

# 'Las Abuelas del Pescao', un libro que recupera un recetario y memorias de las mujeres de Varadero y Santa Adela-Motril

Por **Motril@ Digital** - 9 enero, 2023



## **Vivencias y recetas tradicionales de los barrios marineros de la Costa granadina**

**Alba Feixas.-** 'Las Abuelas del Pescao', es un proyecto realizado por la Asociación Sector Pesquero Granadino 4.0, promovido gracias al Grupo de Acción Local de Pesca (GALP) Costa de Granada, y que cuenta con el apoyo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca de la Unión Europea y de la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, que nace con la idea de promover la cultura y la economía de la Costa desde una perspectiva hasta el momento invisibilizada, la de las mujeres.

Publicación que ha sido presentada en la mañana de este lunes en las cocinas de la Escuela de Hostelería de Motril- 080 Formación, contando con la presencia de la alcaldesa de Motril, Luisa García Chamorro, la diputada provincial, M<sup>a</sup> Carmen Fernández, el presidente de la Asociación Sector Pesquero Granadino 4.0, Javier Domínguez, así como representantes de la Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical, concejales del Ayuntamiento de Motril y de las principales protagonistas de este libro.

Se trata de un proyecto que se centra en una parte de la historia que habitualmente se escucha por parte de madres y abuelas y que no es normal encontrar en los libros. "Lo que no se nombra, no existe", y precisamente por eso se ha querido hacer tangible esta parte de la cultura motrileña con 'Las Abuelas del Pescao', recopilando una serie de vivencias y experiencias de toda una vida de las mujeres de los barrios de Varadero y Santa Adela de Motril. Un viaje al pasado de las familias que han mantenida viva la esencia de las zonas marineras, en ocasiones con muchas carencias o hambre.

“El testimonio de toda una vida contada en primera persona y que pone el foco sobre las protagonistas, una forma de echar la vista atrás y no olvidar parte de nuestro ser”, según ha explicado el presidente de la Asoc. Sector Pesquero Granadino 4.0, Javier Domínguez, quien ha reseñado que “pone en valor uno de los atractivos turísticos más tradicionales de Motril a través de la cocina de los establecimientos hosteleros con más tradición pesquera que llevan por bandera el producto de la Lonja motrileña, con una serie de recetas donde el ingrediente principal, como no podía ser de otra forma, son los propios pescados o mariscos. Todo ello realizado por las mujeres de los establecimientos con más historia, las que estando en un segundo plano, hacen que todo funcione”.

Un libro que pretende cambiar la narrativa e ir más allá del concepto literario de abuela, reconociendo el valor del trabajo asociado a la crianza, el sacrificio y la renuncia a proyectos personales por una vida de entrega a los demás, que, en muchos casos, pasa desapercibida ante nuestros ojos.

Treinta y ocho mujeres que en diversos encuentros realizados tanto en las asociaciones de vecinos de estos barrios, como en la Escuela de Hostelería de Motril- 080 Formación, han recopilado un amplio recetario propio de la Costa granadina donde el principal producto es el pescado y marisco de la zona, han reseñado las propias protagonistas.

Por su parte, la alcaldesa de Motril, Luisa García Chamorro, ha considerado que hay que sentirse “orgullosos por la publicación de esta autentica delicia” al recoger las vivencias de las mujeres de los barrios de Varadero y Santa Adela, además de recopilar “esas exquisitas recetas que deben de pasar a la posteridad”. Además, ha agradecido la implicación que han tenido las mujeres implicadas en el proyecto, “debemos defender lo nuestro, nuestros productos”.

La responsable municipal ha recalcado que “vivimos en un maravilloso rincón de España, donde contamos con los mejores productos y el pescado más fresco para consumir de forma habitual en cualquier establecimiento de la zona”. “Este libro además de mostrar las exquisiteces de Motril, es un reconocimiento a todas las mujeres que se encuentran implicadas en el sector pesquero y que trabajan de una forma silenciosa”.

En el acto de presentación, además han tomado la palabra otros colaboradores de la publicación como María Dolores Almendros, del Restaurante Katena, y María del Carmen Terrón, de la Pescadería Hermanos Terrón, en representación de las mujeres implicadas en el libro.

El presidente de la Autoridad Portuaria, José García Fuentes, ha dado la bienvenida a

esta publicación que “compedia numerosas vivencias y experiencias de las mujeres de los barrios portuarios de Varadero y Santa Adela en torno al pescado”. Para García Fuentes, “este proyecto es un reflejo del trabajo que hacían nuestras madres, en tiempos y circunstancias muy difíciles, y que queda recogido en este libro para las generaciones futuras”.

El presidente del Puerto ha agradecido el “apoyo” y “sensibilidad” de las administraciones y de los profesionales que han colaborado en su elaboración.

El libro ha sido realizado por un equipo multidisciplinar formado por gente de Motril –Javier Domínguez (Asoc. Sector Pesquero Granadino 4.0), Angélica Jódar (Pedagoga) y Alba Feixas (Periodista), con la ayuda de Manolo Barreras (Fotógrafo) y Juan Domínguez (becario en tareas de Marketing y comunicación)-.

No es sólo un libro de recetas ni de anécdotas, es parte de la memoria, vivencias y testimonios de un grupo de mujeres que han tenido una función determinante en el sector pesquero de la Costa Tropical granadina, pese a que históricamente han estado invisibilizadas.

**Motril@ Digital**

