

Turisme de Barcelona s'adhereix al projecte 'Marviva'

- **El consorci de promoció dóna suport a la tasca de la Confraria de Pescadors en la neteja, recollida i gestió de les escombraries marines**



José Manuel Juárez, Patró Major de la Confraria de Pescadors, i Jordi William Carnes, director general de Turisme de Barcelona, durant la signatura de l'acord.

Barcelona, 14 de setembre de 2016. – Turisme de Barcelona s'ha sumat al projecte *Marviva* de neteja, recollida i caracterització dels residus marins del litoral de la ciutat. El projecte s'està desenvolupant actualment com a prova pilot al port de Barcelona i té la Confraria de Pescadors de Barcelona com a entitat encarregada d'executar les tasques

de recollida de les deixalles dels fons marins i el seu transport fins al port. Un cop a terra ferma, les escombraries es pesen, quantifiquen, fotografien i classifiquen per a la seva gestió com a residus.

En el marc de la responsabilitat social corporativa, Turisme de Barcelona aplica un seguit de mesures que li permeten materialitzar els seus compromisos des de l'òptica global de la sostenibilitat. En aquest sentit, el consorci de promoció dóna suport a la Confraria de Pescadors de Barcelona, el Port de Barcelona i l'Agència de Residus de Catalunya en aquesta tasca de sensibilització sobre la preservació del litoral barceloní pels beneficis que genera per a l'ecosistema marítim i l'activitat econòmica pesquera, així com per al turisme i la salut i seguretat per als banyistes. El programa *Marviva* es vol reproduir a la resta de ports pesquers de Catalunya.

La Confraria de Pescadors és membre del programa *Barcelona Mar* de **Turisme de Barcelona**, programa creat en col·laboració amb la Diputació de Barcelona, que actualment compta amb una vintena d'integrants. D'altra banda, entre les activitats d'oci que es difonen a través de la plataforma d'informació *on-line* Barcelona Tickets, es troba el servei *Els Pescadors de la Barceloneta*, una visita guiada al Moll de Pescadors amb assistència a la llotja del peix i degustació d'un menú mariner.

Per a més informació:

INTERPROFIT- ignacio.almirall@interprofit.es / ana.saa@interprofit.es 93 467 02 32