



PRESCRICIONS TECNICAS : POSTA EN VALOR DOS PRODUCTOS PESQUEIROS DA COSTA DA MORTE NO MARCO DE SICIXIA

Segundo acordo da Xunta Directiva celebrada na data do vinte e seis de outubro e no marco das actuacións de animación e dinamización do Grupo orientadas á promoción turística do territorio e a posta en valor dos seus produtos pesqueiros.

O Galp Costa Sostible colaborará na organización de tres degustacións de produtos pesqueiros do territorio para poñer en valor os mesmos e contribuír Á promoción turística da Costa da Morte concretamente dos seguintes concellos: Fisterra, Corcubión, Cee, Dumbría e Carnota en torno Á promoción do filme SICIXIA.

Os eventos terán lugar nas seguintes datas e localizacións:

París, 7/11/2016

Madrid, 28/11/2016

Barcelona, 29/11/2016

Logo da proxección, e co fin de complementar a obra audiovisual e ofrecer ao público unha experiencia da Costa da Morte inesquecible a través dos 5 sentidos, convidarase aos asistentes a unha degustación dos produtos do mar presentados no filme (longueirón, mexillón, berberecho, percebe, xurelo, algas...) elaborados e presentados por cociñeiros de prestixio que tratarán de facer chegar ao público as distintas peculiaridades destes produtos tanto no relativo a súa calidade como as artes de procedencia.

Grazas a este formato, e baixo o paraugas das accións de promoción do filme, contribuirase a promocionar o Seo de Fisterra e os seus produtos pesqueiros

A lista de convidados (300 persoas) inclúe os seguintes perfís:

- Turoperadores (promoción da Costa da Morte a nivel internacional).
- Representantes institucionais (Embaixadas, Ministerio de Cultura e Educación, Instituto Cervantes, etc.).





- Figuras mediáticas do mundo do cinema, a cultura, a gastronomía... (Distribuidores de cinema, potencial estrea de *SICIXIA* a nivel internacional).
- Xornalistas (cultura, gastronomía, turismo, etc.)
- Persoas vinculadas coa promoción de Galicia (ámbito persoal ou profesional).

O formato da preestrea en París reproducirase exactamente nas cidades de Madrid e Barcelona en espazos alugados nas inmediacións da sala de cinema. Logo da proxección, os convidados asistirán á mesma degustación de produtos do mar co conseguinte efecto de promoción (repercusión mediática, social e profesional) tanto para o filme como para a Costa da Morte e a súa pesca. Na degustación farase unha aclaración da procedencia de cada produto. A realización da actividade inclúe a compra das materias primas (longueirón, berberecho, percebe, mexillón, xurelo, algas...), a súa elaboración e xestión loxística (almacenamento e transporte especial en frío), e honorarios dos cociñeiros encargados da degustación nas tres degustacións mencionadas.