

MUSEO DE LA CHANCA DE CONIL

LA CHANCA | CONIL DE LA FRONTERA

PLAN DIRECTOR MUSEÍSTICO

julio 2017



francisco torres | arquitectos

índice

1 ANTECEDENTES

- 1.1 La Chanca
- 1.2 Estado actual
- 1.3 Plan de usos y evolución

2 OBJETIVOS DEL PLAN DIRECTOR: USOS MUSEÍSTICOS DE LA CHANCA

3 MODELO: UN MUSEO PRODUCTIVO

4 MARCO DEL PROYECTO

- 4.1 Público objetivo
- 4.2 Propuesta conceptual
- 4.3 Implantación espacial

5 DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN

5.1 Actuaciones exteriores

- Señalética exterior direccional y de reclamo
- Icono reclamo
- Mercado tradicional
- Otros usos

5.2 Espacios Museísticos

- Implantación espacial
- Caracterización y usos

Sector 1 - Vestíbulo – Conil, mosaico de paisajes

Sector 2 - Del Mar y de la Tierra

Sector 3 - La Pesca tradicional y la Carpintería de ribera

Sector 4 - El Atún y las Almadrabas

Sector 5 - La Chanca de Conil

Sector 6 - Tienda - Salida

Sector 7 - Espacios Gastronómicos

Sector 8 - Talleres de artesanía y Museo Raíces Conileñas

6 ESTUDIO ECONÓMICO

- 6.1 Estimación de inversiones
- 6.2 Descripción de las partidas y elementos integrados en el presupuesto
- 6.3 Ingresos potenciales

7 MODELO DE GESTIÓN

- 7.1 Modelo Institucional
- 7.2 Potenciales socios y colaboradores

8 PLANOS E ILUSTRACIONES

1 ANTECEDENTES

1.1 La Chanca

Conil de la Frontera se convierte en el centro de la actividad almadradera de la costa andaluza tras la concesión, en 1299, del monopolio de la pesca del atún a Don Alonso Pérez de Guzmán por el rey Fernando IV. La importancia de la almadraba no es sólo económica, pues además contribuía a asegurar el poblamiento de una zona de gran valor estratégico.

En una Carta Puebla de 1411 (según el historiador Antonio Santos) se menciona cómo los Guzmanes, señores de Conil desde 1299 y condes de Niebla desde 1369 (duques de Medina Sidonia a partir de 1444) reinician la repoblación cristiana de la Torre de Guzmán, tras la crisis demográfica del siglo XIV. Se mejoró la cerca del castillo en torno a la Torre, completamente remodelada después en la segunda mitad del siglo XV, se levantaron casas que dieron lugar a nuevas calles y aumentó la población estable. Muchos acudían antes en temporada de pesca y se marchaban, y otros se fueron quedando.

Tras varios altibajos en la actividad, a mediados del siglo XVI se inicia la construcción de la actual Chanca como lugar de ubicación estable para el despique y la salazón del atún. Las fuentes mencionan períodos de crisis y de recuperación de la importancia económica de La Chanca hasta el siglo XIX, así como disputas por el uso de la almadraba entre el poder municipal y el señorial y la competitividad entre los sistemas de captura, de tiro y buche.

Durante los primeros años del siglo XX La Chanca de Conil se convirtió en un almacén de pertrechos y se utilizó como cuartel durante la Guerra Civil, hasta que la actividad se trasladó a Sancti Petri, cerrando definitivamente en 1971. También ha sido utilizada como almacén de aperos agrícolas y cuadra, hasta el rescate de su propiedad por parte del Ayuntamiento.

antecedentes museo de la chanca de conil

La Chanca está incluida en el Conjunto Histórico de Conil de la Frontera y catalogada según la "ORDEN de 7 de junio de 2002, por la que se resuelve inscribir en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, con carácter específico, como Lugar de Interés Etnológico, el bien denominado La Chanca, en Conil de la Frontera (Cádiz)".

Se transcriben a continuación los apartados de dicha Orden de interés para la propuesta:

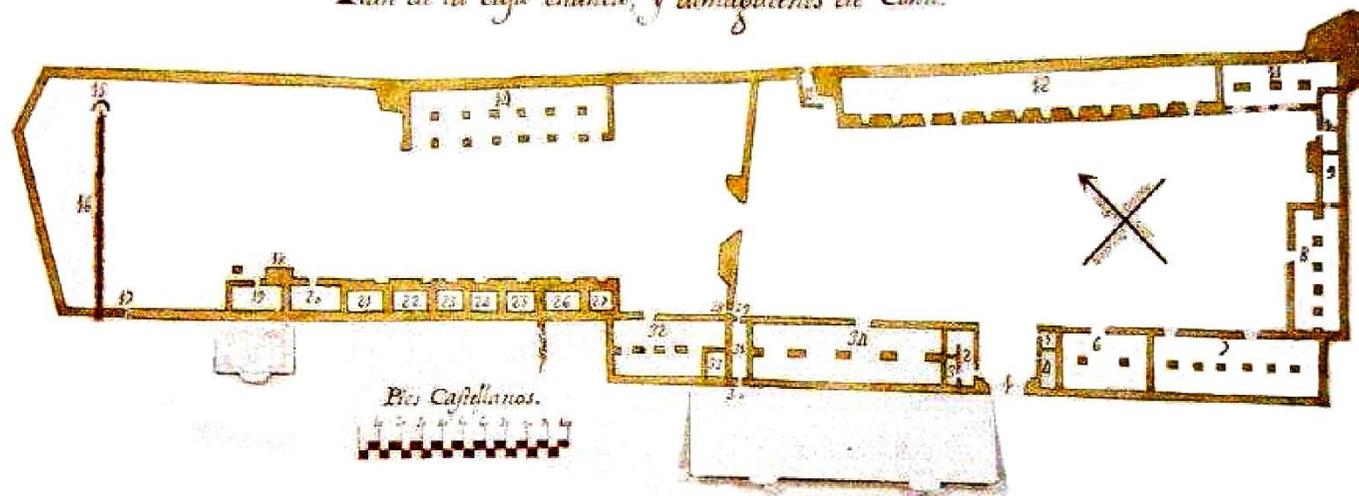
"...Edificada en el siglo XVI, si bien la actual construcción parece el resultado de intervenciones posteriores, su importancia radica en ser, en gran medida, el origen y desarrollo de la actual Conil de la Frontera a través de la actividad que sustentaba relacionada con la elaboración y conservación del atún y como recinto complementario para la protección de las artes, barcas y material en las épocas en las que estaba desarmada la almadraba... Su traza arquitectónica, concebida al exterior como un paramento murario continuo y conformada como una manzana casi exenta, y su situación, necesariamente cercana al mar, han influido de modo determinante en el trazado urbano de Conil de la Frontera."

"La Chanca ocupa una posición lateral en la trama urbana de Conil de la Frontera, justamente en el extremo sur del núcleo histórico, alineada con el Paseo del Atlántico de la playa en la que desemboca el río Salado más al sur. Su parte norte está directamente vinculada con la Torre de los Guzmanes y la Plaza de Santa Catalina, que constituye el espacio más representativo de la Villa.

La arquitectura de La Chanca posee una clara impronta militar al ser concebida para albergar una actividad considerada digna de protección y a que ella misma servía de muralla frente a posibles incursiones realizadas desde la mar. La construcción es fundamentalmente, como ocurre en otras zonas costeras de Cádiz, a base de muros de mampostería de piedra ostionera revestida con enfoscados de cal. Puntualmente la fábrica es de sillares bien escuadrados, como en la Sala de Pertrechos y en las roscas de los arcos. Los forjados y cubiertas son de madera rematándose esta última con teja curva. En general lo que encontramos adosado a la cerca de su perímetro son naves cubiertas a una y dos aguas concebidas como espacios diáfanos y fáciles de articular, de sencilla y geométrica planta, con vanos de iluminación en secuencia y en ocasión con hileras de arcadas en su interior, lo que permitía elevar la altura de las naves además de compartimentar el espacio interior.

La construcción se desarrolla en torno a un gran patio cuadrangular dividido en dos por un muro, con puerta central, que, a juzgar por los planos del siglo XVIII, delimitaba con claridad las áreas destinadas a las manufacturas del salazón de aquéllas que se reservaban como almacenes. El acceso al patio se realiza desde el exterior directamente a través de una gran puerta orientada a la playa, rematada con una espadaña donde se colocaba la campana para tocar los rebatos. Aquí es donde el muro toma la mayor altura y volumen de todo el recinto.

Plan de la casa chanca, y abmagacenes de Conil.



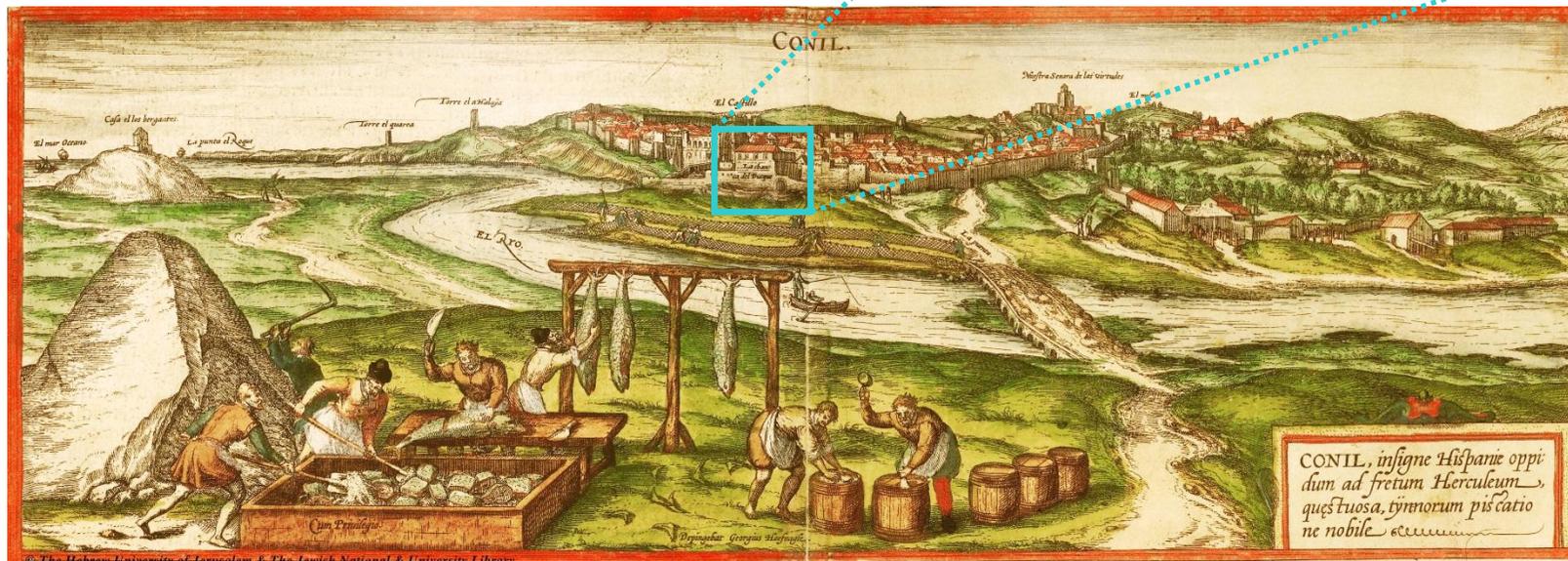
museo de la chanca de conil antecedentes

Entrando por la puerta principal anteriormente mencionada, nos encontramos en la zona del patio destinada a almacenes (situación sur y este); la más regular, monumental y mejor conservada de todo el conjunto. En el perímetro de la cerca de este patio se sitúan las siguientes dependencias: de frente topamos con el Almacén de la Sal, que es una interesante nave alargada cubierta por una fuerte bóveda de cañón rebajado y que descansa sobre muros gruesos. Los muros se construyeron avanzando su paramento interior para estrechar la luz. Sobre ellos se apoya la bóveda, construida con ladrillos a sardinel. El muro que separa esta nave del patio se encuentra perforado por vanos dispuestos regularmente, que producen un efecto luminoso de gran belleza en la nave.

Si de frente nos encontramos con el Almacén de la Sal, a derecha e izquierda se hallan lo que parece la Cochera y Almacén de Madera, y la Sala de Pertrechos, respectivamente. Las primeras tienen caída la techumbre de vigas y tejas a dos aguas. En cuanto a la Sala de Pertrechos, se trata de una nave cuyo interior queda articulado por una arcada de medios puntos. Los techos son altos y poseen gruesas vigas de madera. Entre el Almacén de la Sal y las supuestas Cocheras y Almacén de la Madera se sitúan también el antiguo Pajar y la Carnicería. Se trata de una edificación a dos plantas con escalera exterior de acceso a la superior, y cuya cubierta consiste en un tejado a dos aguas rematado con tejas curvas.

El segundo patio (situación norte y oeste) es el dedicado a las labores propias de la manufactura del atún, es decir, el área de trabajo. Presenta un trazado más irregular que el anterior y un peor estado de conservación. Los únicos restos que quedan de las antiguas construcciones son el sitio de la Enramada y una edificación posterior de la que se desconoce su verdadero uso. Actualmente todo este espacio está cubierto por una tupida enredadera cuyas ramas se extienden a las escasas construcciones mencionadas y que se hallan en un estado absolutamente ruinoso.

Por último, y en cuanto al muro perimetral, hay que destacar que a pesar de estar perforado por huecos y tapiado en algunas zonas, se conserva en su totalidad y delimita claramente el conjunto."



2 / Vista de Conil de la Frontera. Joris Hoefnagle (s.XVI). Civitates Orbis Terrarum

1.2 Estado actual

La Chanca, un espacio de propiedad privada, cerrado, aislado y en un estado de gran deterioro y abandono, fue incorporada por el Ayuntamiento al patrimonio municipal. El estado de conservación del recinto y las naves era diverso: algunas conservaban su integridad aun con cierto deterioro, otras prácticamente habían desaparecido, y elementos tan significativos como las piletas de salazón y los restos del antiguo pavimento se descubrieron en el transcurso del seguimiento arqueológico de las obras.

En la actualidad, y después de la ejecución de las obras de restauración y adecuación realizadas entre los años 2010 y 2013, el conjunto de La Chanca consta de dos recintos conexos de los cuales el más alejado de la plaza y jardines de Santa Catalina, el más reservado al paso de los viandantes y que ha conservado la mayor parte de las edificaciones y elementos originales, alberga la Nueva Biblioteca de Conil.

El más próximo al centro de la población, y posible primitivo recinto de La Chanca, es precisamente el que soporta en la propuesta la conexión entre los dos niveles urbanos. Y en ella el edificio del "Museo" es el principal protagonista, pues no sólo establece a su través un recorrido desde el atrio de Santa Catalina hasta la explanada de La Chanca, sino que da forma y escala a un espacio que no era sino un resto de solar desmantelado bordeado por las traseras de unas desordenadas edificaciones que a él se habían adosado.

Concebido y construido para usos museísticos, puente y travesía entre ciudad y playa, y principal protagonista en la configuración del nuevo espacio público, es una pieza central del conjunto de La Chanca de Conil. Se construyó entre los años 2012 y 2013 formando parte de la actuación de restauración y adecuación del conjunto.

En su construcción se ejecutaron las unidades correspondientes a cimentación, estructura, cerramientos, impermeabilización de cubierta y acabados exteriores, lo que permitió respetar dos importantes aspectos de la funcionalidad de este edificio en la nueva Chanca: la contención de muros medianeros antiguos y la configuración del espacio público en ese sector que es el que soporta esencialmente la conexión con las plazas de arriba, Torre de los Guzmanes y Plaza de Santa Catalina

La integración de una serie de piletas de salazón en el último tramo del edificio del Museo, de acuerdo con la Comisión Provincial del Patrimonio Histórico Artístico de la Consejería de Cultura, supuso modificar la distribución prevista originalmente y la inclusión de lucernarios en cubierta para disponer iluminación natural sobre dichas piletas.



El edificio se dispone en dos niveles. En el superior, al que se accede desde la Plaza de Santa Catalina, se ubica el vestíbulo de acogida en un porche que también es mirador sobre el conjunto. Los principales espacios expositivos se desarrollan en la planta inferior, que envuelve a un primer patio al que también se asoma la cafetería, y que finaliza en un espacio de salida al recinto de La Chanca.

Así, en la planta alta se sitúan la entrada, el vestíbulo y la recepción de visitantes; primer espacio de exposición; escalera y ascensor para continuidad de la visita con la planta baja, y una segunda escalera que comunica con el bar-cafetería y también sirve para el regreso de los visitantes al vestíbulo al final del recorrido.

En la planta baja se disponen los cuatro sectores de exposición restantes, de los que el último integra una serie de piletas de salazón descubiertas en la campaña arqueológica, y espacios de servicio como aseos, cuartos técnicos, bar-cafetería y salida al espacio de La Chanca, junto al nuevo acceso a ésta desde la calle Almadraba.

El edificio del Museo integra un sector importante y significativo de restos arqueológicos, desvelados en la campaña realizada durante la ejecución de las obras: una serie de piletas de salazón y parte del pavimento original que se integran en el tramo final del edificio, y que deberán tenerse en cuenta en el proyecto museográfico. El tránsito por el Museo propiciará así finalmente el encuentro con las piezas centrales de la almadraba histórica en las tareas de salazón.



4 / La Chanca. Estado actual

1.3 Plan de usos y evolución

El espacio museístico, construido para albergar un Museo de la Almadraba, se definió en base a un primer esquema museográfico elaborado en paralelo al proyecto de arquitectura, que venía muy determinado por los dos niveles en que debía desarrollarse el edificio, como un recorrido en sentido único, que se iniciaba por la planta superior, más próxima al centro urbano y continuaba en la planta inferior, dando salida al primer patio interior del conjunto. Ofrece una serie de espacios concebidos, y por tanto muy adecuados, para albergar un museo permanente cuya temática viene marcada por la propia historia del conjunto de La Chanca y por la presencia de las piletas de salazón en la planta baja, testimonio arqueológico fundamental del conjunto.

Posteriormente al proyecto de arquitectura, el Ayuntamiento instaló, en dos naves próximas al espacio del Museo (la Nave de la Sal y la Nave de Pertrechos), dos exposiciones que constituyen un llamado *Centro de Interpretación y documentación del Mar, el Atún y las Almadrabas*. Exposiciones que tienen un carácter más próximo al de una exposición temporal, pero cuya temática se superpone con la prevista para el Museo de la Almadraba.

El Ayuntamiento se propone ahora concluir la obra del edificio del Museo y ponerlo en funcionamiento, y en esa perspectiva encarga este Plan Director de Usos, como documento rector en base al cual desarrollar con coherencia las diferentes líneas y proyectos que será necesario llevar a cabo para ponerlo en marcha.



5 / Centro de Interpretación del Mar, el Atún y las Almadrabas

2 OBJETIVOS DEL PLAN DIRECTOR DE USOS MUSEÍSTICOS DE LA CHANCA

Se trata, pues, de definir los usos, las líneas conceptuales de los diferentes equipamientos y la implantación espacial de un proyecto cuya misión es poner en funcionamiento los espacios que quedaron sin concluir del conjunto de La Chanca, creando una oferta de interés turístico y cultural, vinculada con la naturaleza de este espacio, dedicado históricamente a la pesca y conserva del atún, con una serie de objetivos:

- Reordenación de usos y conclusión del plan de La Chanca

Esto exige reordenar y definir los usos definitivos de los distintos edificios que integran el conjunto patrimonial destinados a usos expositivos, y crear una oferta museística coherente y complementaria que permita sacar el máximo partido al patrimonio histórico y material, y a las inversiones llevadas a cabo en el conjunto de La Chanca, culminando así un ambicioso proyecto municipal que, por su significado, historia e implantación, tiene una importancia fundamental en la configuración urbana y turística del centro histórico.

- Integración de recursos

Este estudio contempla, también, la integración de las colecciones del Museo de Raíces Conileñas en el conjunto de La Chanca, lo que dará mucha más visibilidad a esos fondos, de temática muy coherente con la de La Chanca, mejorará su accesibilidad al público, y permitirá un funcionamiento más estable y racional, al integrarse su explotación en la del conjunto de La Chanca.



6 / La integración del Museo de Raíces Conileñas en La Chanca mejorará la exhibición, interpretación y accesibilidad de sus colecciones



7 / Espacios del edificio del museo en el conjunto de La Chanca

- Sostenibilidad del proyecto

En los tiempos actuales, cualquier equipamiento cultural o turístico tiene que concebirse desde unas premisas de viabilidad económica, para lo cual es necesario definir una oferta capaz de generar ingresos suficientes para equilibrar los gastos de mantenimiento y explotación.

El equilibrio económico en un equipamiento de este tipo no significa, necesariamente, un balance positivo, medido exclusivamente en términos de equilibrio entre ingresos y gastos, ya que la rentabilidad de un equipamiento cultural se mide también en diversos parámetros indirectos.

- Propuesta de valor

Además, la propuesta debe ser capaz de generar un sensible aumento de la atracción de visitantes al municipio, en base a un proyecto de preservación y divulgación del patrimonio.

Si se logra, esto repercutirá en reforzar la imagen y marca de Conil; la misión estratégica de este proyecto es coadyuvar a posicionar al municipio como destino turístico de interés patrimonial y etnográfico, de actividad, vinculado a su historia y economía productiva y pesquera, que complementará a su actual posicionamiento como destino de sol y playa. En definitiva, se trata de crear un equipamiento que añada valor al municipio.

- Beneficios indirectos

Esto permitirá la generación de consumo en hostelería, comercio, y pernoctaciones, fuera de temporada de playa, lo que contribuirá a una mayor generación de empleo en el municipio en temporadas valle.

Por todo ello, se hace necesario abordar el proyecto con un objetivo que permita prever, a medio plazo, una cuenta de resultados lo más equilibrada posible, que garantice su viabilidad y sostenibilidad a largo plazo.

3 MODELO: UN MUSEO PRODUCTIVO

Como punto de partida, en el inicio de este estudio, nos propusimos crear en La Chanca un tipo de Museo bien diferente al inicialmente previsto y a los que abundan más en nuestro entorno geográfico: un equipamiento que se enmarca en la corriente de los llamados *Museos Productivos*.

Se trata de instituciones dedicadas, no sólo a divulgar, sino a promover actividades económicas relacionadas con el tema del museo, bien sea por vías tradicionales (artesanía, actividad productiva, etc.) o de innovación; en estos museos también son muy importantes las actividades de rescate, investigación y difusión de vestigios materiales, conocimientos y memorias de la actividad tradicional de una comunidad, que se transmiten a través de una práctica creadora concreta.

No hay que confundir los *museos productivos* con los centros de visitantes, o museos, ligados a espacios productivos existentes (fábricas, explotaciones agrícolas o ganaderas, etc.); estos, en definitiva, son equipamientos de interpretación y difusión de un recurso productivo, pero no son generadores de nuevas actividades productivas, más allá de la turística.

Los *museos productivos* tienen como fin rescatar actividades tradicionales, o crear actividades de innovación, vinculadas al lugar o patrimonio en el que se inscriben y convertirse en el germen que pueda acabar haciéndolas productivas. En estos museos también son muy importantes las actividades de rescate, investigación y difusión de vestigios materiales, conocimientos y memorias de la actividad tradicional de una comunidad, que se transmiten a través de una práctica creadora concreta, y de plantear líneas de innovación en torno a ellas.

Nuestro proyecto se inscribe en esta corriente y se plantea como un modelo de cierta complejidad: por un lado, se destina al rescate de una serie de trabajos artesanales vinculados con la pesca tradicional, específicamente con La Chanca, y con otras actividades productivas tradicionales de Conil (carpintería de ribera, trabajo de nudos y redes, cestería, cerámica), pero también a aprovechar el interés que una actividad productiva todavía hoy tan importante como la pesca artesanal, y en particular la del atún y la almadraba, que está dando como resultado un producto de alta calidad con un potencial totalmente actualizado e innovador; el Museo se plantea como un espacio de difusión y generación de nuevos caminos, que además de ayudar a diferenciar los productos y calidades, dará conocer los procesos que llevan asociados, su valor económico, gastronómico y nutritivo; en definitiva, su potencial y valor diferencial.



8 / Alambique para la producción de ron. Museo del Ron, La Habana



9 / Herrería, Conjunto Etnográfico de Teixois, Asturias

En resolución, proponemos crear bajo un único modelo institucional a definir, una oferta híbrida que combina actividades propias de los museos (conservación, investigación y divulgación), con talleres de formación, talleres recreativos, creación de nuevos productos turísticos aprovechando el entorno natural y productivo.

Se contempla, además, integrar en el conjunto de La Chanca las colecciones del **Museo de Raíces Conileñas**, cuyo actual emplazamiento se ha quedado manifiestamente pequeño, dotándole de un espacio generoso, en la actual Nave de Pertrechos de La Chanca, acorde con las valiosas colecciones que posee.

La idea inicial en base a la cual se ha desarrollado esta propuesta propone hacer compatibles diversos tipos de actividades: algunas meramente recreativas con una orientación esencialmente turística, y otras orientadas a una oferta formativa de carácter más o menos formal, en campos aparentemente muy distintos, pero que se complementan y potencian entre sí.

Referencias del Modelo

El modelo Museo productivo tiene cierta tradición en las corrientes de renovación museológica y está también muy emparentado con el concepto francés de Ecomuseo.

Son fórmulas que, en España, han tenido menos eco que en otros lugares del mundo. En China, por ejemplo, hay algún complejo de este tipo asociado a la producción de Seda, de gran éxito; en Hispanoamérica, hay ejemplos vinculados a la producción de la caña de azúcar o de ron; y también en diversos países de Europa central.

En nuestro país hay algún ejemplo de éxito que sigue activo, como el *Conjunto Etnográfico de Teixois*, Asturias, en torno a la herrería tradicional, o el *Museo Etnográfico de Grandas de Salime*, aunque con modelos de gestión muy apoyados por las administraciones; o alguno de los centros asociados a la red territorial del *Museo Nacional de Ciencia y Tecnología de Cataluña*, que en un principio también conservaron su carácter productivo. Otro ejemplo sería el *Món Sant Benet*, en el que el uso de un antiguo monasterio de gran valor patrimonial combina una oferta de carácter turístico con talleres e investigación en torno a la huerta y la gastronomía, liderados por la Fundación Alicia.



10 / Taller gastronómico de la Fundación Alicia en Món Sant Benet

4 MARCO DEL PROYECTO

4.1 Público objetivo

La propuesta que hacemos se dirige a un amplio espectro de público y segmentos, y en ella convivirán líneas de actividad orientadas al público general como líneas especializadas dirigidas a colectivos muy específicos.

Marco geográfico

Tomamos como punto de partida las tres provincias que colindan con Cádiz, que constituyen el *entorno regional* básico en el que se encuentra el público objetivo de esta propuesta:

Provincia	Población (datos 2016)	Turistas Año (datos 2015)	Total
Cádiz	1,2 mm	2,5 mm	3.7 mm
Sevilla	1,5 mm	3,2 mm	4.7 mm
Málaga	1,6 mm	5,2 mm	6.8 mm
	4,3 mm	10,9 mm	15,2 mm

Visitantes que acudieron a la oficina de turismo de Conil en 2016: 24.493

Este entorno reúne una población estable de 4,3 mm y atrae a cerca de 11 mm de turistas, en un isócrona de distancia media de una hora y máxima dos horas y media (exceptuada la zona más oriental de la provincia de Málaga, que está a tres o más horas).

Se trata de un volumen grande de población estable y de turismo que llega a las ciudades, y puntos de interés interior, a lo largo de todo el año, que con una oferta ambiciosa y de calidad, y una adecuada estrategia de difusión y márketing, es potencial usuario de alguno de los servicios que se quieren ofertar en La Chanca.

Segmentos de público potencial

Aunque la oferta recreativa prevista va dirigida a todos los segmentos de público, la oferta de formación, escuelas taller y talleres de formación especializada, tiene el potencial de atraer a determinados colectivos específicos:

- Jóvenes y desempleados del entorno inmediato que tienen interés y necesidad de explorar nuevas vías profesionales, capaces de ser generadoras de autoempleo o pequeñas empresas.
- Profesionales del mundo de la cocina que tienen interés en cualificarse en la cocina de producto de calidad (pesca artesanal, atún y producto de la huerta). Esta oferta desborda el marco geográfico regional y debe dirigirse hacia el sector profesional nacional y, puntualmente, internacional.
- Residentes en la región, nacionales y extranjeros, con interés y tiempo para actividades formativas lúdicas vinculadas con la artesanía, la calidad de vida y la gastronomía.

4.2 Propuesta conceptual

Metodología

Durante el periodo de elaboración de esta propuesta se han estudiado y analizado las posibles líneas de actividad coherentes con el objetivo preestablecido de convertir La Chanca en un *Museo Productivo*, relacionado esencialmente con la pesca artesanal y en particular con el Atún y La Almadraba, abriendo el foco a la posibilidad de integrar también otro importante sector productivo de Conil y su entorno, vinculado con la huerta y la producción de productos de alto valor gastronómico, como el aceite y el vino.

Además, se han mantenido reuniones bilaterales con diversos empresarios y artesanos de Conil, relacionadas con el mundo de la pesca, la artesanía y la agricultura, así como con asociaciones profesionales y culturales, y con agentes sociales y turísticos de Conil.

El resultado de esos meses de recogida de datos y debate, ha ratificado la viabilidad e interés del objetivo inicial y ha dado como fruto una propuesta específica que enunciamos en el siguiente apartado.

En este proceso se han analizado también otras ofertas del entorno, que aparentemente podrían competir con el proyecto de La Chanca de Conil. La oferta existente relacionada con el atún se concentra en Barbate, donde hay dos empresas conserveras que están explotando la actividad vinculada con el procesamiento de la pesca. La orientación y funcionamiento de ambas, las convierten en potencialmente complementarias de esta iniciativa, y su éxito (adecuado a su escala) en prueba del potencial turístico de este tema, y de que hay espacio para desarrollarlo con una iniciativa más ambiciosa y amplia.

Líneas de Actividad

Como resultado del proceso de trabajo se consolida la idea de crear un museo sobre la historia de La Chanca y su vinculación con la historia de Conil, el atún rojo, la almadraba y la pesca artesanal.

Además de ser necesario concluir y dar uso a un edificio en el que hay una gran inversión pública inacabada, también se concluye que no sólo es viable, sino oportuno desde muchas perspectivas, darle a ese museo un marcado carácter de dinamización y generación de actividades y empleo relacionadas con su tema, en la línea mencionada anteriormente de los llamados *Museos Productivos*.

Por tanto, propone este estudio la creación de un *museo productivo* llamado **MUSEO DE LA CHANCA DE CONIL** que integrará las siguientes líneas de actividad:

A. Actividades formativas Del Mar y la Tierra

Distintos espacios del conjunto Museo se destinarán a albergar actividades relacionadas con la actividad productiva primaria que marca la economía de Conil y su entorno.

Demostraciones y actividades formativas que se podrán desarrollar en diferentes formatos de talleres y cursos, con un enfoque más lúdico algunos, como cursos más formales otros, no descartando que, en un futuro, se puedan crear determinadas líneas de formación reglada. El objetivo de muchos de estos ciclos será generar emprendedores capaces de promover, o reorientar e impulsar, industrias artesanales locales basadas en una comercialización de productos de alta calidad de la tierra y el mar.

La producción resultante de algunos de estos talleres y actividades formativas servirá para generar productos comerciales que se venderán directamente en La Chanca.

plan director museo de la chanca de conil

Estas son las líneas principales en torno a las cuales se desarrollarán las actividades formativas:

A.1 Taller de carpintería de ribera

Orientado a rescatar la tradición de carpintería vinculada a la pesca, muy importante en Conil a lo largo de toda su historia; esta tradición está a punto de perderse, y los profesionales que proceden de ella se dedican ahora exclusivamente a construir embarcaciones de fibra. La idea es formar a nuevos profesionales en la construcción de embarcaciones de pesca tradicionales de madera y a la elaboración de modelos y maquetas: jábegas, bateles, botes, etc.

Se destina un espacio visitable del Museo a un taller de carpintería de ribera en funcionamiento; en él se construirán sucesivamente distintos modelos de embarcaciones pequeñas, siguiendo los modelos tradicionales de la zona.

La intención es que las primeras construcciones tengan ya un uso definido, vinculado a las actividades de pesca y marinería organizadas por La Chanca, cerrando así el círculo virtuoso.

La construcción de cada barco se plantea como una escuela taller que permitirá a un reducido grupo de alumnos aprender las técnicas tradicionales de carpintería de ribera; este aprendizaje posibilitará el acceso y emprendimiento de otras actividades artesanales vinculadas con la carpintería y la ebanistería, de fuerte tradición en el municipio, en el que hay aún empresas que se distinguen por su saber hacer y calidad.



11 / Montaje de cuadernas, Astilleros Muñoz (Conil)



12 / Talleres de marinería y pesca artesanal

A.2 Talleres de marinería y pesca artesanal

Orientados a divulgar las virtudes de la pesca artesanal, incluirán actividades en tierra y en mar: conocimiento y preparación de artes de pesca, planificación de jornadas de pesca, salida al mar. Del tipo siguiente:

- *Tejedores de redes*, destinados a mostrar la confección y reparación de redes y aparejos tradicionales.
- *Taller de hilado de estopa*, material imprescindible para la impermeabilización.
- *Arte de hacer nudos marineros* cuyos usos podrían destinarse maceteros, cortinas, correas, bolsos, hamacas...
- *Taller de elaboración de velas*, especialmente latinas que son las usadas tradicionalmente en las jábegas.
- *Escuela de remo, buceo y navegación* en embarcaciones tradicionales construidas en el taller de carpintería de ribera.



A.3 Talleres de artesanía

Orientados a rescatar y dar valor a productos tradicionales de la zona y a explorar e innovar en nuevos usos de los recursos primarios que el entorno ofrece:

- *Artesanía del Esparto / Palmito*
- *Cestería de caña.*
- *Alfarería y cerámica*

Estos talleres tienen un potencial más recreativo que productivo, dado que gran parte de estas producciones hoy se resuelven por procesos industriales, no artesanales. Pero la exploración, entrenamiento y adquisición de habilidades asociadas a oficios como los descritos pueden trasladarse a otros campos de actividad artesanal o artística.



13 / Talleres de artesanía: cestería y alfarería

B. Escuela de gastronomía La Chanca

La almadraba y la pesca tradicional ofrecen unos productos de altísima calidad y valoración culinarias, que unidos a los productos de la huerta son la base de una cocina de producto en la que la tradición y la innovación van parejas en el desarrollo de una gastronomía de éxito. En Conil existe una escuela de formación profesional de cocina, pero los diferentes profesionales del medio coinciden en identificar la falta de mecanismos de formación especializada en cocina y gastronomía de calidad como uno de los problemas de un sector muy relevante en un entorno turístico.

Por otro lado, la formación culinaria es una actividad que atrae cada vez más a público no profesional, como demuestran el éxito de talleres dirigidos al público general que organizan instituciones tan importantes en la formación de profesionales de la cocina como el Basque Culinary Centre.



14 / Campamento gastronómico, Basque Culinary Center

Por último, los cocineros profesionales conforman un gremio muy abierto a la formación permanente, la especialización y la exploración de nuevas vías culinarias asociadas a productos de alta calidad; y la formación de profesionales en el manejo de un producto gastronómico concreto ayuda mucho a mejorar su posicionamiento en el mercado.

Este análisis nos lleva a destinar un espacio relevante en el conjunto de La Chanca a crear la infraestructura para poder ofertar talleres y cursos de cocina a tres niveles:

- Para mejorar la formación de los profesionales del entorno geográfico, mediante cursos complementarios que, con el tiempo, podrían convertirse en cursos especializados reglados.
- Talleres de cocina de producto dirigidos al público aficionado
- Talleres y cursos especializados en el manejo y elaboración innovadora del atún, la pesca artesanal, dirigidos a profesionales consolidados, e impartidos por chefs y especialistas de renombre.

B.1 Espacio gastronómico

Asociado a la escuela de Gastronomía, La Chanca se dotará de una zona de degustación gastronómica, que aspira actuar de escaparate y motor de renovación de la oferta culinaria ya existente en el entorno.

Es un complemento necesario de la escuela de gastronomía, pero además será uno de los atractivos del conjunto, dado que la gastronomía es cada día más un fuerte atractivo turístico y motor económico.

Conil posee una buena tradición culinaria y un buen tejido empresarial dedicado a esta actividad; y en Cádiz hay ejemplos cumbre, pero cuya oferta es muy limitada, de innovación culinaria. La Chanca puede enriquecerse de ese entorno, pero también impulsarlo, especializándose en la experimentación y búsqueda culinaria en torno a los productos de esta zona.



15 / Restaurante de Món Sant Benet

C. Mercado tradicional (del productor al consumidor)

Los tradicionales mercados semanales de productos alimentarios primarios y elaborados de calidad se han ido deteriorando, y convirtiéndose en mercadillos de productos de consumo baratos. La Chanca tiene condiciones óptimas para ser la sede estable de un mercado periódico, orientado a los productos de alta calidad del entorno, sobre todo relacionados con alimentación, pero donde también tendrán cabida productos artesanales, plantones de huerta, etc. Se trata de crear un mercado de referencia en toda la provincia, cuya periodicidad y estacionalidad hay que determinar, basado en la fórmula del productor al consumidor; se orientará a productos elaborados de la huerta y el mar (encurtidos, conservas, etc.), y determinados productos frescos cuya venta sea compatible con las condiciones de un mercado temporal. La idea es que este mercado, que establecerá un criterio muy estricto de selección de los productos que en él se venden, para garantizar su autenticidad y calidad, actúe como escaparate del sector productivo.

D. Centro de Iniciativas y Actividades

La Chanca completará la oferta dentro de su recinto convirtiéndose en el centro organizativo y punto de partida para diversas actividades en el entorno, constituyéndose como centro de iniciativas y referencia para canalizar la oferta de turismo activo y de experiencias vinculadas con el mar y con la horticultura.



16 / El puerto de Conil permite organizar múltiples actividades vinculadas con el mar y la pesca

plan director museo de la chanca de conil

D.1 Turismo Marino

Las actividades turísticas vinculadas al mar y a la pesca serán una línea preferente de la oferta que se desarrolle desde La Chanca. Estas son algunas de las propuestas:

- El Puerto de Conil ofrece múltiples posibilidades y de gran interés para promocionar la altísima calidad tanto del producto de la almadraba (el atún rojo), como del de las demás artes de pesca tradicionales que se comercializa y permite distintas actividades:

- Visitas a la almadraba de Conil para asistir a la captura del atún; regreso al puerto para mostrar el tratamiento que recibe, base fundamental de su alta calidad; presenciar un ronqueo en el puerto, ultracongelación -60° , etc. También se podrían realizar visitas a la Almadraba fuera de temporada.

- Presenciar la llegada de la pesca tradicional, su manejo y tratamiento, como virtud fundamental de su alta calidad (códigos QR), y asistir a la subasta en la lonja.

- Acuicultura: visitar las instalaciones portuarias destinadas al pre-engorde de moluscos y visita a las cestas de engorde en alta mar.

- Paseos marinos saliendo desde el Puerto para visitar las calas y espectaculares acantilados.

- Visitar la Nave de la Almadraba, donde se elaboran y almacenan los elementos necesarios para calar la almadraba (cables, redes, anclas, útiles...).

- Visitar a las instalaciones de las empresas de procesamiento, venta y distribución del atún rojo y otros pescados.

- Visita guiada para grupos que integre un paseo por el barrio de pescadores (donde podrán conocer las casas tradicionales y escuchar en boca de alguno de sus vecinos el relato de antiguas historias de la mar, asistir a algún cántico tradicional, etc.), la Torre de Guzmán, Santa Catalina y la propia Chanca.



17 / Recrear una almadraba de tiro o una jábega

D.2 Actividades maríneas

Además, La Chanca organizará y será el punto de comercialización de una oferta muy diferenciada de turismo activo en torno al mar y la pesca tradicional:

- Pesca recreativa: almadraba de tiro y jábega tradicional. Organizar y recrear una almadraba de tiro y una jábega (el tradicional arte de cerco) a orillas del mar en el contexto de la llamada "pesca recreativa" (sin muerte), de suerte que los visitantes podrán asistir a una almadraba tal como se practicaba en el siglo XVI, y al arte de la jábega, como se venía practicando hasta el siglo pasado.

- Navegar por el río Salado: su desembocadura ofrece condiciones óptimas para permitir al público general la posibilidad de navegar con barcos y botes tradicionales y practicar remo e iniciación a la vela. Se creará una pequeña flota de botes tradicionales que se irán contrayendo en el taller de carpintería de ribera de La Chanca.



18 / Navegar por el río Salado (una tradición de la que siempre disfrutaron los conileños, como atestigua esta fotografía de 1919) completa la oferta marinera

D.3 Visitas a explotaciones agrarias

- A las almazaras y bodegas relacionados con la producción de aceite y vino ecológicos: Sancha Pérez, Oleo Conil; plantaciones de aloe vera (Finca "Los Granujales"); Huerto del Abuelo.
- Cooperativa Huerta de Conil, lugar de venta y distribución de la rica huerta conileña, y uno de los pocos lugares en España donde la subasta de sus productos es hablada.
- Apícola Patiño, que tiene un pequeño museo de la miel.

Además, La Chanca ofrece espacios al aire libre y en el interior muy adecuados para la organización de eventos y espectáculos dirigidos a distintos públicos: espectáculos de animación, recreaciones históricas, teatro, cuentacuentos, conciertos musicales, espectáculos de flamenco.



19 / Visitas a lugares de producción, elaboración y venta de productos del campo y la huerta

5 DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN

5.1 Actuaciones exteriores

El emplazamiento de La Chanca, poco visible desde los diferentes lugares de acceso, requiere la implantación de elementos que faciliten su localización y orienten a los visitantes. Habrá que abordar dos intervenciones complementarias:

- Señalética direccional distribuida por diferentes puntos del entorno urbano que guíe a los visitantes hacia La Chanca.
- Icono de gran tamaño, visible desde plaza pública, que actúe como reclamo, y localización de La Chanca.
- Infraestructura que permita la instalación de los puestos del mercado tradicional.
- Otros usos: Los espacios exteriores de La Chanca, además, resultan muy adecuados para la organización de toda suerte de eventos y espectáculos dirigidos a diferentes segmentos de público.



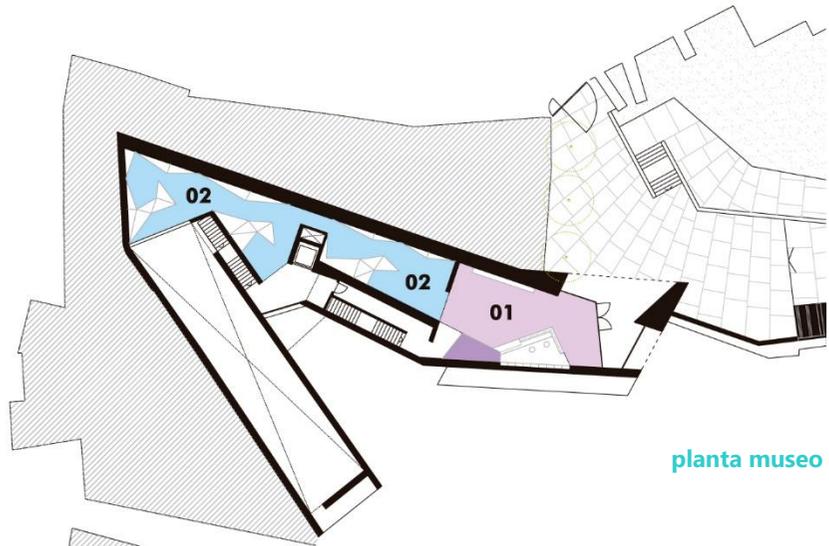
23 / Señalética en el entorno urbano. Torre de Guzmán, Conil

5.2 Espacios museísticos

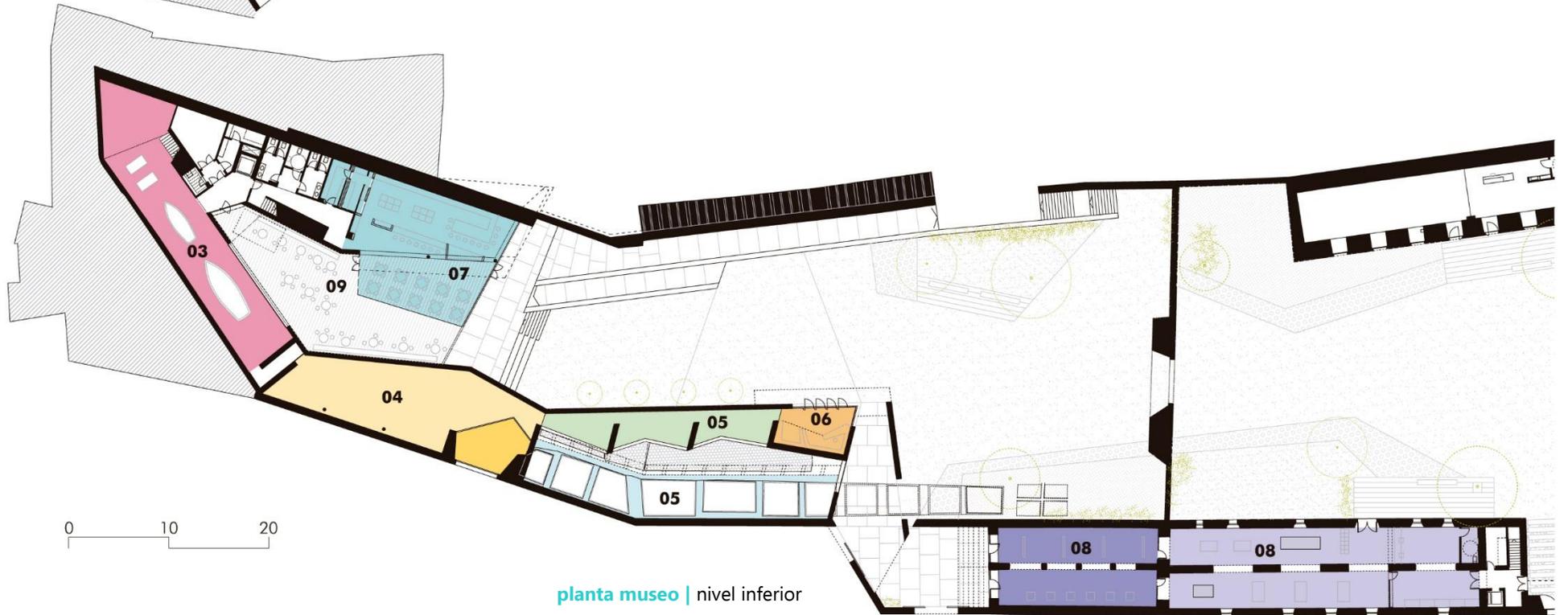
- ORGANIZACIÓN E IMPLANTACIÓN ESPACIAL

SECTORES

01	Vestíbulo – Conil, mosaico de paisajes	82,62 m ²
02	Del mar y de la tierra	114,51 m ²
03	La Pesca tradicional y la Carpintería de Ribera	170,11 m ²
04	El Atún y las Almadrabas	174,27 m ²
05	La Chanca de Conil	268,10 m ²
06	Tienda - Salida	29,97 m ²
07	Espacios Gastronómicos	182,14 m ²
08	Talleres de artesanía y Museo de Raíces Conileñas	338,62 m ²
09	Patio gastronómico	162,36 m ²



planta museo | nivel superior



planta museo | nivel inferior

- CARACTERIZACIÓN Y USOS

En el apartado que sigue se desarrolla una propuesta de organización conceptual y sectorial, y se aporta una distribución espacial de las diferentes áreas y contenidos que conformarán el Museo de La Chanca. Se aporta también una primera aproximación tipológica de las diferentes zonas expositivas, con carácter muy abierto; en base a ella se ha podido hacer una primera aproximación presupuestaria, pero el desarrollo de la propuesta expositiva necesitara consolidarse a través de un proyecto específico.

PLANTA ALTA

SECTOR 1. CONIL, MOSAICO DE PAISAJES. 82,62 m².

Recepción y acogida de visitantes. Actúa, asimismo, como Punto de Información, Venta de entradas y Central de Reservas para adquirir los tickets de las diferentes actividades ofertadas y gestionadas desde La Chanca. En él se desarrollará el primer ámbito expositivo.

Objetivo

Presentación de Conil (población, territorio), el paisaje, el litoral, las marismas, la riqueza y variedad de su flora y fauna. Un entorno excepcional fundamento del modo de vida de sus habitantes.

Contenidos

- Núcleo urbano de Conil con identificación de los lugares y puntos de interés.
- Acantilados y playas.
- Marismas, estuario, el río salado y las salinas.
- Conil, como reserva marina de interés pesquero.
- Campiña.

Equipamiento y tipologías expositivas

El vestíbulo estará equipado con un directorio del museo, mostrador, mobiliario de recepción y taquillas. Un módulo informativo, que integra un mapa impreso e interactivo, brindará información sobre las actividades organizadas desde el Museo, permitirá consultar los precios de las mismas y realizar reservas online, cuando así lo deseen los visitantes y, especialmente, cuando la taquilla de venta directa esté saturada de público. Parece adecuado incluir en esta zona una maqueta de Conil y su entorno complementada con gráficos, audiovisuales e interactivos.



21 / El viento y el mar han generado espectaculares acantilados y playas

SECTOR 2. DEL MAR Y DE LA TIERRA. 114,51 m².

Objetivo

Espacio e introducción al territorio desde el punto de vista productivo; la explotación de recursos primarios ha sido el sustento de esta población a lo largo de la historia y hoy pervive como base de una economía próspera, complementada por el turismo. Este sector se enfoca con una perspectiva contemporánea, mostrando los sectores productivos actuales y, desde la actualidad, explicando singularidades sobre el origen y evolución de alguno de ellos.

Contenidos

Del mar

- Tradición viva: en Conil la pesca artesanal, aunque ha modernizado métodos de extracción y equipamientos, se rige por los principios tradicionales que la convierten en una actividad extractiva sostenible, y garantizan el sabor tradicional y la calidad del producto.
- Las artes de pesca practicadas actualmente (enmalle, artes de anzuelo y palangre de fondo).
- Especies capturadas, caladeros y flota artesanal.
- Manejo, sacrificio y tratamiento, base fundamental del excelente pescado de Conil (código QR de calidad extra).
- El puerto y la lonja de Conil, referentes internacionales.
- Acuicultura: instalaciones de pre-engorde y cultivos en alta mar.



22 / El manejo, sacrificio y tratamiento son la base fundamental del excelente pescado de Conil

plan director museo de la chanca de conil

De la tierra

- La agricultura y la ganadería como ejes esenciales de la actividad económica de la villa.
- La huerta de Conil como modelo de calidad y variedad frente a la tradicional agricultura extensiva de secano (orientada a la producción de trigo y girasoles principalmente).
- Introducción y recuperación de cultivos ecológicos y sostenibles (olivo y vid), y la introducción de nuevos cultivos como el aloe vera.
- Cría de ganado, especialmente la raza bovina retinta autóctona.
- Producción de miel.

Del mar y la tierra a los fogones

De la excelencia y variedad de los productos del mar y de la tierra se nutre la gran oferta gastronómica de Conil. Un espacio destinado a ofrecer, de manera atractiva, los las recetas y suculentos platos confeccionados con las materias primas de máxima calidad, realizadas por las expertas manos de los cocineros de Conil, que han sabido conjugar la cocina tradicional con los platos innovadores.

Tipologías expositivas

Tipológicamente diferenciamos dos ámbitos:

- Un "viaje" audiovisual a los centros de producción pesquera y agropecuaria del entorno, mostrara las técnicas y escenarios extractivos y de cultivo, de procesamiento, distribución y venta en origen.
- Espacio interactivo en torno a una puesta en escena basada en grandes fotografías retro iluminadas y mesa de cocina interactiva, que ayuden a identificar los productos, sus características nutritivas y organolépticas y su aplicación a cocina.



23 / Los excelentes "frutos" del mar y de la tierra nutren la magnífica gastronomía conileña



24 / Paraísos cultivados, Pabellón España, Expo Aichi 2005

PLANTA BAJA

SECTOR 3. LA PESCA TRADICIONAL Y LA CARPINTERÍA DE RIBERA. 170,11 m².

Objetivo

Un astillero naval en funcionamiento será el elemento articulador de este espacio que tiene una doble función: servir como escuela taller de carpintería de ribera, destinada a construir los cascos y el velamen de barcos tradicionales de pesca, al tiempo que funciona como visitable, en el que la propia actividad, complementada con zonas expositivas situadas en su entorno, aisladas de la zona de trabajo por muros transparentes. Las tecnologías asociadas a las diferentes artes de pesca tradicionales serán el tema de este espacio expositivo.

Contenido

- Artes de pesca artesanales: tarraya, palangre, jábega, trasmallo, red de a pie.
- Organización del trabajo, caladeros.
- Historias del mar: tradición oral, cánticos.
- Carpinteros de ribera y calafates: el oficio; las herramientas; las fases de la construcción: diseño, trazado y armado de cuadernas; puesta en quilla; cubierta y obra muerta; calafateado; pintado y acabado.



25 / Hasta el siglo XX la pesca fue el sustento fundamental de los conileños

plan director museo de la chanca de conil

Tipologías expositivas y equipamiento

Se organiza en dos zonas:

- Una de carácter informativo-divulgativo dedicada a la pesca artesanal y la carpintería de ribera; se generarán entornos escenográficos que integren piezas originales del Museo de Raíces Conileñas, soportes gráficos con ilustraciones realizadas ex profeso que expliquen las diferentes artes de pesca, fotografías de gran tamaño, maquetas de barcos, las fases de su construcción, etc.

- El taller de carpintería propiamente dicho que estará debidamente equipado con los medios adecuados para la puesta en marcha de esta actividad: maquinaria fija y portátil, utillaje, herramientas, materiales de consumo, y acopio de maderas necesario para poner en marcha la construcción in situ una jábega y de otras embarcaciones menores; los barcos que aquí se fabriquen se destinarán, en una primera etapa, a crear una zona náutica recreativa en el río Salado, mientras que se intentará buscar nichos de mercado para dar salida a estos productos a medio y largo plazo.

- El taller de carpintería de ribera se complementará con la organización de diversos talleres de marinería y pesca artesanal: hilado de estopa, construcción de maquetas de embarcaciones, elaboración de velas latinas, nudos marinos, tejido, confección y reparación de redes y aparejos.



26 / Museo del Mundo Marino, Matalascañas (Huelva)



27 / Proceso de montaje de las cuadernas en la quilla, Astilleros Muñoz (Conil)



28 / Diversos talleres de marinería y pesca completan la actividad

SECTOR 4. EL ATÚN Y LAS ALMADRABAS. 174,27 m².

Objetivo

La historia de Conil no se explica sin la pesca del atún rojo de almadraba (un arte con más de 3000 años de historia). Pueblo mariner por antonomasia, su origen y posterior desarrollo social, económico y urbano, viene determinado por la existencia de la almadraba y la pesca del atún (en 1299 Guzmán el Bueno, conde de Niebla, recibió la merced de explotar la almadraba de Conil). Este singular arte de pesca limita las capturas, siendo los propios almadraberos quienes garantizan el ejercicio racional y sostenible de la pesca.

Contenido

- El atún como especie, características y peculiaridades.
- Distribución geográfica, hábitat, migraciones.
- Torre de Guzmán y la almadraba de Conil.
- Almadrabas históricas: tipologías (tiro, monteleva y buche), organización del trabajo, materiales empleados, capturas y embarcaciones.
- La Almadraba hoy.



29 / La almadraba, un modelo sostenible de captura del atún rojo

Tipologías expositivas

Se articularía en torno a los siguientes espacios:

- Una recreación virtual de una almadraba, mediante recursos audiovisuales envolventes, que genere en los visitantes la emoción de participar en la captura de los imponentes atunes rojos salvajes.
- Otro orientado a explicar las diferentes facetas, peculiaridades y características biológicas y geográficas del atún, que se complementa con una explicación didáctica, entretenida y original sobre la importancia histórica de almadraba de Conil (origen y fundamento de la Villa), el funcionamiento y técnicas de captura de los diferentes tipos de almadraba (tiro, buche); las embarcaciones utilizadas y la organización del trabajo. Para ello se recurrirá a una diversidad de tipologías expositivas.
- Y un espacio especialmente dedicado al ronqueo que integra una escenografía presidida por un atún, soportes gráficos que muestren las partes en las que se despieza y su aprovechamiento y la exhibición audiovisual de un ronqueo. En principio se ha descartado el ronqueo real de atunes, salvo en ocasiones muy excepcionales.



SECTOR 5. LA CHANCA DE CONIL, 268,10 m².

Objetivo

Historia, organización, funcionamiento y exposición de los diferentes procesos que tenían lugar en este singular complejo industrial que nació como fábrica de salazones y almacén de barcas y pertrechos de las almadrabas.

Contenido

- Historia y origen de La Chanca de Conil.
- Organización, distribución y usos de La Chanca.
- Industria, labores, oficios, tratamiento y distribución.
- Industria actual: manejo, tratamiento y procesamiento; comercialización, distribución y venta.
- Gastronomía del atún.

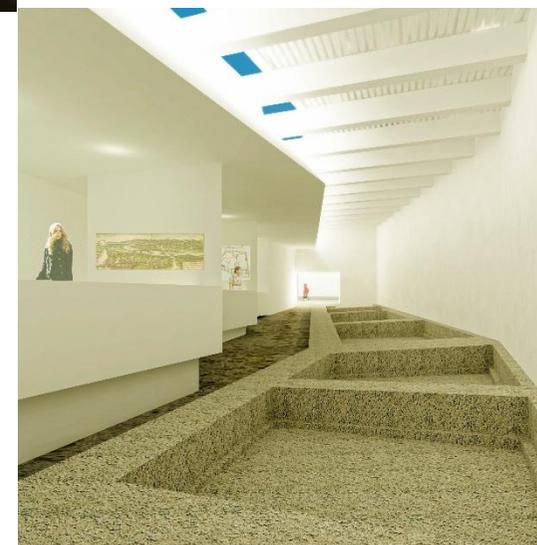
Tipologías expositivas

- La abundante documentación histórica existente sobre las almadrabas se incorporará en un gran elemento gráfico sobre la industria del atún; elemento que actuará como hilo conductor, junto a las piletas originales existentes, de maquetas (de La Chanca, por ejemplo), dioramas relacionados con la actividad conservera, integrando personajes, herramientas y piezas originales, o breves piezas audiovisuales que sirvan de apoyo para explicar temas concretos.

- Una producción audiovisual mostrará el tratamiento actual que recibe el atún rojo de almadraba desde su captura o engorde en su medio natural, hasta el tratamiento que recibe en empresas punteras de la industria actual, que permiten mantener intactas sus excelentes propiedades organolépticas.



30 / Piletas de salazón recuperadas junto a los nuevos espacios expositivos



SECTOR 6. TIENDA. 29,97 m².

Situada a la salida de recorrido estará debidamente equipada y actuará como punto de venta de una amplia gama de productos que podemos clasificar en dos tipos: (1) genéricos y comunes a otros establecimientos de este tipo, si bien bajo la marca de La Chanca (camisetas, bolígrafos, llaveros, juguetes, lápices, libros...); (2) específicos y propios, es decir, los generados por las actividades vinculadas a los diversos talleres propuestos: maquetas de embarcaciones hechas en el taller de carpintería, cestos y otros elementos realizados en el taller de cestería de caña; alfarería, cerámica, azulejos del taller de cerámica; maceteros, correas, llaveros elaborados en el taller de nudos marineros; o productos del mar y de la tierra procedentes de la actual industria pesquera y de las almazaras y bodegas ecológicas: conservas, salazones, aceite, vino, miel...



31 / Manzana Mahou 330, Madrid. Terraza, espacio gastronómico

SECTOR 7. ESPACIO GASTRONÓMICO. 182,14 m² + 162,36 m² (patio).

Objetivo

Conjunto de espacios destinados a degustar, conocer, mostrar y potenciar la variada la excelente gastronomía de Conil (tanto tradicional como innovadora) nutrida con los magníficos frutos que proporcionan el mar y la tierra. Tiene, asimismo, un esencial carácter formativo vinculado a la puesta en marcha de diversos talleres gastronómicos configurados según diferentes niveles; en ellos podrán participar y colaborar desde la asociación de cocineros los Borriquettes, hasta cocineros de la talla de Antonio de María o Ángel León.

Contenido

Se organiza en tres zonas con un doble uso: como restaurante-cafetería y como centro formativo propiamente dicho donde desarrollar los talleres según diferentes niveles formativos de acuerdo con los potenciales receptores de los mismos.

Equipamiento

Los espacios destinados a actividades gastronómicas, zona de degustación y patio y taller gastronómicos, se dotarán de los elementos necesarios para su acondicionamiento y equipamiento.

Se prevé así la instalación de una cocina industrial, dotada de zonas suficientemente equipadas para almacén, cocina, preparaciones, lavado y barra de bar, que servirá a las zonas de degustación y patio gastronómico.

Para el taller gastronómico se prevé un equipamiento autónomo que incluye armarios frigoríficos, mesa central con fogones y fregaderos, freidoras, fry-top, lavavajillas y campana de extracción.

La terraza interior de degustación se acondicionará mediante un cerramiento acristalado y el patio gastronómico con una pérgola ajardinada. Tanto en el taller gastronómico como en los espacios destinados a las zonas de degustación y patio gastronómico, se prevé asimismo el correspondiente amueblamiento de mesas, sillas y vitrinas expositoras.

SECTOR 8. MUSEO DE RAÍCES CONILEÑAS Y TALLERES DE ARTESANÍA

225,24 m² + 113,38 m²

Objetivo

Integrar el Museo de Raíces Conileñas y los talleres de Artesanía tradicional en la Nave de Pertrechos de La Chanca con un triple objetivo: enriquecer la oferta expositiva y museística de La Chanca, enriqueciendo, por tanto, la experiencia de los propios visitantes; dotar de un espacio generoso y nivel interpretativo adecuado a las interesantes colecciones que atesora el Museo de Raíces, algunas de las cuales además podrán integrarse en otras zonas del recorrido expositivo; y ofrecer un marco interpretativo coherente a los diversos talleres de artesanía tradicional que completan el conjunto de actividades de rescate, generación de empleo y formativas que contempla el presente Plan Director.

Alcance de la propuesta en relación al Centro de Visitantes y la Sala de Exposiciones Temporales

Tanto el Museo de Raíces como los Talleres de artesanía ocuparían los dos espacios que configuran la Nave de Pertrechos. Estos espacios están actualmente destinados a Sala de Exposiciones Temporales y al actual Centro de Visitantes (que continúa en la Nave de la Sal). Se reutilizaría, en la medida de lo posible, el mobiliario y las tecnologías expositivas existentes adaptando los contenidos a esta nueva temática.

En consecuencia:

La Nave de Pertrechos albergaría el Museo de Raíces Conileñas y las actividades formativas desarrolladas en los diferentes talleres de artesanía tradicional.

La Nave de la Sal se destinaría, en principio, a Sala de Exposiciones Temporales, si bien podría reconvertirse en talleres en un futuro, si esa línea de trabajo sale adelante con éxito.

En cuanto al mobiliario, soportes expositivos y contenidos del actual Centro de Visitantes proponemos una doble estrategia de reutilización, que habrá que precisar y detallar en cada caso cuando se realice el proyecto correspondiente; pero que en líneas generales tendrá el siguiente destino:

- El mobiliario y una parte los soportes (monitores, vitrinas, etc.) servirán como equipamiento interpretativo a las colecciones del Museo de Raíces Conileñas.
- Otra parte de los soportes y materiales (contenidos, audiovisuales), podrán integrarse en otras zonas del espacio museístico.



32 / Nave de Pertrechos



33 / La cocina, Museo de Raíces Conileñas

Contenidos, equipamiento y tipologías

Museo de Raíces Conileñas

El Museo de Raíces Conileñas atesora una variada colección de objetos y fotografías, si bien carece, por ejemplo, de archivos sonoros y audiovisuales. Sería de gran interés que se organizara una labor de investigación, recopilación y elaboración de este tipo de materiales (y de otro tipo de reliquias documentales) que tendrían un gran valor etnográfico e histórico: documentales y películas antiguas, fotografías, historias y relatos narrados por las gentes de Conil vinculadas a sus oficios, tradiciones, costumbres, anécdotas, cánticos; historias del mar y la tierra; documentos originales de diverso tipo; dotando al museo de una actividad de investigación y recuperación de materiales que enriquecerían notablemente su colección.

Esta labor se podría llevar a cabo mediante acuerdos de colaboración con alguna facultad de las Universidades de Cádiz o Sevilla

Se organizaría en 4 secciones:

- Conil, historia y patrimonio, incorporaríamos así los contenidos desarrollados en la primera sección del actual centro de visitantes.
- Mar y campo, desde una perspectiva eminentemente etnográfica y tradicional.
- Los oficios más característicos que no se desarrollen en otros espacios del museo (herrero, herrador, ebanista, fontanero...).
- Casa tradicional, con su característica distribución en torno a un patio con su pozo, y los elementos típicos de sus diferentes estancias (cocina, salón, dormitorio, corral, almacén, etc.).

En cuanto a las tipología expositivas, reutilizaremos los soportes de mobiliario y los tecnológicos (monitores) existentes en el centro de visitantes, adecuando los contenidos de los mismos a los propios del Museo de Raíces.

plan director museo de la chanca de conil

Talleres de artesanía tradicional

El Museo de Raíces Conileñas se complementará con una zona de talleres de artesanía, destinados a rescatar y divulgar oficios tradicionales vinculados a Conil.

En una primera etapa se pondrán en marcha talleres de oficios tradicionales que siguen vivos en Conil, gestionados por los propios artesanos, a quienes se ayudará en su formación como formadores y ampliando su conocimiento de su oficio, trayendo expertos y enviándoles a cursos específicos.

Pero la aspiración es ir rescatando alguna otra tradición artesanal que pueda acabar consolidando otros talleres, experimentales o productivos, mediante la creación de becas de investigación y formación.

Los talleres serán espacios generadores de ingresos, mediante dos líneas de trabajo: impartir clases y crear una línea de producción propia de objetos que se venderán en la tienda del Museo. El equipo de cada taller integrará a jóvenes aprendices mediante fórmulas de becas o contratos de empleo formación.

De momento se han identificado varias familias de artesanos locales que viven de oficios tradicionales, y están interesados en tener un taller en La Chanca, hacerlo visitables y ofrecer formación. Permiten poner en marcha, de inmediato, dos tipos de talleres:

Taller de cerámica y alfarería

Se equipará con todo lo necesario para llevar a cabo la producción integral de piezas tradicionales, siendo el propio proceso productivo la base para organización de talleres formativos, destinados tanto a la formación de aprendices como de público aficionado. El mismo equipamiento se puede utilizar para organizar talleres de cerámica contemporánea y artística.

- Productos a elaborar: orzas, platos, azulejos, ollas, botijos, cántaros, cuencos, jarras, jarrones, lebrillos, macetas, tinajas, etc.

- Dotación del taller: tornos, tornetas, hornos de cocción, mesas de trabajo, básculas, fregadero, laminadora, extorsionadora, estanterías, materiales para pintar, materias primas, útiles, azulejos, alcohol, arcilla, barro, caolín, cuarzo, engobes, esmaltes, barnices, carbonatos y óxidos minerales, pigmentos cerámicos...zonas de secado.



Taller de esparto, palmito y cestería

Conil tiene una larga tradición de producción de objetos con fibras naturales; las fibras que solían usarse eran el palmito, la caña, el mimbre y la paja. El palmito, tradicionalmente usado como fibra para diversos tejidos, es un arbusto silvestre protegido, por lo que se prohibió su recolección, y se ha ido sustituyendo por el esparto, pero manteniendo los mismos tipos de técnicas aplicadas a la elaboración de objetos similares a los tradicionales.

El taller se iniciaría utilizando esparto, que hay que importar de otras zonas productivas, pero se gestionaría en paralelo la plantación de unas hectáreas de palmito cultivado, que permitirían, a medio plazo, ir sustituyendo el esparto por el palmito, como materia prima de este taller, rescatando así integralmente esta tradición.

En paralelo a la creación de estos talleres, se pondrá en marcha un programa de investigación e innovación en diseño de productos y usos de estos tejidos autóctonos.

- Productos a elaborar:

Esparto/palmito: aguaderas, albardas, barcinas, bolsos, zurrones, bozales, capachos, cinchas, escobas, esparteñas, esportones, esteras, sombreros, etc.

Caña, mimbre y paja: paneras, cestas, canastos, bolsos, sillas, escobones, corozas, jarras, recipientes de diverso tipo, etc.

- Dotación del taller: mesas de trabajo, agujas, almaraz, cuchillas, cuchillo, hoces, martillos, mazas, pinces, tenazas, tijeras, otros útiles. Espacio de tratamiento y almacén de materias primas: esparto, junco, mimbre, paja.



6 ESTUDIO ECONÓMICO

6.1 Estimación de inversiones

A MUSEOLOGÍA, MUSEOGRAFÍA, TALLERES Y TIENDA

1.072.320,00 €

Señalización exterior direccional y de reclamo. Icono	35.500,00 €
Vestíbulo-S1. Conil, mosaico de paisajes	37.170,00 €
S2. Del Mar y de la Tierra	123.670,00 €
S3. Pesca y Carpintería de Ribera	136.400,00 €
S4. El Atún y las Almadrabas	219.580,00 €
S5. La Chanca	209.160,00 €
S6. Tienda	13.500,00 €
S.8. Museo Raíces Conileñas	101.350,00 €
S.8. Talleres Artesanía	20.490,00 €
Proyecto expositivo: Museológico y Museográfico	162.000,00 €
Seguros	13.500,00 €

B EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

207.705,00 €

Acondicionamiento degustación y patio	79.580,00 €
Equipamiento degustación y patio	13.635,00 €
Equipamiento barra y punto venta	14.850,00 €
Equipamiento cocina	73.290,00 €
Equipamiento taller gastronómico	26.350,00 €

C ADECUACIÓN DE LOS ESPACIOS MUSEÍSTICOS

367.200,00 €

D OBRAS NECESARIAS PARA FINALIZAR EL EDIFICIO

366.300,00 €

TOTAL PRESUPUESTO

2.013.525,00 €

(IMPUESTOS NO INCLUIDOS)

6.2 Descripción de los elementos integrados en el presupuesto

A MUSEOLOGÍA, MUSEOGRAFÍA, TALLERES Y TIENDA

-Proyecto Expositivo. Honorarios de los profesionales necesarios para la documentación, diseño y redacción del Proyecto Museológico y Museográfico, y la dirección de obra en cuanto a contenidos expositivos.

-Mobiliario expositivo. Fabricación y adquisición de elementos constructivos para albergar contenidos museísticos: mobiliario, vitrinas, atriles, armarios para audiovisuales, soportes para escenografías, soportes para paneles gráfico, etc.

-Grafismo y señalética. Elaboración de todo el material gráfico (diseño, reproducciones, impresiones) y de los soportes para la instalación elementos gráficos: paneles informativos, paneles gráficos, cartelas, cajas de luz, señalética direccional y de reclamo.

-Escenografía y atrezzo: diseño y producción de elementos para el montaje de escenografías.

-Producciones audiovisuales: realización (producción y postproducción) de piezas audiovisuales (sonido e imagen) para su exhibición en monitores, pantallas de proyección o cualquier otro soporte.

-Equipos AV e iluminación: equipos necesarios para los diferentes espacios expositivos: audio, monitores, proyección, control, iluminación, tabletas.

-Equipamiento talleres: útiles, herramientas, mobiliario, maquinaria, para la puesta en funcionamiento del taller de carpintería de ribera (incluyendo la construcción de una jábega), y los talleres de artesanía tradicional.

-Equipamiento y mobiliario para la tienda del museo.

-Museo de Raíces Conileñas. Elaboración de los contenidos expositivos y adecuación del mobiliario y soportes del actual Centro de Interpretación de La hanca para su reutilización como soportes para el Museo de Raíces Conileñas.

-Montaje: Equipo de montaje integrado por todos los profesionales necesarios (diseñadores, técnicos en medios audiovisuales, técnicos en iluminación, carpinteros, pintores, electricistas, productores...) para la instalación y puesta en funcionamiento de todos los elementos expositivos.

B EQUIPAMIENTO DE LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

-Acondicionamiento de la zona de degustación y patio gastronómico: tratamiento suelo de terraza y patio. Cubrición y cerramiento. Pérgola y ajardinamiento.

-Equipamiento de la zona de degustación y patio gastronómico. Amueblamiento: bancos fijos, mesas, sillas y taburetes.

-Equipamiento de barra de bar y punto de venta gastronómico. Amueblamiento: mostradores y vitrinas.

-Equipamiento cocina. Almacén: estanterías y armarios frigoríficos. Cocina: mesas de preparación, estanterías, fogones, freidora, fry-top, horno y abatidor, fregaderos, campanas de extracción, sistema contraincendios. Preparaciones: mesas frías y estanterías. Lavado: mesa entrada, lavavajillas, campana vahos, mesa salida y sumidero. Barra bar: enfriador de botellas, mesa, vitrina expositora de pescados, fregadero y lavavasos.

-Equipamiento del taller gastronómico: armario refrigerador, armario de congelados, lavavajillas; mesa central, campana de extracción, fregaderos, fogones, freidora, fry-top y sistema contraincendios.

C ADECUACIÓN DE LOS ESPACIOS MUSEÍSTICOS

Construcción e instalación de obra específicos para la exposición. Instalaciones: climatización, ventilación, contraincendios, antirrobo e iluminación de espacios expositivos. Revestimientos específicos de paramentos en espacios expositivos.

Pintura. Equipamiento de mobiliario fijo. Equipamiento en espacios exteriores. Seguridad y salud. Honorarios técnicos.

D EJECUCIÓN DE UNIDADES DE OBRA NECESARIAS PARA LA FINALIZACIÓN DEL EDIFICIO DEL MUSEO

Demolición de cerramientos provisionales. Particiones y cerramientos interiores. Peldaños. Solado y terminación de cubiertas. Instalaciones: ascensor. Fontanería y electricidad. Impermeabilizaciones y aislamientos térmicos. Revestimientos, solados y techos en espacios de servicio. Carpinterías exteriores e interiores. Cerrajería. Vidriería y pinturas. Gestión de residuos. Seguridad y salud. Honorarios técnicos.

6.3 Ingresos potenciales

6.3.1 Determinación del público potencial

El siguiente cuadro aporta información sobre visitantes a diversos lugares de interés de la provincia de Cádiz:

DATOS DE VISITANTES A DISTINTOS ESPACIOS CULTURALES DE CÁDIZ

Municipio	Espacio Cultural	Visitas	Periodo	Entrada
Cádiz	Teatro Romano	97.254	2016 (06-12)	Gratuita
Cádiz	Factoría Salazones	11.620	2016	Gratuita
Jerez	Escuela Arte Ecuestre	151.154	2016	12 € - 27 €
Tarifa	Baelo Claudia	157.126	2016	Gratis UE Otros: 1,5 €
Tarifa	Conservera de Tarifa	-----	2016	6 €
Chiclana	Museo del Vino y la Sal	11.000	2016 (10-04)	Gratuita
Chiclana	Museo de Chiclana	10.352	2014	Gratuita
Conil	C.I. del Mar, del Atún y las Almadrabas	13.354	2016	Gratuita
Conil	Museo de Raíces Conileñas	12.000	2016	Gratuita
Conil	Torre de Guzmán	8.808	2016 (7meses)	Gratuita
Conil	Centro Santa Catalina	18.000	2016	Gratuita
Barbate	Museo del Atún	-----	2016	5,5 €

Como muestra el cuadro anterior, hay varios equipamientos en la provincia que están próximos o por encima de los 100.000 visitantes y una gran mayoría que están por debajo de los 15.000. A nuestro entender, y a la luz de los datos que arroja este cuadro, y de las encuestas a turistas citadas en otro apartado, podemos concluir que hay masa crítica suficiente de turistas en la zona interesados en visitar equipamientos relevantes de interés cultural, sean o no gratuitos, situados tanto en zonas costeras como urbanas (Teatro Romano, Escuela Ecuestre de Jerez y Baelo Claudia rondan torno o superan los 100.000 visitantes), y que la afluencia de público está más relacionada con la importancia e interés del equipamiento que con su precio (la

escuela de Jerez es la oferta más cara: entre 12 y 27 euros, y la segunda en volumen de visitantes) o con la ubicación en una ciudad o zonas más aisladas (Baelo Claudia está lejos de cualquier ciudad y es el más visitado).

Respecto a la oferta cultural desarrollada en Conil, resultan, significativos los 54.520 asistentes a los diversos actos y actividades culturales organizadas durante el año el año 2016: ciclos de cine, danza, representaciones teatrales, espectáculos musicales, exposiciones temporales, etc. Y, especialmente, las 37.949 visitas que recibieron las exposiciones temporales organizadas en los tres centros de referencia de la Villa: Santa Catalina, Torre de Guzmán y La Chanca. En los dos cuadros que siguen se recogen estos datos:

Asistentes a Actos y Actividades Culturales Conil 2016

Programación	Número de Actos	Asistencia
Exposiciones	10	37.949
Ciclos de Cine	19	4.756
Teatro	26	4.718
Música	15	4.540
Fomento de la lectura	39	1.034
Totales	114	54.520

Visitantes a las Exposiciones Temporales Conil 2016

Espacios Culturales	Exposiciones	Número de días	Asistencia
Sala Torre de Guzmán	1	31	3.527
Sala Chanca	6	179	28.247
Centro Sta. Catalina	3	58	6.175
Totales	10	268	37.949

Por todo ello, nos atrevemos a definir un rango de visitas entre 50.000 y 150.000, siendo 50.000 el mínimo, y 150.000 el óptimo, una vez el proyecto alcance su madurez. Estas cifras dependen sobre todo de la calidad y ambición del proyecto, dado que su ubicación es óptima y hay masa crítica de visitantes potenciales en la zona.

6.3.2 Ingresos potenciales

Como se adelantó al inicio de este proyecto, la intención del mismo es crear, a partir de un equipamiento de naturaleza bastante singular, que aúne una oferta cultural, atractiva para el turismo, con convertirse en foco de dinamización y actividad económica y formativa en torno a las tradiciones y tejido productivo actual del Conil y su entorno. Este modelo multiplica las fuentes de ingresos en relación a las de un Museo tradicional, en búsqueda de un modelo de gestión sostenible, que probablemente no alcance la autogestión si se considera el equilibrio de gastos e ingresos directos, pero que puede cubrir una parte interesante de sus costes de mantenimiento y aportar al municipio retornos importantes (empleo, cualificación, imagen) que compensen sus aportaciones. En este caso, hay que llamar la atención sobre el hecho de que el Municipio hace años que soporta los costes de este equipamiento.

Los ingresos de este tipo de equipamientos proceden de la suma de varias fuentes de ingresos modestas, pero que tienen un fuerte potencial de desarrollo a medida que la institución se consolide y logre convertirse en un punto de referencia para los habitantes del entorno y los turistas.

Ofrecemos una primera estimación de **esas fuentes de potenciales ingresos**, que serán las bases sobre la que establecer un estudio de viabilidad económico del proyecto, que aconsejamos abordar cuanto antes:

INGRESOS DIRECTOS VINCULADOS A LA ACTIVIDAD

Ingresos directos procedentes de los usuarios y visitantes

1. Entradas al Museo: como punto de partida, estipulamos un precio de 8 euros la entrada básica para los visitantes, con derecho a participación en un taller y a una degustación en el espacio gastronómico. Descuentos especiales para los residentes en Conil, así como para niños, familias, grupos, jubilados, etc.

Estimación de ingresos anuales según potenciales visitantes

Visitantes Anuales	Ingresos Anuales: 8 € / entrada
25.000	200.000 €
30.000	240.000 €
35.000	280.000 €
40.000	320.000 €
45.000	360.000 €
50.000	400.000 €
55.000	440.000 €
60.000	480.000 €

2. Tarjeta de Socio: se paga una cuota mensual baja (en torno a 15 euros) con derecho a participar en todos los talleres básicos y descuentos en los talleres más especializados, e implicarse como voluntarios en diferentes tareas del Museo y las actividades en el entorno.

3. Cuotas de Inscripciones a los talleres, cursos y másteres especializados. Aportamos en este cuadro unas referencias de posibles formatos y precios ajustados a la oferta actual del mercado para este tipo de actividades:

Tipología	Perfil	Duración	Precio
Cursos Básicos	Estudiantes y emprendedores	12 meses (1.100 h)	3.600 €
Cursos Superiores	Estudiantes y emprendedores	7 meses (450 h)	3.900 €
Especialización	Profesionales	1 – 2 meses	2.380 € / 4.760 €
Master Class	Profesionales	3 h	190 € / 240 €
Cursos Intensivo	Estudiantes, emprendedores y profesionales	1 día (6 h)	150 €
Cursos Intensivo	Estudiantes, emprendedores y profesionales	1 semana (25 h)	550 €
Talleres de iniciación	Público general	2 meses (16 h)	210 €
Taller	Público general	3-4 h	35 € / 52 €
Taller	Público general	Fin de semana (8 h)	105 €
Talleres	Niños y adolescentes	1 taller (2 h)	25 €
Talleres	Niños y adolescente	3 talleres (6 h)	70€

4. Tickets para participar en las actividades fuera del recinto: excursiones y visitas, alquileres de botes, etc. En el siguiente cuadro se ofrecen algunas referencias de precios y actividades ofertadas en Conil y su entorno (Tarifa, Barbate, etc).

Actividad	Duración / Precio
Visitas guiadas por Conil	5 € / 8 €
Avistamiento de cetáceos	2 h / 29 €
Curso Iniciación Navegación a Vela	5 personas – 10h / 100 € pax
Cursos de Surf	2,5 h / 40 € - 70 €
Cursos de Kitesurf	1 a 3 días / 100 € - 140 €
Rutas en piragua	2 h / 12 € - 15 €
Buceo (1 a 5 inmersiones)	40 € / 150 €
Paseos a caballo	1-2 h / 25 € - 50 €

5. Ingresos procedentes de la venta de los productos artesanales de los talleres.

INGRESOS POR ARRENDAMIENTOS Y DERECHO DE USO DEL PATRIMONIO

Ingresos procedentes de los alquileres y concesiones de algunos de los espacios (zonas de mercado; alquiler de espacios para eventos).

APORTACIONES MUNICIPALES

El municipio tiene en la actualidad un presupuesto destinado al funcionamiento de La Chanca para cubrir los gastos de personal, consumos, gastos generales y de mantenimiento.

INGRESOS POR SUBVENCIONES A ESCUELAS TALLER Y TALLERES DE EMPLEO

Algunas de las actividades previstas para el Museo Productivo de la Chanca son susceptibles de recibir fondos de programas de fomento de empleo y artesanía promovidos por diferentes organismos, como los siguientes:

Talleres y Cursos de formación dirigidos a la recuperación o promoción del patrimonio artístico, histórico, cultural o natural:

En 2017, la Consejería de Empleo, Empresa y Comercio de la Junta de Andalucía destinó 49.010.092 € (de los que 12.491.076,70 € se adjudicaron a la provincia de Cádiz) a la subvención de los gastos derivados del desarrollo de acciones formativas y de fomento del empleo (becas, gastos salariales, materiales didácticos, útiles y herramientas...) dirigidos a jóvenes y mayores desempleados de larga duración. Talleres y Cursos de formación dirigidos a la recuperación o promoción del patrimonio artístico, histórico, cultural o natural; al desarrollo de actividades productivas de interés público, social o artesanal; a la potenciación de Andalucía como destino turístico, cultural y de ocio; a la investigación e innovación en agroindustria y alimentación saludable, etc.

Ayudas y subvenciones para el fomento del sector artesanal

La Consejería de Empleo, Empresa y Comercio de la Junta de Andalucía destinó en 2016 un total de 914.133 € en concepto de ayudas al sector artesanal andaluz de acuerdo con en el II Plan Integral para el Fomento de la Artesanía en Andalucía. Los

principales objetivos son: poner en valor, difundir y promover la comercialización de los productos artesanos andaluces; modernizar los talleres y empresas artesanas; fomentar el empleo en artesanía, impulsar las relaciones de cooperación y el asociacionismo en el sector Asimismo, se pretende fomentar la identificación geográfica de las zonas y puntos de interés artesanal de la Comunidad Autónoma. Las subvenciones están dirigidas a asociaciones, empresas y autónomos para la organización y participación en ferias o muestras de artesanía, gastos de gerencia, gastos de personal administrativo; diseño y edición de revistas y catálogos; gastos corrientes (adquisición de bienes de equipo, de maquinaria, herramientas y utillaje, materias primas), etc.

7 MODELO DE GESTIÓN

7.1 Modelo Institucional

Para hacer que la propuesta resulte viable es fundamental que crezca y se desarrolle con un fuerte vínculo con el tejido productivo local, que se implique en el proyecto y ayude a desarrollarlo. Ese ha sido uno de los principales objetivos del Plan Director que ha partido, no sólo de unos principios de carácter histórico y divulgativo, sino de un conocimiento profundo de las potencialidades productivas de la zona vinculadas (de modo más o menos directo) con La Chanca y su historia, y de los potenciales empresas y sectores que puedan colaborar con la iniciativa.

Por ello, pusimos en marcha dos líneas paralelas de trabajo, una de carácter documental y otra, la más importante, de establecimiento de contactos con diversas empresas e instituciones que tengan el potencial de vincularse al proyecto y ayuden a definirlo y configurarlo.

Otra parte de este trabajo consiste en explorar posibles **modelos de gestión integrada** de todos los servicios de carácter productivo que se generen en torno a La Chanca, capaces de garantizar la viabilidad y sostenibilidad en el tiempo del proyecto.

Para ello se hizo necesario identificar potenciales colaboradores y socios del proyecto, y definir el modelo institucional y mecanismos de vinculación más adecuados para hacerlo viable.

De entre los diferentes modelos de gestión analizados, estos **tres** han resultado ser los más pertinentes:

1. Creación de una empresa mixta, público-privada, con el inconveniente de que el sector privado debería formar parte del accionariado, requiriendo las pertinentes inversiones de origen privado, lo que dificulta la puesta en marcha del mismo.
2. Que la gestión sea realice desde la empresa pública ROSAM, articulando los mecanismos pertinentes para la integración de los potenciales socios y colaboradores (en principio este modelo parece el más viable, puesto que la empresa pública tiene la titularidad de la propiedad de ese sector de La Chanca y del edificio del Museo).

3. Titularidad Municipal de la Explotación, directa o a través de la empresa pública, y concesión administrativa de la Explotación a una empresa o asociación de empresas en la que participen múltiples intervinientes en las diferentes partes del proyecto. En este modelo, el Ayuntamiento aportaría unos ingresos anuales al proyecto, que garanticen un umbral mínimo de funcionamiento (la aportación seguramente no significativamente superior al presupuesto actualmente destinado al mantenimiento de los Centros de Visitantes de la Chanca y del conjunto inactivo de la misma). Este modelo tiene la gran ventaja de incentivar plenamente la implicación privada en la gestión y de permitir, si se articula bien el contrato de concesión y sus condiciones, que si el modelo es de éxito la explotación se prolonga en el tiempo, mediante renovaciones del contrato de concesión y, si por el contrario, no funciona, se puede suspender el contrato y adjudicarlo a otro gestor.

7.2 Potenciales socios y colaboradores

Una parte esencial del desarrollo de este Plan Director ha sido establecer contactos y reuniones con potenciales colaboradores y socios del proyecto, con quienes se han contrastado la viabilidad de las distintas líneas propuestas, se han aportado propuestas nuevas, y se ha valorado el nivel de disponibilidad para implicarse en un futuro desarrollo del mismo. En este proceso han participado profesionales, artesanos, empresas y asociaciones de Conil.

A continuación, presentamos el listado de los potenciales colaboradores con los que nos hemos entrevistado con resultados muy positivos para el desarrollo del conjunto de la propuesta, pues manifestaron el gran interés del proyecto y su disposición a colaborar en su puesta en marcha y funcionamiento.

El modelo de gestión que se determine finalmente debe tener como principal objetivo ser capaz de articular mecanismos de participación interesada de estos organismos en la gestión del Museo de la Chanca de Conil:

Índice de potenciales colaboradores y socios

- *Asociación de Empresarios de Conil*. Representantes: Juana Sánchez (Presidenta) y Lola Caro (Vicepresidenta).
- *Asociación de Cocineros Los Borriquetes y Asociación Jóvenes Restauradores*. Representantes: Luis Castaño y Juan María Ramírez.
- *Asociación de Empresas de Turismo de Cádiz* (AETC. Conil y comarca) y *Arte del Sur* y. Representante: Pedro Moreno.
- *Astilleros Muñoz. Carpinteros de ribera*. Pedro Muñoz y Antonio Muñoz.
- *Asociación OPP51*: Diego Crespo (Presidente). Integra las almadrabas de Conil (Punta Atalaya), Tarifa (Almadrabas de España) y Zahara (Almadraba Cabo de Plata).
- *Cofradía de Pescadores de Conil*. Nicolás Fernández (Presidente).
- *Comisión del Atún*. Representante Pedro Pérez (Restaurante La Fontanilla).
- *Finca Sancha Pérez*, olivar y viñedos ecológicos. Bodega y almazara. Propietario Enrique Iglesias.
- *Gadira*. Comercializadora de atún rojo salvaje de las tres almadrabas de la OPP51. Representante: Andrés Jordán.
- *Museo de Raíces Conileñas*. Representante: José Díaz.
- Molina Antonio, artesano de caña.
- *Óleo Conil*. Representante: Lola Caro.
- *Petaca Chico*. Comercializa el atún de Barbate y otras especies. Sede en Conil.
- *Tuna Sur Conil, S.L.* Artesanía cerámica. Representantes: Estefanía y Francisco.

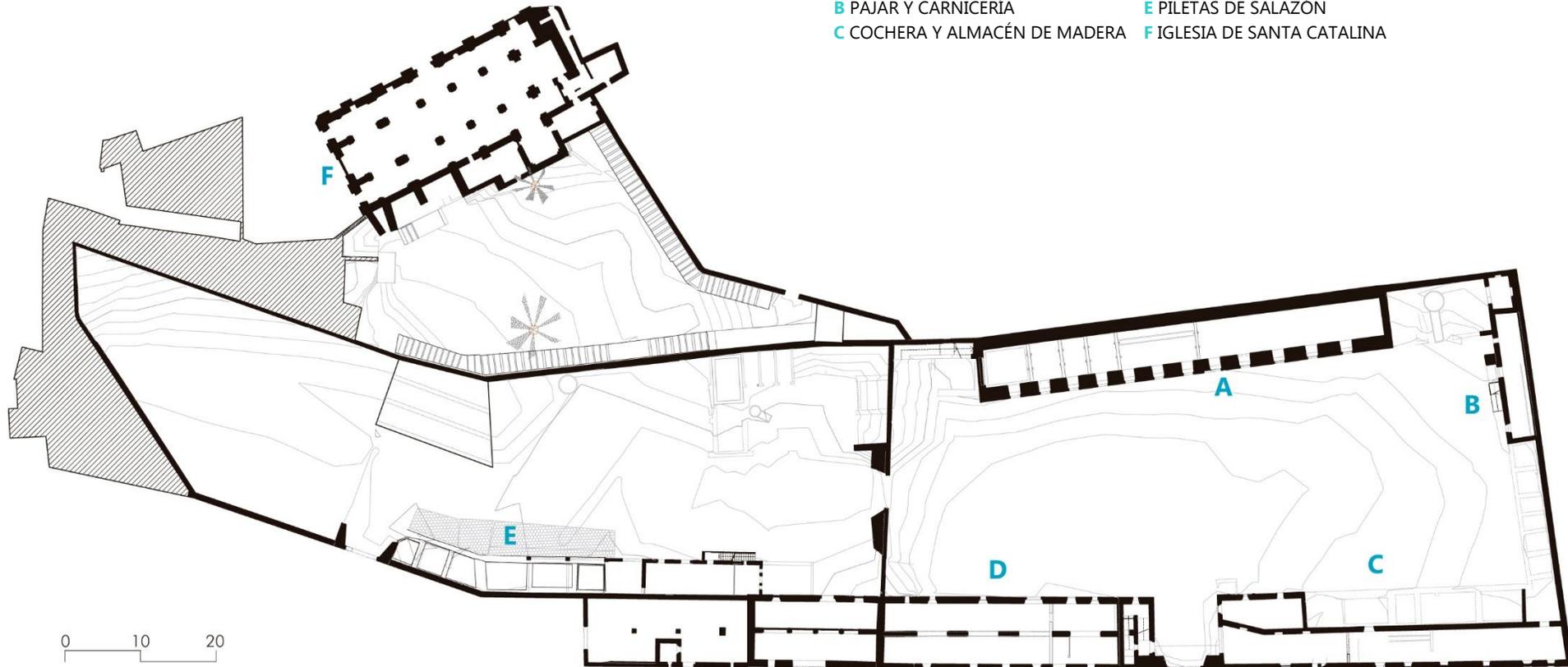
8 PLANOS E ILUSTRACIONES

8.1 PLANO DE SITUACIÓN



8.2 ESTADO PREVIO A LA REHABILITACIÓN DE LA CHANCA. PLANO DE PLANTA

- A NAVE DE LA SAL
- B PAJAR Y CARNICERÍA
- C COCHERA Y ALMACÉN DE MADERA
- D NAVE DE PERTRECHOS
- E PILETAS DE SALAZÓN
- F IGLESIA DE SANTA CATALINA

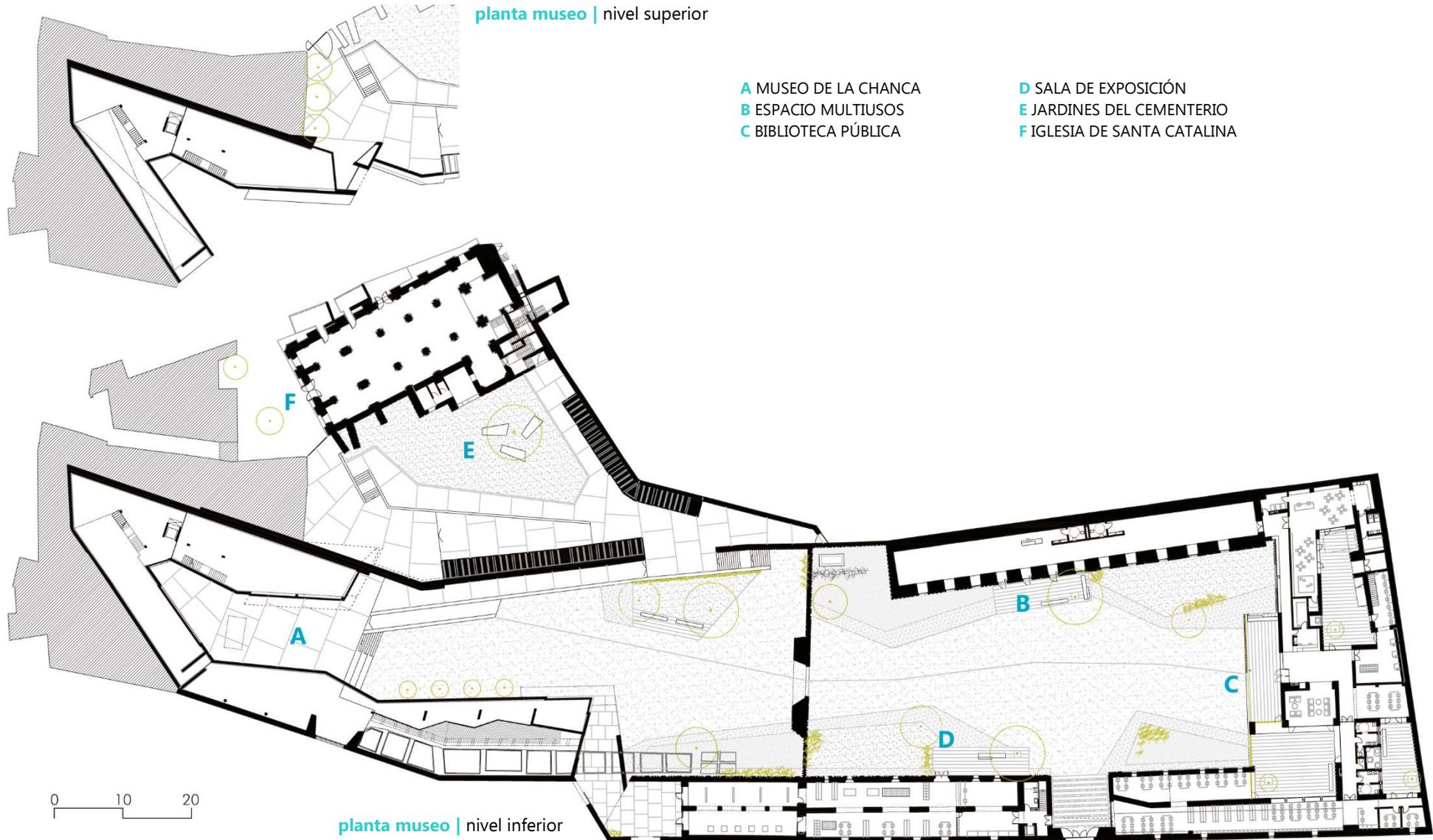


8.3 ESTADO PREVIO A LA REHABILITACIÓN DE LA CHANCA. IMÁGENES

- 01 ACCESO DESDE PLAZA DE SANTA CATALINA
- 02 UBICACIÓN DEL MUSEO DE LA ALMADRABA
- 03 ZONA OESTE DE LA CHANCA. PILETAS DE SALAZÓN
- 04 VISTA DE CONJUNTO DESDE IGLESIA DE SANTA CATALINA
- 05 ZONA ESTE DE LA CHANCA
- 06 NAVE DE LA SAL



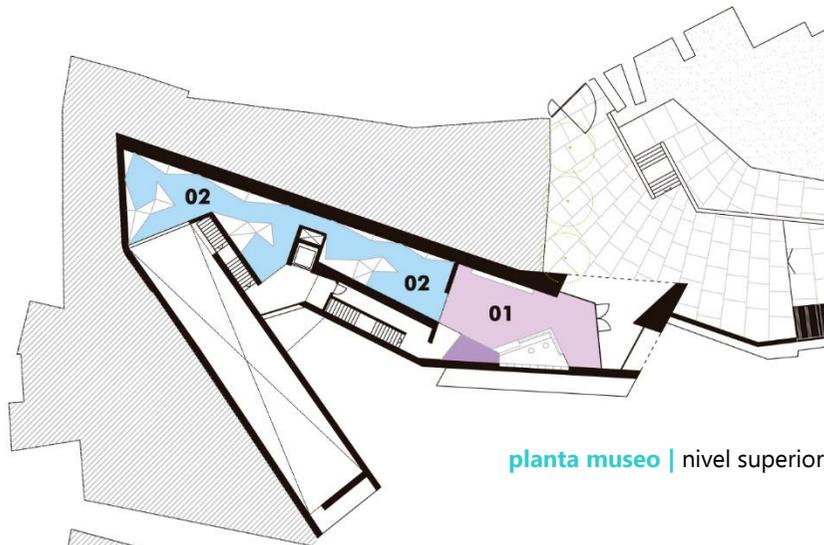
8.4 ESTADO ACTUAL. PLANO DE PLANTA



8.5 ESTADO ACTUAL. IMÁGENES

- 01 MUSEO DE LA ALMADRABA
- 02 NUEVO ACCESO A LA CHANCA DE CONIL DESDE PZA. STA CATALINA
- 03 JARDINES DEL CEMENTERIO
- 04 SALA DE EXPOSICIÓN
- 05 NAVE DE LA SAL Y BIBLIOTECA PÚBLICA
- 06 VISTA DEL CONJUNTO

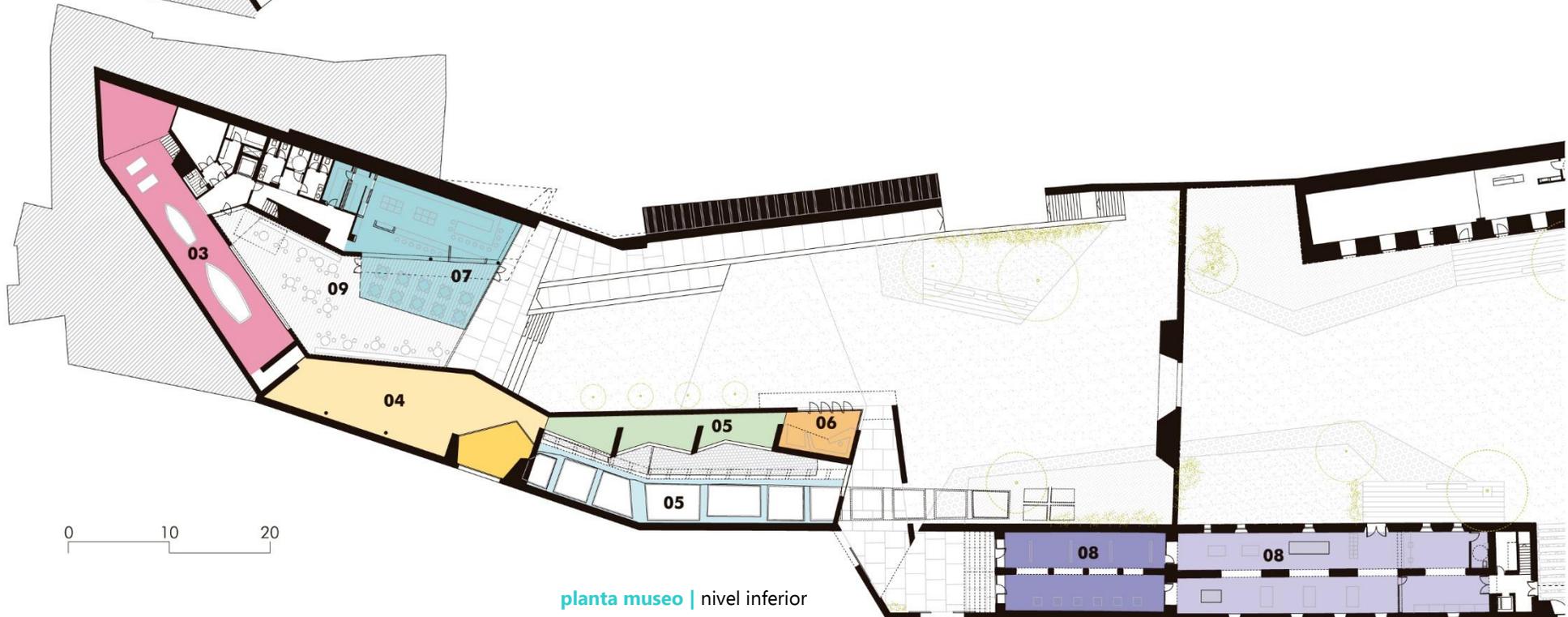




planta museo | nivel superior

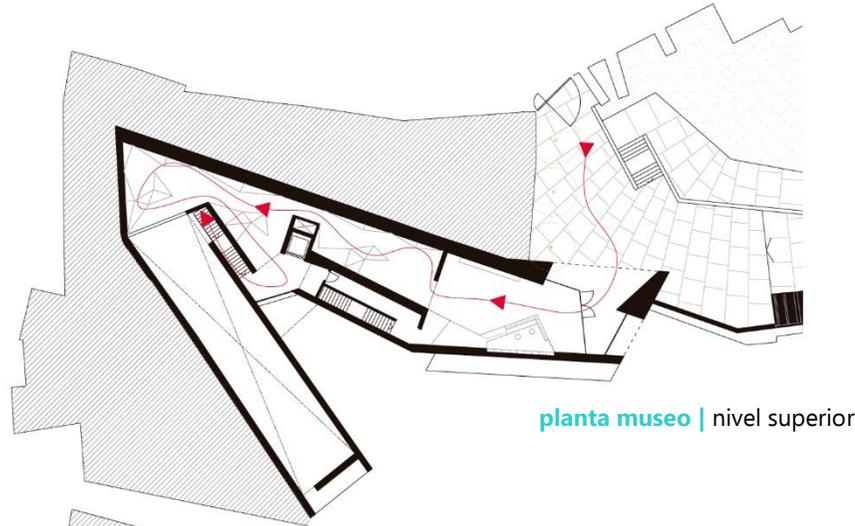
8.6 PROPUESTA. UBICACIÓN DE SECTORES. PLANO

01	Vestíbulo – Conil, mosaico de paisajes	82,62 m ²
02	Del mar y de la tierra	114,51 m ²
03	La Pesca tradicional y la Carpintería de Ribera	170,11 m ²
04	El Atún y las Almadrabas	174,27 m ²
05	La Chanca de Conil	268,10 m ²
06	Tienda - Salida	29,97 m ²
07	Cafetería. Degustación y Taller Gastronómico	182,14 m ²
08	Talleres de artesanía y Museo de Raíces Conileñas	338,62 m ²
09	Patio gastronómico	162,36 m ²

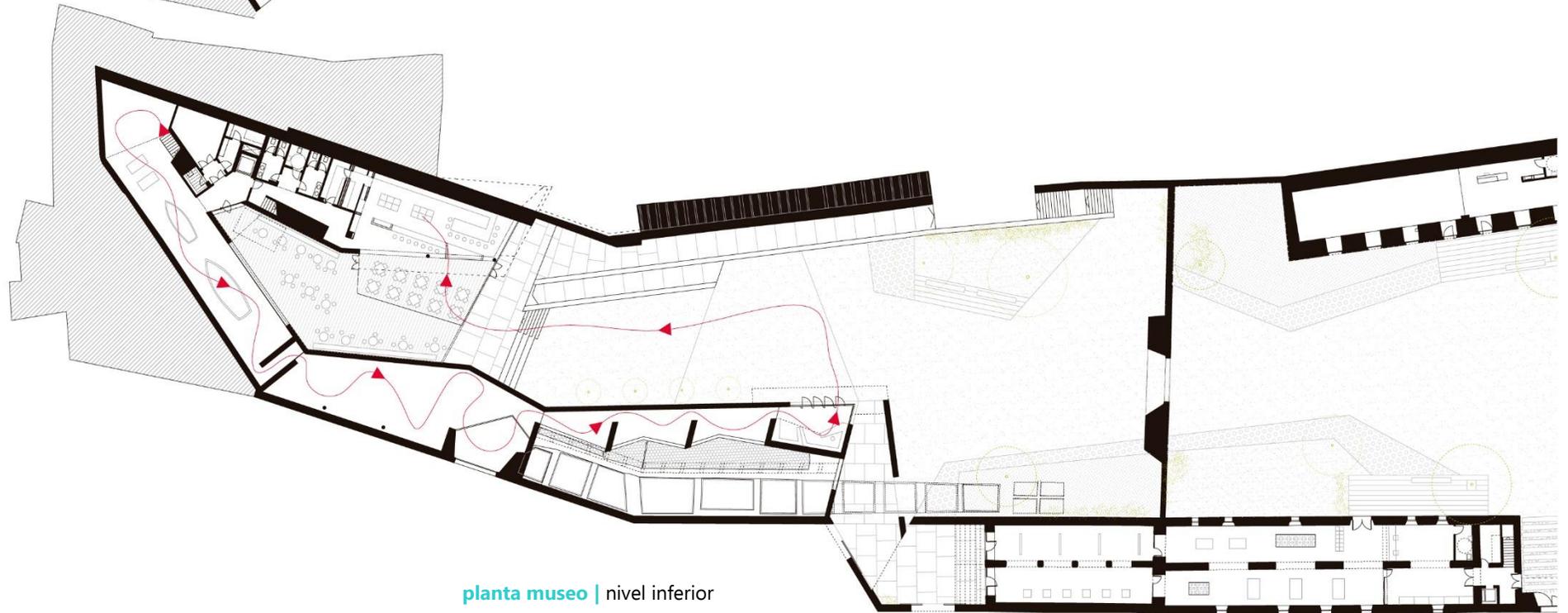


planta museo | nivel inferior

8.7 PROPUESTA. RECORRIDOS. PLANO



planta museo | nivel superior



planta museo | nivel inferior