

Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina



Teatro *Pescados con Arte*

En agosto, ¡descubre los secretos del espetón de la mano del pescadero más dicharachero! Conociendo a algunos de sus clientes, ¡aprenderás también los secretos de la pesca artesanal cartagenera!

Para quién: Todo tipo de público.

Cuándo: Jueves 3 de agosto de 2017, dos pases: a las 11:00 y a las 12:00 horas.

Dónde: Pescadería "Pescados Cabo de Palos" (Calle Sirio, 23 Cabo de Palos).

Taller de cocina *Pescados con Arte*

¡Aprende a cocinar *tajine de barracuda* de la mano de la chef Hasnae Serghini!

Para quién: Todo tipo de público, a partir de 16 años.

Cuándo: Jueves 10 de agosto, de 11:00 a 13:00 horas.

Dónde: Restaurante Baraka (Paseo del Puerto s/n, junto a la iglesia. Cabo de Palos).

Inscripción: Gratuita, escribiendo un correo electrónico antes del 9 de agosto a carmen.molina@columbares.org, indicando nombre completo del participante y teléfono de contacto.