

galicia

turismo mariño



XUNTA DE GALICIA

NOTA IMPORTANTE_

Co obxecto de promover a comercialización de produtos turísticos, Turismo de Galicia levou a cabo unha licitación a través de procedemento aberto (en libre concorrência) dirixido especialmente a axencias de viaxe.

Os itinerarios incluídos neste folleto son o resultado das propostas de paquetes confeccionados pola axencia adxudicatária.

Bocados de experiencias mariñeiras

En Galicia o mar define unha paisaxe única ao longo dos seus 1.200 quilómetros de costa. A beleza das súas rías únese ao singular patrimonio cultural vinculado ao fascinante mundo marítimo e pesqueiro e á súa rica gastronomía baseada nos manxares que proporciona o océano.

O turismo mariñeiro brinda ao visitante experiencias irrepetibles e sensacións moi intensas. Acompañar aos profesionais do mar nunha xornada de pesca e logo cociñar as nosas propias capturas. Achegarnos a algunha das miles de bateas nas que se producen os mellores mexillóns do mundo. Descubrir como se “cultivan” berberechos, ameixas ou navallas na praia seguindo os consellos das propias mariscadoras. Presenciar a ousadía dos percebeiros desafiando a bravura das ondas que rompen sobre as rochas. Participar do balbordo dunha lonxa e coñecer o particular e vibrante sistema de poxa dos distintos produtos. Pasear por praias case virxes. E degustar peixes e mariscos frescos ao lado do porto, sentindo a brisa e o olor do mar.

Ofrecémosvos unha experiencia turística apaixonante: vivir Galicia a través do seu mar, escoitando e gozando das vivencias dos seus protagonistas.

EDITA_

Turgalicia. Estrada Santiago-Noia, km 3.
15896 Santiago de Compostela
Tel. 902 200 432 | 981 537 588 | cir.turgalicia@xunta.es

COORDINACIÓN_ xxxx

DESEÑO E MAQUETA_ Vía Láctea Comunicación, S.L.

FOTOGRAFÍA_ Arquivo Turgalicia

IMPRESIÓN_ xxxx

DEPÓSITO LEGAL_ xxxx



1 Cociña polbo na Costa da Morte

En Carnota visitaremos os hórreos máis grandes de Galicia e pasearemos por unha das praias máis fermosas do mundo. Subiremos á lancha dun pescador para vivir unha xornada de pesca deportiva sostible e aprenderemos a preparar o polbo.

páx 8



2 Días de mar na Toxa

Decidiremos se enrolarnos nunha embarcación de pesca artesanal ou aprender a arte do marisqueo na praia. Degustaremos o marisco en toda a súa esencia no Grove e asistiremos ao bulicio da súa lonxa.

páx 14



3 Vilas mariñeiras: Muros, Fisterra e Muxía

En Muros visitaremos un dos muíños de marea máis grandes de España. En Fisterra coñeceremos a primeira lonxa turística de Galicia e en Muxía os últimos secadoiros artesanais de congrio que quedan en Europa.

páx 20



4 Percebeiros por un día

No corazón da Costa da Morte, en Muxía, contemplaremos escenas tan fascinantes como a audacia dos percebeiros sorteando a bravura do mar. Achegarémonos ao Santuario da Virxe da Barca e ás súas afamadas pedras de Abalar e dos Cadrís.

páx 26



5 Rías Baixas ao descuberto – Vilas mariñeiras

Percorreremos as vilas de Pontevedra, Combarro, O Grove e Cambados para internármonos na súa axitada actividade mariñeira. Mesmo navegaremos por un dos maiores bancos marisqueiros do mundo, entre bateas, onde se crían mexillóns, ostras e vieiras.

páx 32



- AUTOESTRADA DE PEAXE
- AUTOVÍA
- REDE DE ALTA CAPACIDADE
- REDE DE ESTRADAS DO ESTADO
- REDE AUTONÓMICA BASE E COMPLEMENTARIA
- REDE AUTONÓMICA SECUNDARIA
- FERROCARRIL VÍA ANCHA
- FERROCARRIL VÍA ESTREITA
- PARQUES NACIONAIS/NATURAIS

- 1 EXPERIENCIA

Cociña polbo na Costa da Morte

días 1-2-3 | Carnota
- 2 EXPERIENCIA

Días de mar na Toxa

día 1 | Illa da Toxa
día 2 | Illa da Toxa – O Grove
día 3 | Illa da Toxa – O Grove
- 3 EXPERIENCIA

Vilas mariñeiras: Muros, Fisterra e Muxía

día 1 | Muros – Dumbría – Fisterra – Muxía
- 4 EXPERIENCIA

Percebeiros por un día

día 1 | Muxía
día 2 | Muxía
día 3 | Fisterra
- 5 EXPERIENCIA

Rías Baixas ao descuberto – Vilas mariñeiras

día 1 | Pontevedra – Combarro – O Grove – Cambados

Cociña polbo na Costa da Morte

O mar de Lira, na enseada de Corcubión, pode considerarse que marca o límite entre as Rías Baixas e a Costa da Morte. A coñecida como Costa da Morte representa o inicio das Rías Altas polo sur. A súa espectacular beleza sintetízase en vertixinosos cantís, praias salvaxes de area branca e fina, dunas móbiles e marismas. O xogo de correntes marítimas, polares e subtropicais, creou aquí un hábitat especial, hoxe reserva mariña de interese pesqueiro. É o santuario da cría e reprodución do polbo. Así que propoñémosvos unha escapada para gozar deste manxar en todo o seu esplendor, pescando, cociñando, saboreando e vivindo o mar como un oriúndo máis.



> Praia de Carnota



INICIO_ Carnota	MÁIS INFORMACIÓN_
FIN_ Carnota	→ Caseta de Pepe do Cuco_ 981 761 252
XORNADAS_ 3	Aberta todo o ano, de 10:00-14:00 e de 17:00-19:00 h
	→ Mar de Lira_ www.mardelira.net



1 EXPERIENCIA

- día 1|
Carnota
- 1_ Parroquia de Lira
 - 2_ Hórreo de Carnota
 - 3_ Núcleo urbano de Carnota
 - 4_ Hórreo de Lira
- día 2|
Carnota
- 5_ Porto de Lira (Portocubelo)
 - 6_ Mar de Lira (Reserva Mariña de Interese Pesqueiro Os Miñarzos)
 - 7_ Praia de Carnota
 - 8_ Marisma de Boca do Río
 - 1_ Lira (taller gastronómico)
- día 3|
Lira (Carnota)
- 9_ Portocubelo
 - 10_ Caseta de Pepe do Cuco
 - 11_ Lonxa
 - 12_ Antiga fábrica de salgadura de sardiña

| día 1 | Carnota e Lira rivalizan polo hórreo máis grande de Galicia

Chegaremos pola tarde a Lira, no concello de Carnota. Recomendámosvos elixir unha casa de turismo rural con servizo de cociña caseira, onde preparan de maneira exquisita calquera produto que chega ao seu porto.

O hórreo de Carnota ten unha lonxitude de 34,76 metros e sopórtano 22 pares de pés



> Hórreo de Carnota

Antes de cear propoñémosvos un paseo por esta tranquila poboación. Un dos seus elementos máis característicos é o hórreo de estilo “fisterrán”, con corpo rectangular de granito e estreitas físgoas ciceladas en toda a súa anatomía. Destacan dous que rivalizan en dimensión e monumentalidade: o de Carnota e o de Lira. O **hórreo de Carnota** está considerado Monumento Nacional e, oficialmente, é o máis grande de Galicia. Ten unha lonxitude de 34,76 metros e está soportado por 22 pares de pés. Ademais, forma un excepcional conxunto arquitectónico coa **Igrexa de Santa Comba**, a casa reitoral e un pombal.

En coche alcanzamos o núcleo urbano de Carnota en menos de cinco minutos, seguindo a AC-550, ata chegar á súa praza, en cuxo contorno é posible aparcar. Dende aquí é fácil chegar ao **hórreo de Lira**, do que os seus veciños aseguran que gaña en centímetros ao de Carnota. Dende a Rúa Miñortos, no tramo urbano da mesma AC-550, deixando o mar á esquerda, atoparedes un desvío á dereita que sinaliza o camiño cara á **Igrexa de Lira**, onde atoparedes a impresionante construción rural.

De volta ao aloxamento, aconsellámosvos que non escollades polbo para a cea. Reserváremolo para a xornada de mañá, xa que será un dos grandes protagonistas na nosa travesía polo mar de Lira.



> Hórreo e pombal de Lira



> Porto de Lira

| día 2 |

Unha xornada de pesca no mar de Lira

Será necesario madrugar un pouco para aproveitar intensamente a xornada de pesca deportiva e sostible que vos propoñemos na **Reserva Mariña de Interese Pesqueiro Os Miñarzós**. Cun bo almorzo a base de produtos caseiros e naturais que aquí adoitan servir, dirixímonos ao porto de Lira, **Portocubelo**, baixando dende a mesma poboación.

Marabillaravos ver o porto tan tranquilo, con pequenas lanchas naseiras e de seito a pé de praia, cabeceando levemente sobre as súas augas cristalinas. De feito, sempre estivo “espido” ata a intervención heroica dos seus habitantes, que en 1966 acudiron ao rescate de 166 náufragos da Fragata Ariete. Sacáronos da auga e aloxáronos nas súas casas. Esta actuación valeulle ao concello de Carnota o apelativo de “moi humanitario”. En agradecemento construíuse o primeiro dique de abrigo deste porto.

En 1966 os habitantes de Carnota
rescataron 166 náufragos
da Fragata Ariete e
aloxáronos nas súas casas

Os pescadores da vila iniciarannos na pesca deportiva sostible

Embarcamos sobre as 9,30 da mañá na lancha dun dos pescadores da poboación. O habitual é que sexa o alcumado *Pepe da Cacha* quen nos guíe nesta xornada de pesca deportiva sostible. Home curtido polo mar, aos neófitos iniciaraos na arte da pesca, dende como montar a cana ou tirar o fío ata como poñer a carnada. Os máis afeccionados adquirirán novas habilidades típicas destes mariñeiros.

Sargos, maragotas, pintos, fanecas ou xulias son especies que poderemos pescar, respectando sempre de maneira estrita os tamaños, vedas e topes de capturas por ser, ademais, zona de especial protección. Teremos tamén a posibilidade de practicar a pesca “sen morte”, devolvendo as capturas ao mar. A xornada proporciona todos os ingredientes para que, ao tempo que gozamos da pesca deportiva, coidemos do medio mariño colaborando na conservación dos recursos pesqueiros. É importante levar algunha roupa de abrigo, que nunca sobra neste litoral.



> Portocubelo

Comemos as nosas propias capturas

Emprazámosvos a que aproveitedes as vosas propias capturas para a comida. Podedes convir co patrón a súa preparación no barco ou nalgunha taberna mariñeira ou restaurante da zona. Cociñarán a vosa pesca ao modo tradicional, en deliciosa caldeirada, á grella ou acompañada de exquisitas salsas mariñeiras. Incluso podedes entrar ata os fogóns e participar vós mesmos, aprendendo os distintos tratamentos culinarios que merecen estes produtos recién saídos do mar.

De paseo pola praia de Carnota, unha das máis fermosas do mundo

A sobremesa non poderá ser máis estimulante se mentres gozades dun paseo vos descalzades e imprimides as vosas pegadas sobre a branca e finísima area da praia de Carnota, unha das máis fermosas de Galicia e mesmo do mundo, segundo a prestixiosa publicación alemá *Traumstrände*. Esta media lúa de sete quilómetros forma un conxunto único de dunas e marismas cunha lagoa interior que acolle comunidades animais e vexetais de grande interese.

Recomendámosvos partir do mesmo corazón da praia, onde a desembocadura do **río Valdebois** ofrece un marabilloso espectáculo na zona coñecida como **Boca do Río**. Os afeccionados á observación das aves deben saber que este é un refuxio de moitas especies durante os seus movementos migratorios e un dos poucos lugares de Galicia onde aniña a píllara papuda (*Charandrius Alexandrinus*).



> Praia de Carnota

Aprendemos a preparar o polbo nun taller gastronómico

Con esta imaxe na retina volvemos a Lira para entregármonos ao rei dos produtos locais, o polbo, que atopa neste mar un hábitat excelente para a súa cría e reprodución. Propoñémosvos participar nun taller gastronómico organizado por un restaurante e albergue local. Ademais de axudarnos a obter o punto exacto de cocción, amosarannos formas alternativas de preparar este cefalópodo. Á grella, con ameixas ou en paté son algunhas das posibilidades que nos ofrecerá a súa cociñeira. O curso complétase coa elaboración de sobremesas caseiras.

Listos para a súa degustación, o lugar idóneo é a terraza do local. Aberta ao mar de Lira, proporciona unha vista inmillorable á praia de Portocubelos. Se é verán, afinando o ollo alcanzamos a ver a praia de Carnota en forma de grandes linguas de area.



> Lonxa de Lira



| día 3 |

Visitamos unha antiga caseta de pescador convertida en museo

Na mañá da despedida volveremos a Portocubelo, onde visitaremos a emblemática **Caseta de Pepe do Cuco**. É unha antiga caseta de pescador restaurada e convertida en museo, que resulta un lugar pintoresco e onde se ofrece a mellor interpretación da vida mariñeira desta vila. Atopamos lanchas típicas de madeira, antigas artes de enmalle para a pesca da sardiña e nasas para atrapar o polbo, usadas tradicionalmente por estes pescadores.

Dúas mariscadoras farán de guías

O museo contén o único cascadeiro visitable de Galicia, unha instalación onde antigamente se curtían as artes de enmalle, somerxéndoas nun preparado a base de cascas de piñeiro para evitar que podrecesen no mar. Outro grande aliciente é a compañía de dúas mariscadoras da vila, con longa tradición familiar. Son as anfitriñas perfectas, porque ademais dun gran coñecemento do seu oficio, a súa particular maneira de contar multiplica o atractivo da visita.

O percorrido inclúe a **lonxa** e unha **antiga fábrica de salgadura de sardiña**, hoxe abandonada. Culminámolo na taberna do porto, tomando unha succulenta tapa acompañada de historias de pescadores.



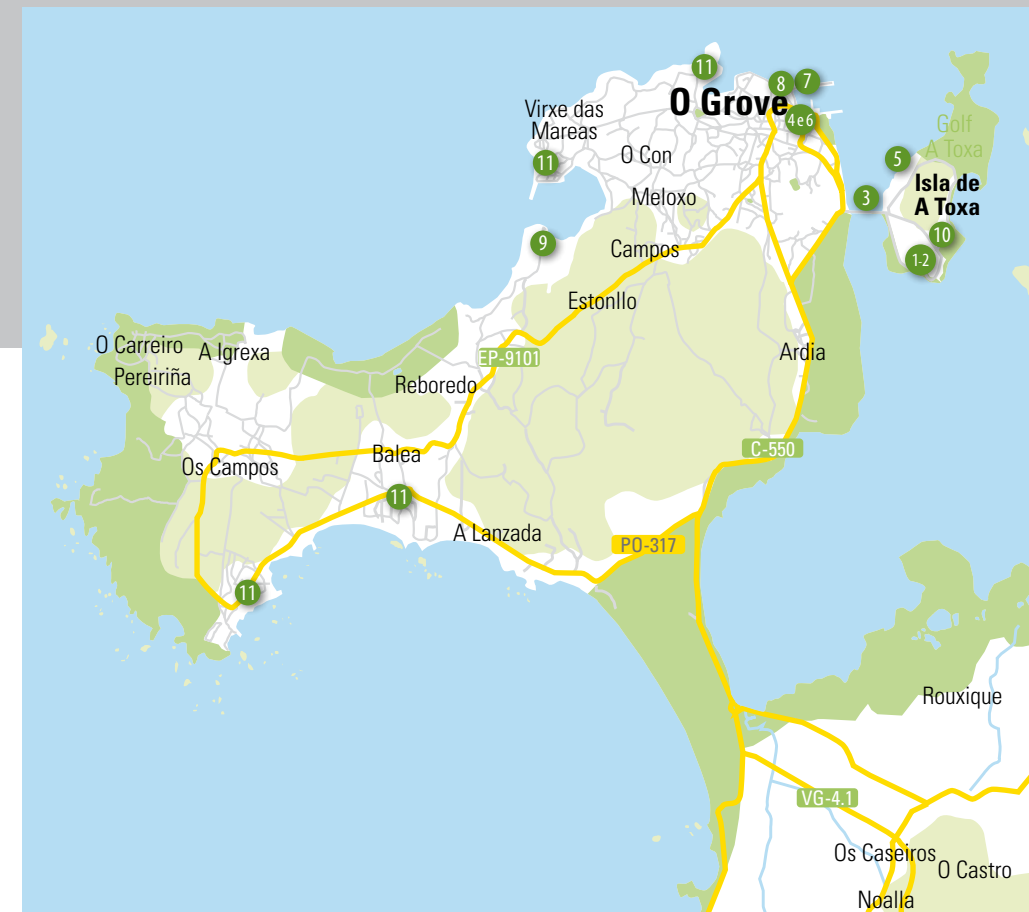
> Carnota

Días de mar na Toxa

A Illa da Toxa concentra o luxo, a esencia das augas mineiromedicinais e a riqueza do mar. Está situada en plena ría de Arousa, unha potencia marisqueira. Por iso propoñémosvos un plan para coñecer as claves que converten os mariscos e peixes desta ría nun afamado manxar. Farémolo a pé de batea, compartindo unha xornada de pesca ou mariscando; guiados polos que mellor coñecen estas actividades, os profesionais do mar. E sen renunciar a algunha sesión de relax mariño e termal.



> A Toxa



INICIO_ Illa da Toxa
FIN_ O Grove
XORNADAS_ 3

MÁIS INFORMACIÓN_

→ Hotel Balneario Hesperia Isla de La Toja. Tel_ **986 730 050**
→ Gran Hotel La Toja_ www.granhotellatoja.com
→ Talaso Hotel Louxo La Toja_ www.louxolatoja.com

→ Acuario do Grove_
www.acuariodeogrove.wordpress.com



2
EXPERIENCIA

día 1|

Illa da Toxa

- 1_ Balnearios, talasos e spas
- 2_ Paseo pola Illa da Toxa

día 2|

A Toxa

- 3_ Ponte da Toxa
- 4_ Porto
- 5_ Praias da Toxa
- 6_ Monumento á familia mariscadora
- 7_ Dique
- 8_ Lonxa
- 9_ Acuario de Punta Moreiras

día 3|

Illa da Toxa

- 10_ Capela das Conchas
- 11_ Cetarias

| día 1 |

Sesións relaxantes en balnearios, talasos ou spas

Chegaremos ao hotel a primeira hora da tarde. A Illa da Toxa ten unha oferta hoteleira de extraordinaria calidade. Conta con balnearios, centros de talasoterapia e spas. O Nobel Santiago Ramón y Cajal xa recomendaba as súas augas para combater afeccións reumáticas, respiratorias, dermatolóxicas e do sistema nervioso, entre outras.

Será moi relaxante pasar o que nos queda de tarde no hotel, nas súas zonas de spa e de lecer termal, entre baños de burbullas e chorros, ou probando un tratamento de talasoterapia. Hainos tan suxestivos como os que combinan as propiedades da auga mariña coas do viño albariño.



> Ponte da Illa da Toxa



O espectáculo de contemplar unha posta de Sol na Toxa

Recomendamos un pequeno paseo pola illa antes da cea. O seu grande **piñeiro**, no centro, as sendas que discorren paralelas ás urbanizacións ou á beira do mar convidan a iso. E, se é posible, non debemos perdernos o marabilloso espectáculo de contemplar un ocase na Toxa. De volta ao hotel para cear, atoparemos unha cociña con fundamento, que trata con máximo respecto o extraordinario produto destas rías, os seus peixes e mariscos.

| día 2 |

Enrolámosnos nunha embarcación de pesca artesanal

Recomendámosvos madrugar para enrolarvos nunha embarcación de pesca artesanal. Como un mariñeiro máis, ao mando do patrón, viviredes unha xornada de pesca de baixura ou de marisqueo en barco. En ambos os dous casos, as embarcacións fanse ao mar dende o **porto do Grove**, a escasos minutos da illa, tras cruzar a **ponte da Toxa** e coller cara á dereita, onde divisaremos os peiraos.

Xa enfundados en botas e roupa de augas, que vos proporcionará a tripulación, o patrón dará as pertinentes pautas de seguridade, explicará a ruta que se vai seguir e informará sobre o estado do mar e as condicións meteorolóxicas previstas antes de soltar amarras. A bordo, familiarizámonos co temón, a ponte, o motor e as partes principais do barco, ao tempo que recibimos indicacións do rumbo da navegación.



> Mariscadora

Os mariñeiros contarannos unha morea de historias

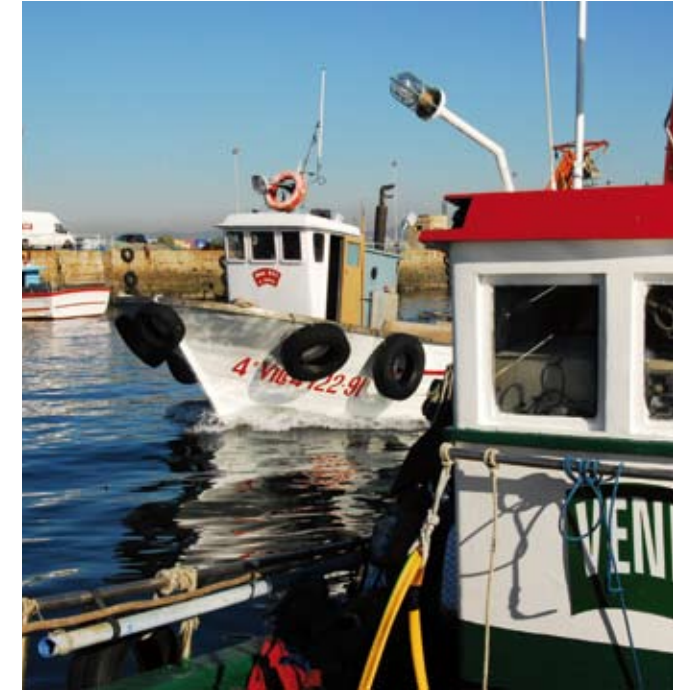
O **marisqueo en barco** practícase nos bancos naturais autorizados da enseada do Grove. Durante a faena observaredes a profundidade, o tipo de fondo e os moluscos que vaiades recollendo cos aparellos, que os pescadores vos axudarán a distinguir. Recomendámosvos afinar o oído ao escoitar as mil e unha historias que todo bo mariñeiro ten que contar. Esta profesión combina a dureza do traballo cos momentos de recreo a bordo.

No caso da **pesca de baixura** viviremos en primeira persoa como se preparan as artes e aparellos, o seu calado e izado. E mesmo que momento do día é o propicio para capturar cada especie.

O Grove acolle a Festa do Marisco no mes de outubro, dende 1963

Un curso de marisqueo na Toxa e xantar no porto do Grove

Tamén existen alternativas moi mariñeiras para entreter a mañá sen saír da Illa de A Toxa. Se a marea está baixa podemos facer un pequeno curso práctico de marisqueo e vivir o día a día das mariscadoras. Baixo a súa guía realizaremos unha ruta dunhas tres horas, durante a cal aprenderemos a extraer as ameixas e berberechos da praia, as técnicas para recoñecer que bivalvo se atopa enterrado na area e saber como distinguiolos. Ao paso sairannos outras especies como algas, lombrigas ou bucinas.



> Bateas

Á hora de xantar renderémonos ao produto local, regado de albariño. Fronte ao porto do Grove atoparemos abundantes marisqueiras. Se a nosa visita é en outubro podemos asistir á **Festa do Marisco**. Aquí o produto non só se degusta “ao natural” ou cocido, senón que tamén se presenta en empanadas, salpicón, croquetas e baixo tratamentos culinarios innovadores. No contorno do porto álzase o **monumento á familia mariscadora**, unha fermosa representación en granito do escultor Alfonso Vilar.

Trala comida, un paseo polo **dique** proporcionaranos agradables bafaradas de aire mariño. Mentres estiramos as pernas recrearémonos no debuxo costeiro da ría.

O bulicio da lonxa

A tarde é o momento de ebulición na lonxa do Grove. Podemos visitala acompañados polas mariscadoras ou o patrón das embarcacións de pesca ou marisqueo, se tivemos participado nestas actividades durante a mañá, ou recorrendo a guías especializados. Sempre resulta unha experiencia vibrante, sobre todo o momento da poxa, rica en olores e en sons, pois cando as poxas non son electrónicas fanse a viva voz. Explicarannos en tempo real o proceso de entrada, pesada, etiquetado e selección do marisco e do peixe.



> Acuario do Grove



> Colares típicos da Toxa

Unha visita ao acuario de Punta Moreiras

Pero se pola tarde preferimos unha visión máis repousada e de conxunto dos ecosistemas mariños das Rías Baixas, o acuario de Punta Moreiras é o mellor escaparate en terra. Saímos do Grove cara á PO-9101 e a tres quilómetros un cartel indícanos o desvío que debemos seguir. Non será máis dun cuarto de hora en coche.

No acuario atoparemos os moluscos, crustáceos e peixes deste hábitat. Xogar a recoñecer robalizas, douradas, ollomoles, escarapotes, fanecas, sargos ou patarroxas en movemento pode ser un reto máis difícil do imaxinado. O acuario tamén acolle a invitados de ecosistemas tropicais. A súa comunidade acuática é un sistema vivo, en continuo cambio. Un día poderemos coincidir co *peixe león* ou o *tiburón bambú* e outro ver como a *morea* cebra serpea nestas augas. E asombrarémonos vendo alimentar ao *tiburón touro*, o escualo de maior tamaño do centro.

As exposicións ilustrativas convierten a este acuario nun verdadeiro centro de interpretación dos hábitats acuáticos das Rías Baixas. Maquetas de barcos ou reproducións de casas mariñeiras resaltan, en miniatura, as peculiaridades do territorio. Para culminar a visita podemos tomar algo na súa terraza mirando ao mar. E reemprender o camiño ao hotel ou quedar a cear pola zona.



> A Toxa e O Grove

| día 3 |

Nas cetarias preparan marisco para levar

Tralo almorzo e antes de abandonar a illa podedes ir ao encontro do estandarte máis mariñeiro da Illa da Toxa, a Capela de San Caralampio ou **Capela das Conchas**, así coñecida porque todo o seu exterior está forrado de cunchas de vieira.

No camiño de volta é obrigatorio pasar de novo polo Grove. A localidade é o grande almacén de marisco de Galicia. Non deixedes de achegarvos a unha das súas múltiples cetarias, onde o manteñen a punto, vivo en auga da ría, para que estes crustáceos selectos, como a centola, a nécora ou o camarón, cheguen ao prato coa maior frescura. Nalgúns sitios prepáranos para levar, na cantidade desexada, embalados en caixas que fan cómodo e hixiénico o seu transporte e onde o marisco conserva as condicións idóneas para o seu consumo no punto de destino. Podemos adquirilo pensando en nós ou sorprender gratamente a alguén con este agasallo, pois prepáranse de maneira moi coidadosa para regalo.



> Capela das Conchas



Vilas mariñeiras: Muros, Fisterra e Muxía

Proponémosvos unha xornada fascinante á beira do mar observando a actividade febril das primeiras vilas mariñeiras da Costa da Morte, dende o sur. Poderedes ver como se realizan as descargas de peixe no porto e asistir a vertixinosas poxas na lonxa. Unha oportunidade para percorrer o perfil agreste e aberto ao océano; contemplar un dos muíños de marea máis grandes de España, lagoas e dunas que son paraíso de aves migratorias ou un río que desemboca en fervenza ao mar.



> Porto de Muros



INICIO_ Muros
FIN_ Muxía
XORNADAS_ 1

MÁIS INFORMACIÓN_
→ Muíño de marea Pozo do Cachón (Muros). Tel_ 981 826 050



3 EXPERIENCIA

- día 1 |
Muros
1_ Muíño de marea Pozo do Cachón
2_ Paseo Marítimo
3_ Porto
4_ Lonxa
5_ Casco histórico
6_ Praza da Pescadería Vella
7_ Praia de Area Maior
Dumbría
8_ Parroquia de Ézaro
9_ Fervenza do Ézaro
Fisterra
10_ Porto
11_ Lonxa
Muxía
12_ Secadoiros artesanais de congro
13_ Santuario da Virxe da Barca
14_ Pedra de Abalar e Pedra dos Cadris

| día 1 |

MUROS

Muros, onde as Rías Baixas marcan a súa fin, é unha das vilas mariñeiras máis fermosas de Galicia. Pódese acceder ao seu contorno municipal pola AC-550, que bordea a costa, ou pola AC-400, que chega do interior.

Visitamos un dos muíños de marea máis grandes de España

Á entrada da capital municipal, ao bordo da AC-550, recalamos na parroquia de **Serres** para visitar **Pozo do Cachón**. Imos introducirmos nun dos muíños de marea máis grandes de España. Dende mediados do século XIX estivo activo ata hai poucos anos. Nesta época mesmo albergou unha especie de talaso, coñecido como Baños Santa Rita, especializado en curar enfermidades reumáticas a base de baños tépedos de algas e auga mariña.



> Muíño de mareas Pozo do Cachón. Muros



Máis de 150 barcos compoñen a frota de baixura do porto de Muros

Tras atravesar unha espléndida área recreativa, atopámonos con esta construción, que se nos presenta como un gran corpo rectangular e moi alongado de cantería e cachotería de granito. Para entrar dende a parte frontal o muíño esténdenos catro pasarelas de madeira que nos axudan a salvar unha canle de auga. É posible abordalo polos extremos, grazas a unha gran ponte de pedra que nos conduce dunha a outra beira da enseada. Debaixo vemos catro grandes comportas.

Se o exterior é imponente, o interior deixaranos fascinados. Froito dun longo proceso rehabilitador iniciado nos anos 90, hoxe alberga un completo centro de interpretación sobre estas obras de enxeñería que son os muíños de marea. Con axuda de paneis explicativos e solos transparentes que nos mostran as comportas evocaremos como era o seu funcionamento antano. Ademais, quizais asistamos a exposicións de artesanía, pintura ou outra actividade, dado que o edificio é un emblema desta poboación mariñeira e está case omnipresente na súa vida cultural.

No porto contemplamos as descargas de polbo, lirio ou lagostino

A AC-550 tamén nos conducirá, seguindo a liña de costa, ao núcleo urbano de Muros e ao seu porto, visita obrigada nesta travesía. Propoñemos aparcar con antelación e ir cara aos peiraos paseando dende os xardíns do Paseo Marítimo. Así deleitámonos contemplando o mar sereno á nosa esquerda, protexido dun lado e outro polos montes Costiña e Ribeiriño, que tamén abrigan o porto. E, á dereita, deixámonos asombrar polas galerías brancas e acristaladas de edificios que recollen baixo os seus soportais tendas e terrazas. Son os mesmos soportais que antes resgardaban aos mariñeiros cando arranxaban as súas artes de pesca e ás pescantinas que lavaban e secaban o peixe.

Chegamos á zona de maior actividade, sobre todo se é día de feira ou mercado, pois aquí sitúanse longas ringleiras de postos con todo tipo de produtos. Pronto alcanzaremos a fermosa dársena de Muros, onde se amarran as embarcacións máis pequenas da súa frota pesqueira, composta por máis de 150 barcos, na súa maioría de baixura. Os demais comparten espazo nos dous peiraos que seguen.

En toda a zona observamos moito movemento, que se acelera á hora da descarga do peixe, en particular de especies típicas da arte de arrastre como o polbo, o lirio ou o lagostino. Na súa lonxa tamén notamos grande actividade porque non só se comercializan as descargas que chegan ao seu porto, senón tamén as de Lira e O Pindo.



Un percorrido polo casco histórico

Parte doutra singradura sería explorar o fermoso casco histórico de Muros, non en van declarouse conxunto histórico-artístico, xa en 1970. O especial carácter mariñeiro de todas as rúas que saen perpendiculares ao porto, que se abraza harmonioso á grandeza monumental de góticos palacios e templos, valeulle este recoñecemento. Propoñémosvos que vos acheguedes á **Praza da Pescadería Vella**, unha das máis singulares da vila. Na actualidade tense convertido nun espazo de lecer onde se poden tomar viños e tapas en múltiples bodegóns e tabernas, dispostas baixo os soportais.

Un fenómeno único en Europa, a desembocadura en fervenza dun río ao mar

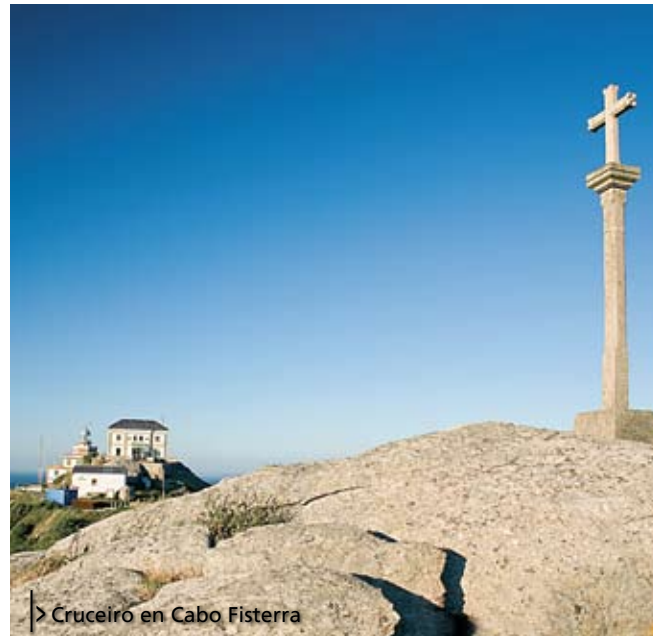
E seguimos o periplo, sempre pola AC-550, practicamente á beira do mar. Enseguida alcanzamos a **praia de San Francisco** e o **monte Louro**, cos seus dous picos de granito, que é o peche da ría de Muros e Noia. Máis adiante atopamos a **lagoa das Xarfas**, atrapada por una branca lingua de area, a **praia de Area Maior**. Atento o ollo e o obxectivo da nosa cámara para captar a imaxe das garzas que acoden a este ecosistema de dunas, atraídas tamén pola abundancia de réptiles e anfibios.

Imos apreciando a metamorfose da paisaxe. Decatarémonos de que estamos na Costa da Morte porque as rías estreítanse e expóñense a mar aberto. Polo camiño atravesamos as pequenas vilas mariñeiras que van salpicando o bordo da comarca do Barbanza como **Lira**, **Caldebarcos** e **O Pindo**, ata chegar a **Ézaro**.

Podemos parar en Ézaro e contemplar o marabilloso espectáculo da desembocadura en **fervenza do río Xallas** ao mar. Atopamos o desvío ao miradoiro ben indicado na estrada. Seguiremos en coche ata o edificio da central eléctrica e, a partir de aquí, camiñamos por unha pasarela de madeira que, suspendida sobre as rochas e pegada á montaña, nos conducirá directos cara á visión dun fenómeno único en Europa, que seguro que nos impresiona.

FISTERRA

E poñemos rumbo a Fisterra, o *finis terrae* para os antigos romanos, que desexaban asomarse á fin do mundo cativados pola súa singularidade xeográfica, a máis occidental por eles coñecida. Atraeranos a súa condición autenticamente mariñeira, reflectida na puxanza da súa lonxa e do seu porto, onde nos diriximos. Dende aquí interpretamos que o núcleo antigo da vila medrou en anfiteatro sobre ela. Por iso parece que os seus edificios de galerías brancas que miran ao mar soben como gabeando, axudados de costas e escaleiras.



> Cruceiro en Cabo Fisterra



> Lonxa de Fisterra

A lonxa de Fisterra é a primeira de Galicia preparada para recibir visitas turísticas mentres transcorre a súa axitada actividade

Para comer, robaliza, polbo ou navallas

Antes da exploración detallada da vila aconsellámosvos comer en calquera asador ou bodegón do porto. Aquí expóñense cartas completas dos mariscos e peixes frescos e de temporada. Podemos degustar unha robaliza á brasa a pé de praia, un polbo á grella ou navallas á prancha, aquí chamadas longueiróns. Ao estilo tradicional ou de autor, as cociñas traballan sempre con produto autóctono.

Para repousar a sobremesa propoñémosvos un paseo máis calmado polo **porto**, que a estas horas é un goteo continuo de embarcacións de palangre, de nasas ou de vetas que regresan coa pesca. Podemos comprobar a axilidade coa que os mariñeiros, coas caixas de peixe en brazos, ascenden polas escaleiras que soben da praia. E logo acompañalos á lonxa para a poxa.

A **lonxa** de Fisterra, ademais de ser una extensa e moderna edificación de cristal e aluminio azul, ten a particularidade de ser a primeira turística de Galicia. Isto favorece a observación privilexiada e cenital das súas animadas poxas. Recomendámosvos afinar ben o oído para escoitar ben os prezos, cantados a velocidade vertixinosa.

MUXÍA

Os últimos secadoiros artesanais de congro en Europa

Agora viramos a Muxía, para coñecer unha tradición centenaria, os últimos secadoiros artesanais de congro que quedan en Europa. Para chegar seguiremos o máis pegados posible ao litoral, collendo a AC-445 e despois a AC-2301. Dende o século XV empregan este método para tratar este manjar que acabou por ser o emblema da cociña en Calatayud, onde se segue exportando. O motivo foi a especial relación comercial entre os dous pobos que se remonta a aquela época. Os bilbilitanos proporcionaban as cordas de cânabo aos pescadores para amarrar os seus barcos e estes pagábanlles con congro seco.

O aspecto dos secadoiros de congro impresionaranos. Son estruturas elaboradas con troncos de madeira entrecruzados, a modo de xaulas, chamadas cabrias. Sobre elas esténdese ou colga o peixe, previamente limpo e furado para que a acción combinada do sol e o vento do Atlántico o cure.



> Pedra dos Cadrís

O Santuario da Virxe da Barca

Os dous secadoiros están no mesmo contorno do Santuario da Virxe da Barca, sustentados nas súas grandes rochas, o que nos facilita a visita a este lugar máxico onde acoden miles de romeiros. Por tradición baixaremos á **Pedra de Abalar**, un megalito de 9 metros de longo que se balanceaba cando as xentes se subían nel, e á **Pedra dos Cadrís**, así coñecida pola súa forma de ril. Famosa é a lenda de que cura doenzas reumáticas se se pasa nove veces baixo a mesma.

Trala visita, recomendámosvos calquera das marisquerías e restaurantes do porto ou do centro da vila. Unha empanada de millo a base de congro ou en guiso é unha excelente elección.



> Santuario da Virxe da Barca

“Veño da Virxe da Barca,
da Virxe da Barca veño,
veño de abalar a pedra,
de abalar a pedra veño”.

Cantiga popular

Percebeiros por un día

Esta proposta está pensada para entrar de cheo no carácter máis mariñeiro de Muxía, no corazón da Costa da Morte. Aquí podemos ser testemuñas de experiencias ao límite, como a xornada de traballo dun percebeiro, enfrontándose ao mar entre as rochas. Tamén nos deixaremos sorprenden polos secadoiros de congro, cuxa técnica artesanal consérvase practicamente intacta. E chegaremos ao Santuario da Barca, situado sobre as rochas a escasos metros do océano.



> Cabo Touriñán



INICIO_ Muxía
FIN_ Fisterra
XORNADAS_ 3

MÁIS INFORMACIÓN_
→ Lonxa de Muxía. Tel_ **981 742 039**
→ Lonxa de Fisterra. Tel_ **981 740 030**



4 EXPERIENCIA

- día 1 |
Muxía
1_ Localidade de Muxía
2_ Cabo Touriñán
- día 2 |
Muxía
3_ Punta da Barca
4_ Lonxa
5_ Miradoiro da Cruz
6_ Peirao de don Manolo
7_ Praza da Constitución
8_ Igrexa de Santa María
9_ Santuario da Virxe da Barca
10_ Pedra de Abalar e Pedra dos Cadris
11_ Escultura *A Ferida*
12_ Miradoiro de Monte Corpiño
13_ Secadoiro de congro da Pedriña
14_ Praza do Coído
- día 3 |
Fisterra
15_ Porto
16_ Lonxa

| día 1 |

A posta de Sol en Cabo Touriñán

Propoñémosvos chegar a Muxía a primeira hora da tarde. A zona conta cunha boa oferta de aloxamentos con encanto. Algúns deles son edificios restaurados que acumulan longos anos de historia e posúen distintivo oficial de calidade. Calquera elección é boa se o que buscamos é que nos reciban cun trato amable, nun ambiente rústico e cunha cociña fundamentada nos peixes e mariscos que chegan ao porto, preparados ao estilo tradicional.

Xa acomodados, convidámosvos a un primeiro cara a cara co Atlántico no Cabo Touriñán. O obxectivo será despedir o último raio de sol que cae sobre a España peninsular, no seu punto máis occidental. Dende Muxía chégase en menos dun cuarto de hora en coche seguindo as indicacións pola estrada que bordea a costa.



> Percebes



> Percebeiros



> Poxa na lonxa

Dende o faro contemplaremos como o Sol morre no mar

Cabo Touriñán inténase no mar ao longo de máis dun quilómetro, así que propoñemos percorrelo a pé. Gozaredes dun contorno apenas modificado pola man do home e onde é habitual ver pastar cabalos en liberdade. Ao remate do camiño alcanzamos o seu faro, onde podemos asomarnos a este agreste balcón tendido cara ao mar.

Cando dende aquí o ceo vai tornándose nunha paleta de vermellos tede a cámara de fotos ben a man: será o momento de captar o instante e o lugar onde o Sol vai precipitándose no mar. E entenderemos por que moitos interpretan que o topónimo Costa da Morte deriva do ocaso, a morte do Sol. Plenos de sensacións por gozar coa natureza no seu estado puro volveremos ao aloxamento para deleitarnos coa cea.

| día 2 |

Acompañamos a un percebeiro na súa xornada de traballo

Hoxe propoñémosvos que acompañedes durante a súa xornada de traballo a un percebeiro, un dos oficios do mar que require máis coraxe. Viviremos a experiencia con total seguridade. En lugar de embarcarnos para acceder a cantís inaccesibles por terra, veremos como se desenvolven estes profesionais dende situacións estratexicamente buscadas por eles, sen ningún perigo para o observador.

A mellor zona de percebe da península de Muxía atópase no seu extremo, coñecido como **Punta da Barca**, entre o faro e o santuario. A hora na que inician o seu traballo os percebeiros varía dunha xornada a outra, pois depende das mareas, cuxas táboas de información consultan cada día. A contemplación previa do mar é vital para estes audaces profesionais. Acompañarémolos ao punto de observación e aprenderemos

ao seu lado a tomarlle o pulso ao mar e ao vento, a saber con que intensidade e como sopra o aire ou de que forma rompe o mar entre as rochas para logo abordalo e esquivalo.

Fixarémonos no seu equipo, mestura de mergullador e montañeiro, e nos aparellos empregados. E comprobaremos como ademais do seu traxe de neopreno, as súas cordas e arneses e as súas rasquetas, válense sobre todo da súa gran habilidade e pericia física para realizaren saltos ben calculados, rápidos ascensos, descensos e inmersións. E estaremos ao seu lado cando limpen o produto a pé de rocha e logo o leven á **lonxa**. Trala experiencia comprenderemos por que este manxar, cuxo sabor equiparan a tomar un prato de mar, é dos máis caros do mercado.



> Faro en Cabo Touriñán

A ruta dos secadoiros de congro, únicos en Europa

En Muxía abundan os mesóns e marisquerías. Podemos buscalos na zona do porto ou no centro da vila. Congro preparado en guiso, en empanada de millo, en caldeirada ou á prancha é unha opción moi oportuna, xa que parte da xornada dedicáremola a facer a “ruta dos secadoiros de congro”.

Trátase dun método artesán e secular de secar este peixe. Talvez Muxía sexa a única poboación europea na que se conservan estas estruturas, que consisten nunha serie de troncos de madeira entrecruzados, chamadas cabrias, das que colgan ou estenden o congro aberto, previamente limpo e furado en toda a súa superficie. O seu aspecto é moi curioso e pode evocar as velas feitas retallos dun barco naufragado.

Pódense ver de camiño ao Santuario da Virxe da Barca, pero propoñémosvos visitalos deténdonos nos lugares máis destacados de Muxía. A ruta ten pouca dificultade e faise moi ben a pé. Comezamos no **miradoiro da Cruz** e chegamos ao **peirao de don Manolo**, pequeno embarcadiro onde un canón fai de bita (un tipo de amarre en terra que permite fixar a embarcación).

Pasamos diante da casa consistorial, continuamos pola Rúa Mariña e subimos por unha pequena costa ata a **Praza da Constitución**. Estamos no antigo núcleo urbano, no que apreciaremos a restauración das súas casas tradicionais. Máis adiante vemos a biblioteca, a Oficina de Atención ao Peregrino e a Fundación Gonzalo López Abente. En dirección ao Santuario da Virxe da Barca podemos deternos ante a fachada da **Igrexa de Santa María**, de estilo gótico mariñeiro.

Os secadoiros de congro evocan as velas feitas retallos dun barco naufragado



> Secadoiro de congro

Dende o paseo que bordea o mar e á dereita vemos as primeiras cabrias de congro. Tamén gozamos das excelentes panorámicas da ría de Camariñas e Cabo Vilán. E xa empeza a dominar o espectacular contorno do **Santuario da Virxe da Barca**, onde miles de romeiros acoden cada ano en setembro. Diante del buscaremos as míticas **Pedra de Abalar** e **Pedra dos Cadrís**, que segundo a lenda cristiá identifícanse con partes da embarcación que transportou á virxe a este lugar para alentar a Santiago Apóstolo na súa predicación por Galicia. Cerca apreciamos unha enorme rocha atravesada por unha fenda; é a **escultura A Ferida**, que lembra a traxedia do *Prestige*.

Ascendemos ao **miradoiro de Monte Corpiño**. Ademais das súas fermosas vistas chamarannos a atención os antigos valados de pedra que circundan as hortas. Dende a Rúa Matadoiro achegámonos ao outro secadoiro de congro que se conserva en Muxía, o da **Pedriña**, o único na parte occidental da vila e que continúa en activo, conservando todo o proceso artesanal. Posúe un almacén, unha edificación onde se trata o peixe para colgalo logo nas cabrias e a continuación, xa seco, embalalo en sacos para a súa exportación. Rematamos o paseo achegándonos á **Praza do Coído**, considerada a zona cero na castástrofe do *Prestige*, onde se levanta un **monumento aos voluntarios**.



> Santuario da Virxe da Barca

día 3

En Fisterra asistimos á trasfega mariñeira

Tralo almoço animámosvos a continuar pola Costa da Morte cara ao sur, ata Fisterra, para comparar a súa constante trasfega mariñeira coa actividade máis relaxada de Muxía. En tres cuartos de hora estaremos nesta poboación, seguindo as estradas AC-2301 e AC-445. No seu porto cruzarémonos con mariñeiros que van e veñen de faenar no mar, amañan as redes ou poxan o peixe na lonxa. A **lonxa** de Fisterra é a primeira de Galicia preparada para a súa visita turística, grazas á instalación dunha plataforma que facilita a contemplación das distintas actividades sen interferir no seu desenvolvemento.

Miles de romeiros acoden cada ano en setembro ao Santuario da Virxe da Barca



Rías Baixas ao descuberto – Vilas mariñeiras

Na costa galega o mar entra de cheo na vida das súas xentes, que se citan na praia, nos cantís, no porto ou na lonxa. Déixano entrar nas súas casas, nas súas mesas, nas súas rúas e nas súas igrexas. Para advertilo, propoñémosvos unha xornada dedicada a rastrexar as pegadas salgadas do Atlántico por cidades, vilas e poboacións mariñeiras das Rías Baixas. Seguiremos un dos perfís costeiros máis sinuosos que teñades visto. E deterémonos no poderío do gremio de mareantes de Pontevedra, no singular carácter mariñeiro de Combarro e na puxanza marisqueira do Grove e Cambados.



> Pontevedra



INICIO_ Pontevedra
FIN_ Cambados
XORNADAS_ 1

MÁIS INFORMACIÓN_
→ Porto do Grove. Tel_ **986 730 300**
→ Casa do Pescador (Cambados). Tel_ **986 526 119**

- 5 EXPERIENCIA
- día 1| Pontevedra
- 1_ Ponte da Barca

2_ Casco antigo

3_ Praza Alonso de Fonseca

4_ Basílica de Santa María A Malor

5_ Barrio da Moreira

6_ Praza da Leña, A Verdura e A Ferrería

Combarro (Poio)

7_ Praza de San Roque

8_ A Rúa

9_ Praia de Padrón

10_ Rúa do Mar

O Grove

11_ Porto

12_ Paseo Marítimo

13_ Ponte da Illa da Toxa

Cambados

14_ Barrio de San Tomé

15_ Casa do Pescador

16_ Porto de Tragove

17_ Lonxa

18_ Barrio de Fefiñáns

| día 1 | PONTEVEDRA

A chamada das serpeantes costas das Rías Baixas despertaranos cedo. Será imprescindible madrugar para aproveitar ao máximo a nosa travesía como mariñeiros en terra. Podemos lanzarnos á aventura pola nosa conta ou realizar unha excursión guiada por profesionais. Ademais de vivir a experiencia, esta opción permítenos saber interpretala.

Propoñemos comezar en Pontevedra. Escudriñar a súa cara máis mariñeira será o primeiro reto estimulante que afrontamos. Abordámola pola **Ponte da Barca**, rumbo ao **casco antigo**, do que presumen con razón os pontevedreses por ser dos mellor conservados de Galicia.



> Praza da Ferrería. Pontevedra



> Basílica de Santa María A Maior. Pontevedra



> Praza da Leña. Pontevedra

O gremio de mareantes sufragou a construción da Basílica de Santa María A Maior no século XVI

Na **Praza Alonso de Fonseca** é onde nos atopamos coa evidencia de que, a pesar das aparencias, Pontevedra naceu e debeuse ao mar. Ao contemplar a Basílica de Santa María A Maior decatámonos da riqueza e importancia que acumulou o seu gremio de mareantes, colectivo de profesionais do mar, que sufragou a súa construción no século XVI. Foi posible grazas aos extraordinarios ingresos obtidos da pesca de sardiña con artes de cerco nas Rías Baixas.

A súa fachada principal representa un dos mellores exemplos de estilo plateresco de Galicia. Na súa escalinata buscaremos entre a súa iconografía a imaxe máis curiosa, un San Xerónimo con lentes. Despois ruaremos arredor por Tristán de Montenegro, Álar Páez, Formigueira ou San Martiño, entre outras rúas pintorescas do **barrio da Moreira**, o arrabalde mariñeiro da cidade.

Se vos apetece tomar un café ou mesmo un bo almorzo suxerímosvos os bares das moitas e fermosas prazas que atoparedes, como a **Praza da Leña**, **A Verdura** ou **A Ferrería**. Sentirídesvos como un pontevedrés máis, porque se algo os distingue é o gran partido que lle sacan a estes lugares públicos de encontro.

COMBARRO

Deixamos o vértice da ría de Pontevedra e collemos a estrada PO-308, dirección O Grove, para alcanzar o lado norte da ría. A pouco máis de dez minutos por estrada deterémonos na poboación de Combarro, que conserva bos exemplos de arquitectura mariñeira. O paseo que vos propoñemos pretende pechar o triángulo perfecto que aquí forman pedra, hórreo e cruceiro.

A ruta dos cruceiros

Partiremos da **Praza de San Roque**, no seu casco histórico, onde atoparemos dous cruceiros, dos moitos que nos acompañarán no camiño. O que preside a praza une polos seus respectivos costados ao Cristo crucificado coa Virxe do Socorro, que porta un garrote para espantar ao diaño. A gran peculiaridade dos cruceiros de Combarro é que se miramos cara a onde o fai o Cristo estaremos dirixindo a vista a terra e se facemos o propio coa virxe orientarémonos ao mar.

Os mariñeiros empregaban os hórreos como
secadoiros de peixe e
almacén de millo e patacas

Nesta praza vivimos a sensación de estar sobre unha vila esculpida en pedra que descende cara á ría. Ata podemos observar como as casas dos pescadores aproveitan esta mole granítica como cimentos. Dende a praza baixamos pola **Rúa**, a principal do conxunto histórico, onde apreciamos a arquitectura mariñeira do lugar, en casas pegadas, con soportais e balcóns adornados por balaustradas de pedra, forxa ou madeira. A pendente cara ao mar obríganos a descender por escaleiras labradas sobre a propia rocha.

A costa de Combarro caracterízase polos seus trinta hórreos aliñados

Continuamos ata a **Praia de Padrón**, que nos mostra unha panorámica sorprendente da costa de Combarro, única no mundo porque trinta hórreos percórrense aliñados, a pé de mar. Embriagados polo olor a salitre, contemplaremos a arquitectura destas particulares construcións de pedra, moitas veces combinada con madeira pintada.

Vemos que se elevan sobre pilastras para evitar a humidade porque os mariñeiros empregábanas como secadoiros de peixe e almacén de millo, patacas e outros produtos traídos en barca do outro lado da ría, onde posuían terras de labranza, por ser as da súa beira montuosas e menos apropiadas para o cultivo. O seu aspecto cativáranos ao atopalos adornados de plantas ou mesmo coa pintura descascada polas caricias abrasivas da brisa mariña, e nos seus tellados illas de herba.

Percorrendo a **Rúa do Mar** atoparemos que moitas das súas casas albergan tabernas e restaurantes. Así que tralo paseo pode ser o momento ideal para a primeira tapa da mañá, antes de reemprender a ruta.

E xa nos despedimos de Combarro, sentindo como se vive nunha típica vila mariñeira, caracterizada pola súa grande actividade. É habitual ver entrar e saír barcos de pesca, mulleres mariscando coa marea baixa ou amañando as redes.



> Hórreos. Combarro



> Combarro



> Bateas



> Mariscadoras

A ría de Arousa reúne máis da metade das 3.000 bateas que hai nas rías galegas

O GROVE

Continuamos rumbo ao Grove, pola mesma estrada, seguindo parte da sinuosa costa galega. Para facérmonos unha idea do seu perfil tan serpeante, se puidésemos estírala obteríamos máis de mil quilómetros de perímetro, chegando ata Almería. Polo camiño apreciamos a súa redondeada xeografía interior e sorprenderanos ver, entre imponentes casas de granito, pequenas e maiores extensións de emparrados de uva *albariña* e outras variedades amparadas pola Denominación de Orixe Rías Baixas, de onde saen os seus afamados viños.

Navegaremos por un dos maiores bancos marisqueiros do mundo

Chegados ao Grove dirixímonos ao seu **porto** para vivir a nosa primeira experiencia mariñeira. Subindo a un catamarán con fondo acristalado ou a un veleiro poderemos navegar por un dos maiores bancos marisqueiros do mundo.

Aquí, no corazón da ría de Arousa, atópanse máis da metade das 3.000 bateas que hai nas rías galegas. Son plataformas de madeira sobre o mar para a cría de mexillóns, ostras e vieiras. Nun traxecto de aproximadamente hora e media vivimos *in situ* o día a día do traballo dun mariñeiro, a pé de batea. Atopáremolos manipulando grosas cordas, ás que se agarran os bivalvos, para limpálas de algas, parasitos e desenredalas. Cando as sacan, tarefa que non é fácil porque poden sobrepasar os 300 quilos, vémolos repletas de marisco. Os propios mariñeiros explicáranos as condicións nas que se atopa o molusco e o seu proceso de cría.

Co gusto do salitre na cara regresamos a porto tras saber moito máis dun dos oficios que sostén á maioría das familias da zona. Nos restaurantes próximos veremos que ofrecen aquilo que atopamos hai un anaco no mar, ademais das ameixas recollidas nas súas praias e outros crustáceos e peixes da ría. Os prezos e menús adoitan estar expostos na entrada, facilitándonos a elección. Unha camiñada polo **Paseo Marítimo**, con vistas á ría, cara á **ponte da Illa da Toxa**, será unha excelente sobremesa.



> Cambados

CAMBADOS

Un tranquilo paseo polo barrio máis mariñeiro

Poñemos rumbo a Cambados pola PO-550, onde chegaremos en pouco máis de media hora. Ademais de ser a capital do albariño e unha vila señorial, o seu carácter mariñeiro está igual de impreso nos seus xenes. Para comprobalo estamos obrigados a perdernos polas rúas do **barrio de San Tomé**. Algunhas son tan estreitas que ao estirar os brazos tocaredes as casas dun e doutro lado. Tampouco é raro que ao voso olfacto chegue o aroma das súas cociñas. Ás veces apréciase o cheiro da pintura que os mariñeiros usan para as cubertas das súas casas, a mesma que empregan nos seus barcos e que lle dá un ambiente tan colorido ao barrio. Aquí podemos visitar a **Casa do Pescador**, un coqueto museo que mostra a vida dos mariñeiros.

As propias mariscadoras farannos de guías na lonxa

Se preferimos maior actividade, internarémonos na lonxa, situada na parte máis industrial da poboación, o **porto de Tragove**. Podemos planificar a visita para que as propias mariscadoras que van vender os seus produtos nos fagan de guía. Deste xeito participaremos de todo o proceso de tratamento do produto en lonxa, dende a selección, pesada e etiquetado ata as frenéticas poxas.

A despedida perfecta será gozar dunha copa de albariño polo aristocrático **barrio de Fefiñáns**, acompañada dunhas tapas ou cea de prato, co mesmo marisco que vimos tratar na lonxa.





FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REGIONAL
"Unha maneira de facer Europa"

galicia
o bo camiño



XUNTA
DE GALICIA