

## **El I Foro Mar de Alborán reunirá 12 estrellas Michelin y expertos en materia de ciencia y nutrición**

**El evento se celebrará en el Palacio de la Paz de Fuengirola del 13 al 16 de septiembre y versará sobre la preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares**

El I Foro Mar de Alborán reunirá personalidades del ámbito científico, 12 estrellas Michelin y expertos de distintos campos, quienes analizarán desde el 13 al 16 de septiembre la preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares. Este evento, que tendrá lugar en el Palacio de la Paz de Fuengirola, está organizado por el Ayuntamiento de Fuengirola, con el patrocinio de Turismo Costa del Sol y la colaboración de un gran número de entidades.

El acto de presentación, que tuvo lugar hoy en la sede de Turismo Costa del Sol, contó con la participación del director general de la entidad, Arturo Bernal; el miembro del Comité de Organización y presidente de Gastroarte, Fernando Rueda; el coordinador del encuentro de Universidades Alboránicas y parte del Departamento de Desarrollo Corporativo del UICN, Andrés Alcántara; el coordinador del Foro Científico e investigador del Instituto Español Oceanografía (IEO) de Málaga, Juan Antonio Camiñas; el coordinador Foro Alimentación y Nutrición y Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada, Emilio Martínez de Vitoria, y el vicerrector de Investigación y Transferencia de la Universidad de Málaga, Teodomiro López.

El director general de Turismo Costa del Sol señaló que “desde esta entidad hemos querido mostrar desde el primer momento todo nuestro apoyo a esta iniciativa que situará a Fuengirola y al destino en general en lo más alto del panorama científico y gastronómico del país y que, además, supondrá una importante promoción tanto a nivel nacional como internacional”.

Para Arturo Bernal, en este foro se van a abordar dos asuntos de vital importancia para la Costa del Sol, “la sostenibilidad y la necesidad de poner en valor los recursos gastronómicos como elementos diferenciadores respecto a otros destinos turísticos”.

Bernal recalcó que la Costa del Sol, como referencia turística, debe ser un ejemplo de destino sostenible y respetuoso con el entorno, “y cuidar de nuestro mar, debe estar entre nuestras prioridades”. Además, afirmó “qué duda cabe de que la gastronomía en torno al mar es otro de los ejes centrales de este encuentro, segmento que para nosotros es de vital importancia”.

Por su parte, el concejal de Cultura del Ayuntamiento de Fuengirola, Rodrigo Romero, destacó que “como municipio abierto al mundo y preocupados por nuestra principal fuente de riqueza, el mar, este proyecto significa una gran apuesta de presente y de futuro”.

“Desde el Ayuntamiento esperamos estar a la altura de la ilusión y la seriedad con la que se está llevando a cabo este evento al que invitamos a participar a todas las personas interesadas en

cualquiera de las temáticas. Además, queremos mostrar nuestro agradecimiento a todos los patrocinadores y colaboradores que están ayudando a hacer de este proyecto una realidad”, señaló.

Y es que, este foro será lugar de encuentro entre científicos de España, Marruecos y Argelia; los tres países que delimitan el mar de Alborán, entre los que se contará con el director del IEO, Eduardo Balguerías; el representante del Consejo de Europa en cuestiones medioambientales, Eladio Fernández-Galiano; el representante del INRH de Marruecos, Mohamed Malouli, o el miembro de CeiMar, Juan José Vergara, entre otros.

Además, se darán cita a lo largo de esos días especialistas de gran prestigio en el campo nutricional y con una excelente trayectoria internacional, como el presidente de FINUT, Ángel Gil; el presidente de la Fundación Española de Nutrición, Gregorio Varela; el director general de la Fundación Española de Nutrición, José Manuel Ávila; la directora de EURISTOS, Cristina Campoy, o el presidente de la Sociedad Marroquí de Nutrición, Abdellatif Bour, que compartirán y debatirán sobre aspectos fundamentales de este apartado en referencia a la materia prima que pueblan estas aguas.

A todo ello se sumarán chefs con Estrellas Michelin, además de cocineros del colectivo Gastroarte y otros de prestigio relacionados con el ámbito alboránico (pesqueros y no pesqueros). Estos, además, protagonizarán show-cookings y master class, uniendo tradición y modernidad. Entre los nombres confirmados, están Ángel León, Mauricio Giovanini, Diego de Río, Xanti Elías, Diego Gallegos o José Álvarez.

El miembro del Comité de Organización, Fernando Rueda, explicó que “el objetivo principal de este Foro es dejar patente la preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares, su degradación, los recursos explotados y la pesca ilegal, los ecosistemas marinos y el medio ambiente, los descartes y las bastinas, la deforestación de las praderas de Posidonia, y un largo etcétera” a lo que añadió que “el eje temático de estas jornadas será el Mar del Alborán como área sobresaliente de la biodiversidad mediterránea, su importancia para la seguridad alimentaria y de la cocina que tiene su origen en los productos de sus aguas”. Rueda también subrayó que “Fuengirola va a ser de forma indiscutible la capital de este mar, ya que vendrán expertos, profesionales y científicos no sólo nacionales, sino muy reconocidos internacionalmente. A la ciudad asistirán, por ejemplo, catedráticos e investigadores de distintas universidades, nutricionistas y expertos de todo tipo”.

Por su parte, el coordinador del encuentro de Universidades Alboránicas y parte del Departamento de Desarrollo Corporativo del UICN, Andrés Alcántara señaló que “el I Encuentro Universidades Alboránicas será un foro universitario multidisciplinar, abierto a profesores y grupos de investigación al que asistirán Universidades de Argelia, España y Marruecos”. “Un espacio donde tendrán lugar discusiones entre profesores y expertos universitarios de diferente origen nacional, formación y cultura, sobre la situación actual y el futuro de las actividades humanas y su relación con la gestión y conservación que tienen lugar en el mar de Alborán y su entorno” como expuso Alcántara.

En cuanto al Foro de Oceanografía y Recursos Marinos, su coordinador, Juan Antonio Camiñas, manifestó que “con este encuentro se busca facilitar el intercambio de ideas entre expertos de diferentes campos, origen y perspectiva sobre la situación actual y el futuro de las actividades

humanas en el mar de Alborán”.

El coordinador del Foro de Alimentación y Nutrición, Emilio Martínez de Vitoria, indicó que “contaremos con la presencia de especialistas de gran prestigio en el campo nutricional y una excelente trayectoria internacional. Dispuestos a compartir, y debatir, los aspectos fundamentales de este apartado en referencia a la materia prima que puebla nuestro mar”.

Por último, el vicerrector de Investigación y Transferencia de la Universidad de Málaga, Teodomiro López, apuntó que “asumimos este foro como un evento más de nuestra Universidad. Sin duda esperamos que la presencia de estudiantes sea elevada y haremos todo por nuestra parte para que así sea. Además, se están ultimando los detalles de un convenio de colaboración en el que se reconocerá con créditos universitarios a los estudiantes participantes”.

Los interesados pueden consultar más información en [www.foromardealboran.es](http://www.foromardealboran.es).

**Datos de contacto:**

Juan de la Cruz Ordoñez Reina  
615931205

Nota de prensa publicada en: [Fuengirola](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Ecología](#) [Investigación Científica](#) [Eventos](#) [Restauración](#)  
[Sostenibilidad](#) [Astronomía](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>