EL VIGIA

Publicaciones de los Puertos de España S.L.
Rambla de Canaletes, 140, 6ºA
Barcelona, 08002.
Tel 93 393 23 23 - Fax 93 221 50 71
Tel. Madrid: 91 185 52 80

Editor: Dalmau Codina
Director editorial: Víctor Saura
Edición diaria: Daniel Molero
Edición semanal: Aitor Vieco
Delegación Madrid: David Peñas

Redacción: Alberto Guerrero, Miguel Buxó, Xavier Chavarriga, Xavier Fernández de Castro
Jefe diseño: Àlex Rosell
Maquetación: Fran Murcia

Comercial: Núria Vila, Judit Prieto
Administración: Ricardo González, Mónica Abeledo

Informática y sistemas: Hugo Vázquez
Secretaría: Lourdes Montero
Suscripciones: Saskia van der Leeuw
Depósito legal: B - 41773 - 95 **ISSN:** 1698-7748

LOGÍSTICA, TRANSPORTE, EMPRESAS Y NEGOCIOS

REPORTAJE: EL 'CENTRE INTERACTIU DEL PEIX' ABRE SUS PUERTAS

Un viaje a través de los cinco sentidos

Sonidos, olores, texturas, sabores y luces se mezclan para mostrar el recorrido que hace el pescado desde el mar hasta la mesa

La instalación está pensada para niños de entre 8 y 11 años, aunque también está previsto abrirlo a jubilados, estudiantes y turistas

A través de juegos y diversas actividades interactivas el CIP muestra el funcionamiento de puertos pesqueros, lonjas, piscifactorias, mercados centrales y pescaderías. Un trayecto divertido y ameno a través de todos los lugares por los que pasa el pescado hasta llegar a nuestro plato / XFDC

El Vigía *Barcelona*

Los niños no suelen ser conscientes de todo el trabajo que hay detrás del pescado que tienen en el plato. Tampoco acostumbran a saber la diferencia entre un rodaballo y una merluza. Por eso, el nuevo Centre Interactiu del Peix (CIP), un espacio museográfico impulsado por el Gremio de Mayoristas del Pescado de Barcelona en colaboración con Mercabarna, está concebido para que los más pequeños aprendan de una forma amena del pescado.

El CIP es un espacio moderno donde sonidos, olores, texturas, sabores y luces se mezclan para recrear el camino que sigue el pescado desde el mar hasta casa. La visita empieza con una muestra de los diferentes ecosistemas donde viven los peces y las principales técnicas de pesca. A través de juegos y actividades interactivas se van desvelando los entresijos de cómo funciona un puerto pesquero, una lonja o una piscifactoría.

Un gran espejo espía nos da la bienvenida a la segunda sala: el mercado central de pescado de Mercabarna. Aquí se puede comprobar de primera mano el trabajo que se realiza en este gigantesco lugar, desde la recepción del pescado hasta su expedición hacia pescaderías y mercados, los protagonistas del tercer espacio. Acto seguido se pasa a la cocina, donde se descubren los beneficios del consumo de pescado y varias recetas deliciosas para familiarizarse con la dieta mediterránea.

Un vídeo resumen de la experiencia y un *toca-toca* con una amplia selección de pescado ponen fin a un completo y divertido trayecto por el mundo del pescado a través de los cinco sentidos.