

{k0} - entrar no esporte bet

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: {k0}

Cultivando chocos en la Costa Brava: una iniciativa sostenible en España

Colgándose casi verticalmente en acantilados de la Costa Brava en el noreste de España, el resort de l'Estartit tiene una ubicación dramática, pero el verdadero drama se desarrolla bajo las olas, donde un enfoque innovador de técnicas antiguas ayuda a revivir poblaciones en declive de chocos apreciados.

Los chocos (*Sepia officinalis*) son una captura valiosa para los pescadores españoles y un plato popular, ya sea por sí solos o como ingrediente clave en la paella de mariscos. Sin embargo, sus números han disminuido en la costa catalana debido a una combinación de contaminación y pesca recreativa no regulada.

En 2024, un encuentro fortuito entre un pescador local, Isaac Moya, y un biólogo marino, Boris Weitzmann, llevó a la creación del Proyecto Sepia, que tiene los dos objetivos de revivir las existencias y mantener a los pescadores artesanales en el negocio.

Los pescadores han colocado ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años

El proyecto fija ramas de árboles en el lecho marino poco profundo justo más allá del muro del puerto de Estartit, ya que los chocos necesitan algo sólido en lo que depositar sus huevos.

"Los pescadores han estado colocando ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años", dice Weitzmann. "En Marruecos utilizan palmeras; en Galicia, pinos. Usando este método tradicional, atamos diferentes especies de ramas de árboles a cuerdas. Es una cuestión de mirar al pasado para avanzar".

Sin embargo, no contentos con esperar a que los moluscos depositen sus huevos, el proyecto utiliza las ramas submarinas como incubadoras para huevos que se adhieren a redes de pesca.

Ramas de árboles sumergidas en el mar para actuar como una guardería de chocos.

Moya se propuso convencer a otros miembros de su comunidad de pescadores de que ahorren los huevos en baldes de agua en lugar de arrojarlos al mar donde perecen. Los baldes se dejan en los muelles y los huevos se distribuyen entre las ramas que sirven como guardería.

Aunque es bien conocido localmente, Moya no proviene de una familia de pescadores y al principio tuvo dificultades para convencer a otros de no tirar los huevos.

La innovación no proviene de adentro, proviene de afuera

"Su actitud era un poco '¿qué sabes tú?', dice, pero afortunadamente varios jóvenes locales estaban abiertos a nuevas ideas. En los dos primeros años del proyecto recolectaron 1.5 millones de huevos.

"Es importante que Isaac no provenga de una familia de pescadores", dice Weitzmann. "En la historia de la humanidad, la innovación no proviene del interior, proviene del exterior. Lo que hemos hecho aquí es combinar tradición e innovación para lograr una transformación".

Un huevo de choco. A los pescadores locales se les anima a ahorrar los huevos para que puedan ser devueltos al mar.

El proyecto no solo se trata de conservación. También tiene como objetivo mantener a los pescadores artesanales en el negocio ayudándolos a vender su captura a un precio justo. "Es un ejemplo perfecto de la economía circular", dice.

Han elegido chocos en parte porque tienen un ciclo de vida corto. Depositán sus huevos en la primavera y después de seis a ocho semanas, el proyecto lleva a los jóvenes al mar abierto para

que crezcan. Alcanzan la madurez dentro de un año, lo que brinda a los pescadores una buena captura después de los meses de invierno magros.

"Los chocos a menudo mueren después de haber depositado sus huevos", dice Weitzmann. "Tienen obsolescencia programada incorporada". De hecho, atrapar un choco maduro después de haber depositado sus huevos tiene poco impacto en la población.

El proyecto buscó el apoyo de entidades como el parque nacional cercano de Montgrí, pero también de empresas locales, que van desde mecánicos de automóviles hasta un restaurante tres estrellas Michelin, El Cellar de Can Roca.

"Queríamos que todos tuvieran una participación en él", dice Weitzmann. "Podríamos haber obtenido más dinero de la Unión Europea, pero lo que sucede es que obtienes el dinero para ejecutar un proyecto durante dos años y luego lo archivan en un cajón y eso es todo".

"Estamos produciendo más chocos, pero eso realmente no es el punto", dice. "Queremos cambiar la mentalidad de los pescadores y los consumidores".

Dos chocos nadando alrededor de uno de los árboles anclados al lecho marino frente a l'Estartit. El esquema está aumentando los números y concientizando.

"Los consumidores necesitan ser educados sobre lo que están comprando y a dónde va su dinero. La mayoría de la gente no pregunta ni se preocupa.

"Como pescador, si necesito €500 [£415] al mes para cubrir mis gastos y me pagan €5 por un pescado que vale €10, tengo que capturar el doble de pescado", dice Moya. "El consumidor es la causa principal de la sobrepesca".

Es ilegal en España que los pescadores vendan directamente al público. Tienen que pasar por la asociación local y luego por los mayoristas.

"El sistema se basa en una subasta inversa, lo que hace que bajen los precios y nosotros, los pescadores artesanales, no podemos competir con los barcos industriales", dice Moya. "Llegan con 500 kg de chocos y el precio está fijado; llegamos con 10 kg y no hay interés".

Para combatir esto, un puñado de pescadores de l'Estartit y los vecinos l'Escala han establecido Empesca't, una organización que tiene como objetivo vender directamente a personas y empresas locales, aunque Moya dice que ni el sector pesquero ni el gobierno regional han alentado.

A pesar de muchos contratiempos, incluidos el Covid, tanto Moya como Weitzmann permanecen optimistas.

"Es como la fruta, tienes que esperar, pero eventualmente madura y cae", dice Weitzmann. "Y además, todos saben que si seguimos así, no hay futuro".

Partilha de casos

Cultivando chocos en la Costa Brava: una iniciativa sostenible en España

Colgándose casi verticalmente en acantilados de la Costa Brava en el noreste de España, el resort de l'Estartit tiene una ubicación dramática, pero el verdadero drama se desarrolla bajo las olas, donde un enfoque innovador de técnicas antiguas ayuda a revivir poblaciones en declive de chocos apreciados.

Los chocos (*Sepia officinalis*) son una captura valiosa para los pescadores españoles y un plato popular, ya sea por sí solos o como ingrediente clave en la paella de mariscos. Sin embargo, sus números han disminuido en la costa catalana debido a una combinación de contaminación y pesca recreativa no regulada.

En 2024, un encuentro fortuito entre un pescador local, Isaac Moya, y un biólogo marino, Boris Weitzmann, llevó a la creación del Proyecto Sepia, que tiene los dos objetivos de revivir las existencias y mantener a los pescadores artesanales en el negocio.

Los pescadores han colocado ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años

El proyecto fija ramas de árboles en el lecho marino poco profundo justo más allá del muro del puerto de Estartit, ya que los chocos necesitan algo sólido en lo que depositar sus huevos.

"Los pescadores han estado colocando ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años", dice Weitzmann. "En Marruecos utilizan palmeras; en Galicia, pinos. Usando este método tradicional, atamos diferentes especies de ramas de árboles a cuerdas. Es una cuestión de mirar al pasado para avanzar".

Sin embargo, no contentos con esperar a que los moluscos depositen sus huevos, el proyecto utiliza las ramas submarinas como incubadoras para huevos que se adhieren a redes de pesca. Ramas de árboles sumergidas en el mar para actuar como una guardería de chocos.

Moya se propuso convencer a otros miembros de su comunidad de pescadores de que ahorren los huevos en baldes de agua en lugar de arrojarlos al mar donde perecen. Los baldes se dejan en los muelles y los huevos se distribuyen entre las ramas que sirven como guardería.

Aunque es bien conocido localmente, Moya no proviene de una familia de pescadores y al principio tuvo dificultades para convencer a otros de no tirar los huevos.

La innovación no proviene de adentro, proviene de afuera

"Su actitud era un poco '¿qué sabes tú?', dice, pero afortunadamente varios jóvenes locales estaban abiertos a nuevas ideas. En los dos primeros años del proyecto recolectaron 1.5 millones de huevos.

"Es importante que Isaac no provenga de una familia de pescadores", dice Weitzmann. "En la historia de la humanidad, la innovación no proviene del interior, proviene del exterior. Lo que hemos hecho aquí es combinar tradición e innovación para lograr una transformación".

Un huevo de choco. A los pescadores locales se les anima a ahorrar los huevos para que puedan ser devueltos al mar.

El proyecto no solo se trata de conservación. También tiene como objetivo mantener a los pescadores artesanales en el negocio ayudándolos a vender su captura a un precio justo. "Es un ejemplo perfecto de la economía circular", dice.

Han elegido chocos en parte porque tienen un ciclo de vida corto. Depositán sus huevos en la primavera y después de seis a ocho semanas, el proyecto lleva a los jóvenes al mar abierto para que crezcan. Alcanzan la madurez dentro de un año, lo que brinda a los pescadores una buena captura después de los meses de invierno magros.

"Los chocos a menudo mueren después de haber depositado sus huevos", dice Weitzmann.

"Tienen obsolescencia programada incorporada". De hecho, atrapar un choco maduro después de haber depositado sus huevos tiene poco impacto en la población.

El proyecto buscó el apoyo de entidades como el parque nacional cercano de Montgrí, pero también de empresas locales, que van desde mecánicos de automóviles hasta un restaurante tres estrellas Michelin, El Cellar de Can Roca.

"Queríamos que todos tuvieran una participación en él", dice Weitzmann. "Podríamos haber obtenido más dinero de la Unión Europea, pero lo que sucede es que obtienes el dinero para ejecutar un proyecto durante dos años y luego lo archivan en un cajón y eso es todo".

"Estamos produciendo más chocos, pero eso realmente no es el punto", dice. "Queremos cambiar la mentalidad de los pescadores y los consumidores".

Dos chocos nadando alrededor de uno de los árboles anclados al lecho marino frente a l'Estartit. El esquema está aumentando los números y concientizando.

"Los consumidores necesitan ser educados sobre lo que están comprando y a dónde va su dinero. La mayoría de la gente no pregunta ni se preocupa.

"Como pescador, si necesito €500 [£415] al mes para cubrir mis gastos y me pagan €5 por un pescado que vale €10, tengo que capturar el doble de pescado", dice Moya. "El consumidor es la causa principal de la sobrepesca".

Es ilegal en España que los pescadores vendan directamente al público. Tienen que pasar por la asociación local y luego por los mayoristas.

"El sistema se basa en una subasta inversa, lo que hace que bajen los precios y nosotros, los pescadores artesanales, no podemos competir con los barcos industriales", dice Moya. "Llegan con 500 kg de chocos y el precio está fijado; llegamos con 10 kg y no hay interés".

Para combatir esto, un puñado de pescadores de l'Estartit y los vecinos l'Escala han establecido Empesca't, una organización que tiene como objetivo vender directamente a personas y empresas locales, aunque Moya dice que ni el sector pesquero ni el gobierno regional han alentado.

A pesar de muchos contratiempos, incluidos el Covid, tanto Moya como Weitzmann permanecen optimistas.

"Es como la fruta, tienes que esperar, pero eventualmente madura y cae", dice Weitzmann. "Y además, todos saben que si seguimos así, no hay futuro".

Expanda pontos de conhecimento

Cultivando chocos en la Costa Brava: una iniciativa sostenible en España

Colgándose casi verticalmente en acantilados de la Costa Brava en el noreste de España, el resort de l'Estartit tiene una ubicación dramática, pero el verdadero drama se desarrolla bajo las olas, donde un enfoque innovador de técnicas antiguas ayuda a revivir poblaciones en declive de chocos apreciados.

Los chocos (*Sepia officinalis*) son una captura valiosa para los pescadores españoles y un plato popular, ya sea por sí solos o como ingrediente clave en la paella de mariscos. Sin embargo, sus números han disminuido en la costa catalana debido a una combinación de contaminación y pesca recreativa no regulada.

En 2024, un encuentro fortuito entre un pescador local, Isaac Moya, y un biólogo marino, Boris Weitzmann, llevó a la creación del Proyecto Sepia, que tiene los dos objetivos de revivir las existencias y mantener a los pescadores artesanales en el negocio.

Los pescadores han colocado ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años

El proyecto fija ramas de árboles en el lecho marino poco profundo justo más allá del muro del puerto de Estartit, ya que los chocos necesitan algo sólido en lo que depositar sus huevos.

"Los pescadores han estado colocando ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años", dice Weitzmann. "En Marruecos utilizan palmeras; en Galicia, pinos. Usando este método tradicional, atamos diferentes especies de ramas de árboles a cuerdas. Es una cuestión de mirar al pasado para avanzar".

Sin embargo, no contentos con esperar a que los moluscos depositen sus huevos, el proyecto utiliza las ramas submarinas como incubadoras para huevos que se adhieren a redes de pesca. Ramas de árboles sumergidas en el mar para actuar como una guardería de chocos.

Moya se propuso convencer a otros miembros de su comunidad de pescadores de que ahorren los huevos en baldes de agua en lugar de arrojarlos al mar donde perecen. Los baldes se dejan en los muelles y los huevos se distribuyen entre las ramas que sirven como guardería.

Aunque es bien conocido localmente, Moya no proviene de una familia de pescadores y al principio tuvo dificultades para convencer a otros de no tirar los huevos.

La innovación no proviene de adentro, proviene de afuera

"Su actitud era un poco '¿qué sabes tú?', dice, pero afortunadamente varios jóvenes locales estaban abiertos a nuevas ideas. En los dos primeros años del proyecto recolectaron 1.5

millones de huevos.

"Es importante que Isaac no provenga de una familia de pescadores", dice Weitzmann. "En la historia de la humanidad, la innovación no proviene del interior, proviene del exterior. Lo que hemos hecho aquí es combinar tradición e innovación para lograr una transformación".

Un huevo de choco. A los pescadores locales se les anima a ahorrar los huevos para que puedan ser devueltos al mar.

El proyecto no solo se trata de conservación. También tiene como objetivo mantener a los pescadores artesanales en el negocio ayudándolos a vender su captura a un precio justo. "Es un ejemplo perfecto de la economía circular", dice.

Han elegido chocos en parte porque tienen un ciclo de vida corto. Depositán sus huevos en la primavera y después de seis a ocho semanas, el proyecto lleva a los jóvenes al mar abierto para que crezcan. Alcanzan la madurez dentro de un año, lo que brinda a los pescadores una buena captura después de los meses de invierno magros.

"Los chocos a menudo mueren después de haber depositado sus huevos", dice Weitzmann. "Tienen obsolescencia programada incorporada". De hecho, atrapar un choco maduro después de haber depositado sus huevos tiene poco impacto en la población.

El proyecto buscó el apoyo de entidades como el parque nacional cercano de Montgrí, pero también de empresas locales, que van desde mecánicos de automóviles hasta un restaurante tres estrellas Michelin, El Cellar de Can Roca.

"Queríamos que todos tuvieran una participación en él", dice Weitzmann. "Podríamos haber obtenido más dinero de la Unión Europea, pero lo que sucede es que obtienes el dinero para ejecutar un proyecto durante dos años y luego lo archivan en un cajón y eso es todo".

"Estamos produciendo más chocos, pero eso realmente no es el punto", dice. "Queremos cambiar la mentalidad de los pescadores y los consumidores".

Dos chocos nadando alrededor de uno de los árboles anclados al lecho marino frente a l'Estartit. El esquema está aumentando los números y concientizando.

"Los consumidores necesitan ser educados sobre lo que están comprando y a dónde va su dinero. La mayoría de la gente no pregunta ni se preocupa.

"Como pescador, si necesito €500 [£415] al mes para cubrir mis gastos y me pagan €5 por un pescado que vale €10, tengo que capturar el doble de pescado", dice Moya. "El consumidor es la causa principal de la sobrepesca".

Es ilegal en España que los pescadores vendan directamente al público. Tienen que pasar por la asociación local y luego por los mayoristas.

"El sistema se basa en una subasta inversa, lo que hace que bajen los precios y nosotros, los pescadores artesanales, no podemos competir con los barcos industriales", dice Moya. "Llegan con 500 kg de chocos y el precio está fijado; llegamos con 10 kg y no hay interés".

Para combatir esto, un puñado de pescadores de l'Estartit y los vecinos l'Escala han establecido Empesca't, una organización que tiene como objetivo vender directamente a personas y empresas locales, aunque Moya dice que ni el sector pesquero ni el gobierno regional han alentado.

A pesar de muchos contratiempos, incluidos el Covid, tanto Moya como Weitzmann permanecen optimistas.

"Es como la fruta, tienes que esperar, pero eventualmente madura y cae", dice Weitzmann. "Y además, todos saben que si seguimos así, no hay futuro".

comentário do comentarista

Cultivando chocos en la Costa Brava: una iniciativa sostenible en España

Colgándose casi verticalmente en acantilados de la Costa Brava en el noreste de España, el resort de l'Estartit tiene una ubicación dramática, pero el verdadero drama se desarrolla bajo las olas, donde un enfoque innovador de técnicas antiguas ayuda a revivir poblaciones en declive de chocos apreciados.

Los chocos (*Sepia officinalis*) son una captura valiosa para los pescadores españoles y un plato popular, ya sea por sí solos o como ingrediente clave en la paella de mariscos. Sin embargo, sus números han disminuido en la costa catalana debido a una combinación de contaminación y pesca recreativa no regulada.

En 2024, un encuentro fortuito entre un pescador local, Isaac Moya, y un biólogo marino, Boris Weitzmann, llevó a la creación del Proyecto Sepia, que tiene los dos objetivos de revivir las existencias y mantener a los pescadores artesanales en el negocio.

Los pescadores han colocado ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años

El proyecto fija ramas de árboles en el lecho marino poco profundo justo más allá del muro del puerto de Estartit, ya que los chocos necesitan algo sólido en lo que depositar sus huevos.

"Los pescadores han estado colocando ramas en el lecho marino para atraer chocos durante miles de años", dice Weitzmann. "En Marruecos utilizan palmeras; en Galicia, pinos. Usando este método tradicional, atamos diferentes especies de ramas de árboles a cuerdas. Es una cuestión de mirar al pasado para avanzar".

Sin embargo, no contentos con esperar a que los moluscos depositen sus huevos, el proyecto utiliza las ramas submarinas como incubadoras para huevos que se adhieren a redes de pesca. Ramas de árboles sumergidas en el mar para actuar como una guardería de chocos.

Moya se propuso convencer a otros miembros de su comunidad de pescadores de que ahorren los huevos en baldes de agua en lugar de arrojarlos al mar donde perecen. Los baldes se dejan en los muelles y los huevos se distribuyen entre las ramas que sirven como guardería.

Aunque es bien conocido localmente, Moya no proviene de una familia de pescadores y al principio tuvo dificultades para convencer a otros de no tirar los huevos.

La innovación no proviene de adentro, proviene de afuera

"Su actitud era un poco '¿qué sabes tú?', dice, pero afortunadamente varios jóvenes locales estaban abiertos a nuevas ideas. En los dos primeros años del proyecto recolectaron 1.5 millones de huevos.

"Es importante que Isaac no provenga de una familia de pescadores", dice Weitzmann. "En la historia de la humanidad, la innovación no proviene del interior, proviene del exterior. Lo que hemos hecho aquí es combinar tradición e innovación para lograr una transformación".

Un huevo de choco. A los pescadores locales se les anima a ahorrar los huevos para que puedan ser devueltos al mar.

El proyecto no solo se trata de conservación. También tiene como objetivo mantener a los pescadores artesanales en el negocio ayudándolos a vender su captura a un precio justo. "Es un ejemplo perfecto de la economía circular", dice.

Han elegido chocos en parte porque tienen un ciclo de vida corto. Depositán sus huevos en la primavera y después de seis a ocho semanas, el proyecto lleva a los jóvenes al mar abierto para que crezcan. Alcanzan la madurez dentro de un año, lo que brinda a los pescadores una buena captura después de los meses de invierno magros.

"Los chocos a menudo mueren después de haber depositado sus huevos", dice Weitzmann.

"Tienen obsolescencia programada incorporada". De hecho, atrapar un choco maduro después de haber depositado sus huevos tiene poco impacto en la población.

El proyecto buscó el apoyo de entidades como el parque nacional cercano de Montgrí, pero también de empresas locales, que van desde mecánicos de automóviles hasta un restaurante tres estrellas Michelin, El Cellar de Can Roca.

"Queríamos que todos tuvieran una participación en él", dice Weitzmann. "Podríamos haber

obtenido más dinero de la Unión Europea, pero lo que sucede es que obtienes el dinero para ejecutar un proyecto durante dos años y luego lo archivan en un cajón y eso es todo".

"Estamos produciendo más chocos, pero eso realmente no es el punto", dice. "Queremos cambiar la mentalidad de los pescadores y los consumidores".

Dos chocos nadando alrededor de uno de los árboles anclados al lecho marino frente a l'Estartit. El esquema está aumentando los números y concientizando.

"Los consumidores necesitan ser educados sobre lo que están comprando y a dónde va su dinero. La mayoría de la gente no pregunta ni se preocupa.

"Como pescador, si necesito €500 [£415] al mes para cubrir mis gastos y me pagan €5 por un pescado que vale €10, tengo que capturar el doble de pescado", dice Moya. "El consumidor es la causa principal de la sobrepesca".

Es ilegal en España que los pescadores vendan directamente al público. Tienen que pasar por la asociación local y luego por los mayoristas.

"El sistema se basa en una subasta inversa, lo que hace que bajen los precios y nosotros, los pescadores artesanales, no podemos competir con los barcos industriales", dice Moya. "Llegan con 500 kg de chocos y el precio está fijado; llegamos con 10 kg y no hay interés".

Para combatir esto, un puñado de pescadores de l'Estartit y los vecinos l'Escala han establecido Empesca't, una organización que tiene como objetivo vender directamente a personas y empresas locales, aunque Moya dice que ni el sector pesquero ni el gobierno regional han alentado.

A pesar de muchos contratiempos, incluidos el Covid, tanto Moya como Weitzmann permanecen optimistas.

"Es como la fruta, tienes que esperar, pero eventualmente madura y cae", dice Weitzmann. "Y además, todos saben que si seguimos así, no hay futuro".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: {k0}

Palavras-chave: {k0} - entrar no esporte bet

Data de lançamento de: 2024-10-14

Referências Bibliográficas:

1. [betpix 365](#)
2. [jogo do cassino que ganha dinheiro](#)
3. [como ganhar na bet nacional](#)
4. [bwin virtual sports](#)