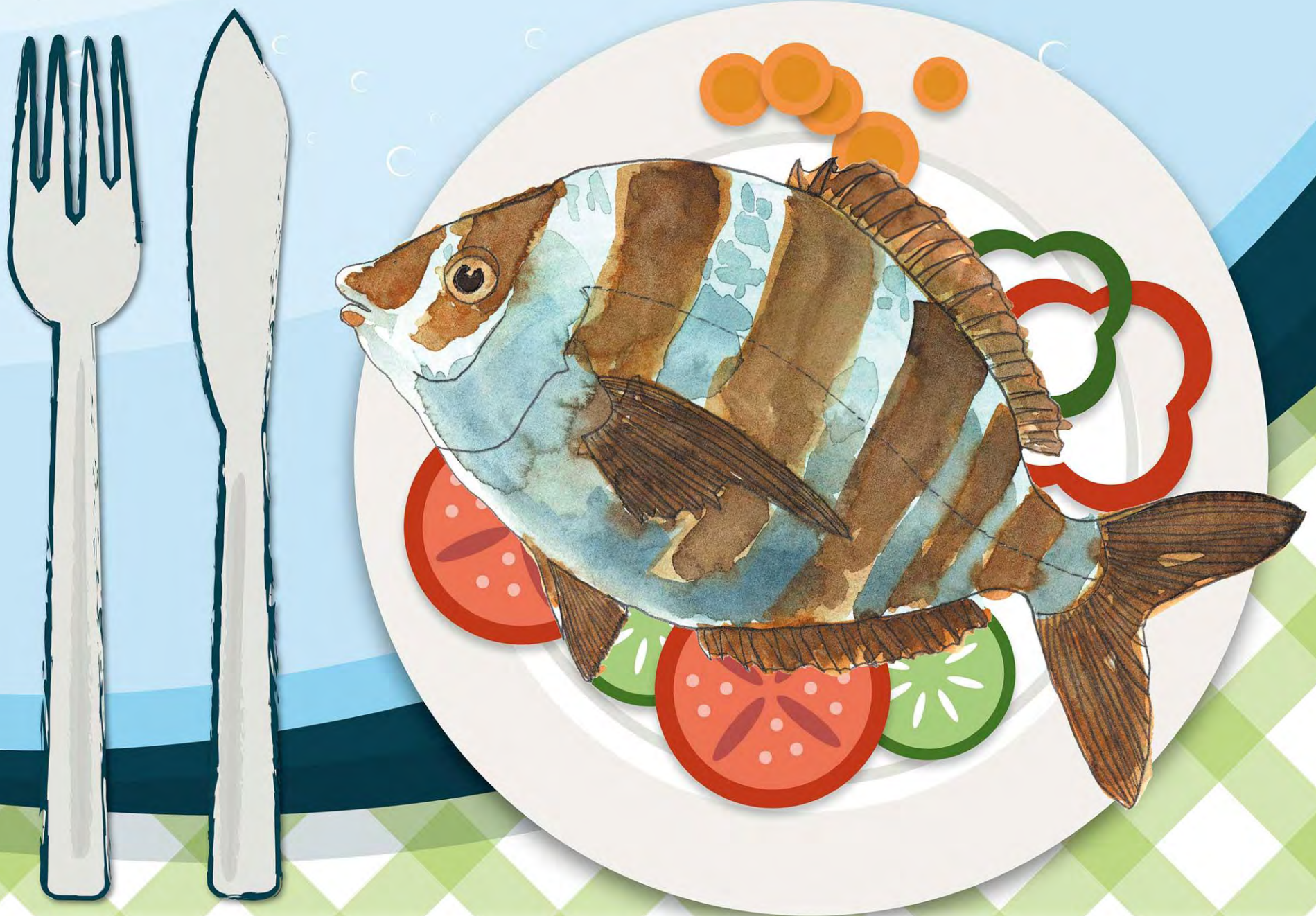


Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina



-Cabo de Palos a vista de pez-

Asociación Columbares

Taller gastronómico *Pescados al plato*

Aprende a cocinar "Lomito de bacoreta en cazuela" de la mano del chef Fran Trigo Oliva.

Destinatarios: Público en general (mayores de 16 años).

Para ambas actividades:

Cuándo: Martes 17 de julio de 2018.

Horario: 09:00h - 11:00h.

Dónde: Chiringuito Verano Azul, propiedad de Nuevas Bodegas Bernal (Cala Fría, Cabo de Palos - junto al faro-).

Inscripción: Gratuita, escribiendo un correo electrónico **antes del 16 de julio** a pesca@columbares.org, indicando actividad, nombre, apellidos, edad, correo electrónico y teléfono de cada participante.

Asociación para la Protección de Cabo de Palos (Procabo)

Peque-taller de modelado playero

Los más pequeños aprenderán sobre la biodiversidad marina de Cabo de Palos preparando diferentes moldes de organismos marinos con pasta de modelar.

Destinatarios: Niños/as entre 5 y 12 años.

