jornades laborals i les temporades de captures d'ambdós llocs?
7. Quines són les espècies de peix i marisc més comercialitzades i sol·licitades de totes les captures del poble?

Preguntes de desenllaç:

8. Coneix o ha sentit parlar sobre el turisme pesquer? I el pesca-turisme? Si n'ha sentit, sap si se'n fa o s'ha fet alguna cosa aquí a La Ràpita?
9. Quines expectatives pensa que poden tenir aquest tipus d'activitats turístiques sobre el poble?

8.2.2. Model d'entrevista al professional del port pesquer del poble que imparteix activitat turística marinera

Preguntes d'escalfament:

1. Quan fa que es dedica a la pesca? Per què?
2. Quin tipus de pesca sol usar habitualment?
3. La seva barca o embarcació és de la seva propietat o és alquilada? Quin és el seu manteniment mensual, tant a nivell tècnic com econòmic?

Preguntes concretes de l'estudi:

4. Quan i com va sorgir la idea de realitzar aquesta activitat turística al port marítim d'aquest poble?
5. Qui va tenir la iniciativa de proposar-ho al departament de turisme de l'ajuntament de La Ràpita? Com la va dur a terme?
6. Com es va efectuar la posterior organització i gestió de l'activitat?
7. Pel que fa a la seguretat dels turistes durant el consum d'aquest servei, hi ha una assegurança? Si la hi ha, com va ser el seu procediment?
8. Com ha estat la promoció i difusió pública de l'experiència en qüestió?
9. Pel que fa a l'experiència en sí, on i quan es fan exactament aquestes sortides marítimes? Quantes se'n fan al dia? Quin horari hi ha establert? Quins preus?
10. Quin itinerari es realitza? És possible fer canvis del mateix depenent del perfil del turista?
11. A trets generals, què explica als turistes que fan aquesta activitat en relació a la pesca del poble?
12. Quants turistes solen tenir al mes? I la procedència dels mateixos? Quin perfil de turista sol venir?
13. Creu que els turistes van quedar satisfets amb la pràctica d'aquesta aventura marítima?
14. Com se sent, a nivell personal, quan comparteix els seus coneixements pesquers durant la presència dels turistes participants?

Preguntes de desenllaç:

15. Pensa continuar amb aquesta activitat complementària durant al llarg dels anys o ja té un límit de temps preestablert per vostè?
16. Els compensa econòmicament realitzar aquesta activitat, a més de la pròpia pesca diària?
17. Hi hauria més mariners disposats a oferir aquesta experiència? Tant si la resposta és positiva com negativa, per quins motius?
18. Quines expectatives considera que pot tenir aquesta activitat turística en aquest poble pesquer?