

El turismo marítimo emerge con seguridad reforzada frente a la Covid-19

Efeagro

El sector de la pesca muestra al público su modo de vida un verano más con iniciativas de “*turismo marítimo*”. Este año, los negocios aplican medidas especiales de prevención frente a la [covid-19](#), para que los visitantes disfruten de forma segura de las tradiciones, de la gastronomía y cultura del litoral.

Los negocios de “*pesca-turismo*” o **turismo marítimo** han retomado su actividad, como opción de ocio que permite conocer de cerca a los hombres y mujeres de la pesca y apreciar más a este sector esencial, que no cesó de trabajar durante el confinamiento.

En el Atlántico y el Mediterráneo, las propuestas vienen acompañadas de medidas de seguridad especiales frente al coronavirus; los pescadores obtienen así una fuente de ingresos complementaria.



El turismo mariner emerge con seguridad reforzada

Junto a los pescadores de la Costa del Sol

“Salir a navegar es casi terapia recomendada, tras el fin del estado de alerta. Queremos que vengan seguros, y seguro que vendrán” declara a Efeagro la responsable de **“Turismo Marino Costa del Sol”** de Estepona (Málaga), Shonia Cruz.

La oferta de este proyecto, que gestiona desde hace años una pareja de pescadores, abarca recorridos en velero junto a pesqueros, rutas por el puerto o actividades para niños; [“Turismo Marino Costa del Sol”](#) también participa en proyectos de la recogida de residuos marinos.

Este año, la empresa ha incorporado un alojamiento mariner, para “cerrar el círculo” de la experiencia, según Cruz.



El desarrollo de códigos QR permite a los viajeros tener toda la información a bordo con su móvil.

La empresa ha reducido el aforo en el barco y en los grupos, así como el número de turnos, además de facilitar dispensadores de gel y de guantes. El desarrollo de códigos QR permite a los viajeros tener toda la información a bordo con su móvil.

Rutas en Galicia con narradores especiales

“Mar Galaica Turismo Mariñeiro” propone visitas a lonjas, bateas, una jornada con mariscadores, una *“Ruta de los Faros”* y recorridos gastronómicos, impulsados por el grupo de acción pesquera GALP-Costa Sostible, en la costa noroeste, en las áreas de la Ría de Muros-Noia y de la Costa da Morte, hasta Fisterra. Este año, el grupo ha puesto en marcha *“[Contos do Mar](#)”* (cuentos del mar), que dan voz a jubilados vinculados al mundo marinero en pueblos de la zona.

Se trata de itinerarios grabados con anécdotas e historias de extrabajadores en astilleros, conserveras, una farera o de redeiras, que transcurren por sus calles y que se difundirán en audioguías.



“Ruta de los Faros” y recorridos gastronómicos, impulsados por el grupo de acción pesquera GALP-Costa Sostible, en la costa noroeste

La gerente de GALP-Costa Sostible, Manuela Oviedo, destaca a Efeagro que para reforzar las garantías se ha puesto en marcha el plan “*Cocinas a la vista*”, por el que se establecen unos protocolos de prevención y de servicio del puerto al restaurante, a los establecimientos adheridos.

Incluye una carta de menús digital unificada y una identificación de las lonjas, asociadas a la localización de los restaurantes.

Baño entre atunes

En L’Ametlla de Mar (Tarragona), el Grupo pesquero **Balfegó** ha reactivado el Tuna Tour, un viaje en catamarán a dos millas y media de la costa para nadar entre **atunes rojos**, en piscinas de acuicultura, a dos niveles de profundidad, (esnórquel y a 20 metros para buceadores con experiencia acreditada).

El director comercial de Tuna Tour, David Puente, apunta que

este año se ha reducido el aforo y se aplican “a rajatabla” medidas de seguridad, como la toma de temperatura, la desinfección en alfombrillas a la entrada, para evitar la covid-19.

Balfegó pide a los clientes que lleven los equipos de **esnórquel** (máscara y tubo) y submarinismo, por razones sanitarias; la mascarilla es obligatoria en el catamarán.

También se han fijado itinerarios señalizados, a bordo en las instalaciones, con boyas en el agua, para separar los nadadores y en el momento de la degustación de **atún**.