

galicia

turismo marítimo



XUNTA DE GALICIA

NOTA IMPORTANTE_

Con el objeto de promover la comercialización de productos turísticos, Turismo de Galicia llevó a cabo una licitación a través de procedimiento abierto (en libre concurrencia) dirigido especialmente a agencias de viaje.

Los itinerarios incluidos en este folleto son el resultado de las propuestas de paquetes confeccionados por la agencia adjudicataria.

EDITA_

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

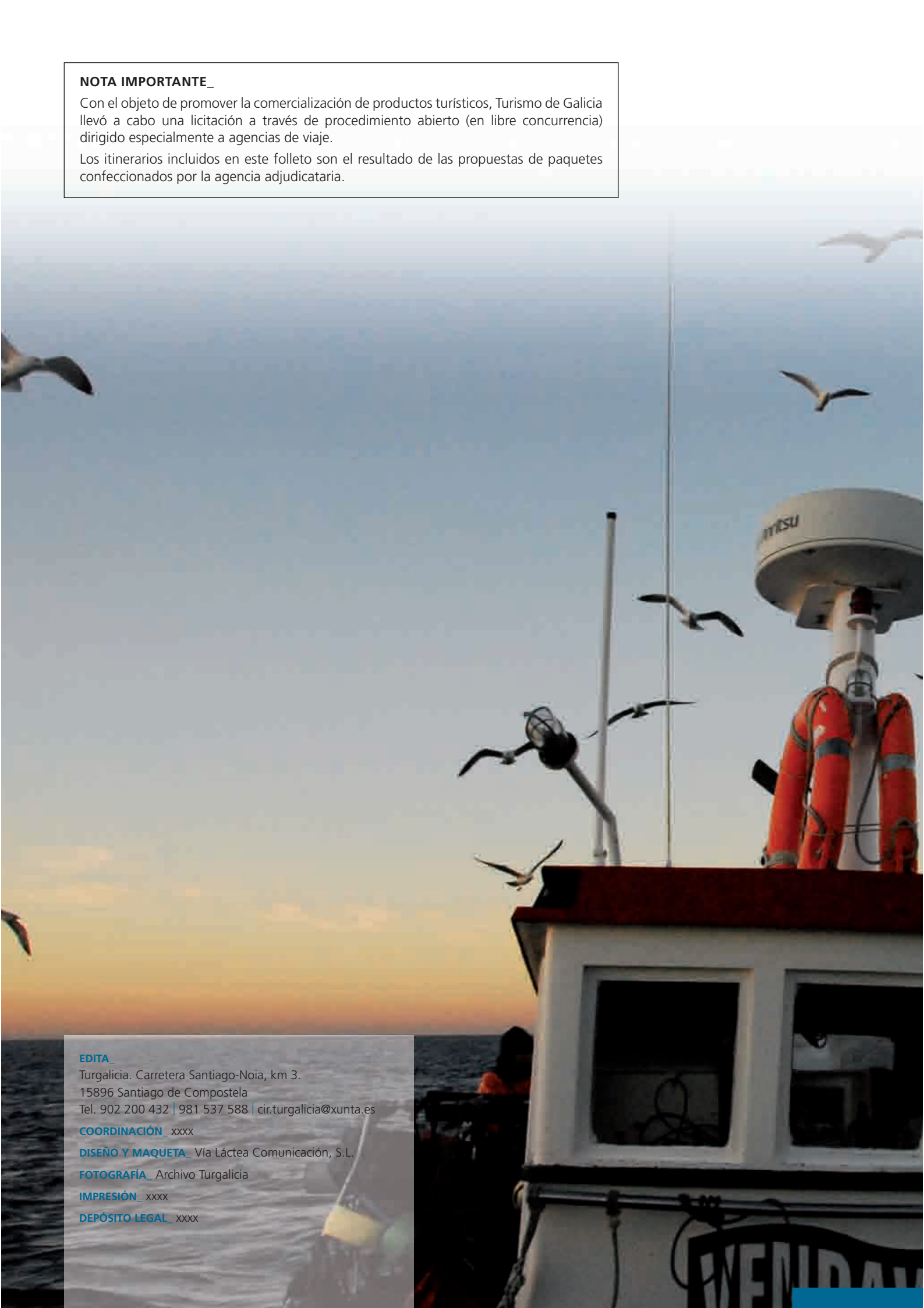
COORDINACIÓN_ xxxx

DISEÑO Y MAQUETA_ Vía Láctea Comunicación, S.L.

FOTOGRAFÍA_ Archivo Turgalicia

IMPRESIÓN_ xxxx

DEPÓSITO LEGAL_ xxxx



Bocados de experiencias marineras

En Galicia el mar define un paisaje único a lo largo de sus 1.200 kilómetros de costa. La belleza de sus rías se une al singular patrimonio cultural vinculado al fascinante mundo marítimo y pesquero y a su rica gastronomía basada en los manjares que proporciona el océano.

El turismo marinero brinda al visitante experiencias irrepetibles y sensaciones muy intensas. Acompañar a los profesionales del mar en una jornada de pesca y luego cocinar nuestras propias capturas. Acercarnos a alguna de las miles de bateas en las que se producen los mejores mejillones del mundo. Descubrir cómo se “cultivan” berberechos, almejas o navajas en la playa siguiendo los consejos de las propias mariscadoras. Presenciar la osadía de los *percebeiros* desafiando la bravura de las olas que rompen sobre las rocas. Participar del bullicio de una lonja y conocer el particular y vibrante sistema de subasta de los distintos productos. Pasear por playas casi vírgenes. Y degustar pescados y mariscos frescos al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor del mar.

Os ofrecemos una experiencia turística apasionante: vivir Galicia a través de su mar, escuchando y disfrutando de las vivencias de sus protagonistas.



índice



1 Cocina pulpo en A Costa da Morte

En Carnota visitaremos los hórreos más grandes de Galicia y pasearemos por una de las playas más hermosas del mundo. Subiremos a la lancha de un pescador para vivir una jornada de pesca deportiva sostenible y aprenderemos a preparar el pulpo.

pág 8

2 Días de mar en A Toxa

Decidiremos si enrolarnos en una embarcación de pesca artesanal o aprender el arte del marisqueo en la playa. Degustaremos el marisco en toda su esencia en O Grove y asistiremos al bullicio de su lonja.

pág 14



3 Villas marineras: Muros, Fisterra y Muxía

En Muros visitaremos uno de los molinos de marea más grandes de España. En Fisterra conoceremos la primera lonja turística de Galicia y en Muxía los últimos secaderos artesanales de congrio que quedan en Europa.

pág 20

4 *Percebeiros* por un día

En el corazón de la Costa da Morte, en Muxía, contemplaremos escenas tan fascinantes como la audacia de los *percebeiros* sorteando la bravura del mar. Nos acercaremos al santuario de A Virxe da Barca y a sus afamadas piedras de *Abalar* y *dos Cadrís*.

pág 26

5 Rías Baixas al descubierto – Villas marineras

Recorreremos las villas de Pontevedra, Combarro, O Grove y Cambados para adentrarnos en su agitada actividad marinera. Incluso navegaremos por uno de los mayores bancos marisqueros del mundo, entre bateas, donde se crían mejillones, ostras y vieiras.

pág 32

Turismo marítimo



- AUTOPISTA DE PEAJE
- AUTOVÍA
- RED DE ALTA CAPACIDAD
- RED DE CARRETERAS DEL ESTADO
- RED AUTONÓMICA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA
- RED AUTONÓMICA SECUNDARIA
- FERROCARRIL VÍA ANCHA
- FERROCARRIL VÍA ESTRECHA
- PARQUES NACIONALES/NATURALES

experiencias

1

EXPERIENCIA

Cocina pulpo en A Costa da Morte

días 1-2-3 | Carnota

2

EXPERIENCIA

Días de mar en A Toxa

día 1 | Isla de A Toxa

día 2 | Isla de A Toxa – O Grove

día 3 | Isla de A Toxa – O Grove

3

EXPERIENCIA

Villas marineras: Muros, Fisterra y Muxía

día 1 | Muros – Dumbria – Fisterra – Muxía

4

EXPERIENCIA

Percebeiros por un día

día 1 | Muxía

día 2 | Muxía

día 3 | Fisterra

5

EXPERIENCIA

Rías Baixas al descubierto – Villas marineras

día 1 | Pontevedra – Combarro – O Grove – Cambados

Cocina pulpo en A Costa da Morte

El mar de Lira, en la ensenada de Corcubión, se puede considerar que marca el límite entre las Rías Baixas y la Costa da Morte. La conocida como Costa da Morte representa el inicio de las Rías Altas por el sur. Su espectacular belleza se sintetiza en vertiginosos acantilados, playas salvajes de arena blanca y fina, dunas móviles y marismas. El juego de corrientes marítimas, polares y subtropicales, creó aquí un hábitat especial, hoy reserva marina de interés pesquero. Es el santuario de la cría y reproducción del pulpo. Así que os proponemos una escapada para disfrutar de este manjar en todo su esplendor, pescando, cocinando, saboreando y viviendo el mar como un oriundo más.



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_ Puerto de Lira (Portocubelo)
- 6_ Mar de Lira (Reserva Marina de Interés Pesquero Os Miñarzos)
- 7_ Playa 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_ Lonja
- 12_ Antigua fábrica de salazón de sardina

INICIO_ Carnota
FIN_ Carnota
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Caseta de Pepe do Cuco **981 761 252**
Abierta todo el año, de 10:00-14:00 y de 17:00-19:00 h
→ Mar de Lira_ www.mardelira.net



| día 1 | Carnota y Lira rivalizan por el hórreo más grande de Galicia

Llegaremos por la tarde a Lira, en el ayuntamiento de Carnota. Os recomendamos elegir una casa de turismo rural con servicio de cocina casera, donde preparan de manera exquisita cualquier producto que llega a su puerto.

El hórreo de Carnota
tiene una longitud de 34,76 metros y
lo soportan 22 pares de pies



> Hórreo de Carnota

Antes de cenar os proponemos un paseo por este pueblo tranquilo. Uno de sus elementos más característicos es el hórreo de estilo "fisterrán", con cuerpo rectangular de granito y estrechas rendijas cinceladas en toda su anatomía. Destacan dos que rivalizan en dimensión y monumentalidad: el de Carnota y el de Lira. El **hórreo de Carnota** está considerado Monumento Nacional y, oficialmente, es el más grande de Galicia. Tiene una longitud de 34,76 metros y está soportado por 22 pares de pies. Además, forma un excepcional conjunto arquitectónico con la **iglesia de Santa Comba**, la casa rectoral y un palomar.

En coche alcanzamos el núcleo urbano de Carnota en menos de cinco minutos, siguiendo la AC-550, hasta llegar a su plaza, en cuyo entorno es posible aparcar. Desde aquí es fácil llegar al **hórreo de Lira**, del que sus vecinos aseguran que gana en centímetros al de Carnota. Desde la calle Miñortos, en el tramo urbano de la misma AC-550, dejando el mar a la izquierda, encontraréis un desvío a la derecha que señala el camino hacia la **iglesia de Lira**, donde hallaréis la impresionante construcción rural.

De vuelta al alojamiento, os aconsejamos que no escojáis pulpo para la cena. Lo reservaremos para la jornada de mañana, ya que será uno de los grandes protagonistas en nuestra travesía por el mar de Lira.



Una jornada de pesca en el mar de Lira

Será necesario madrugar un poco para aprovechar intensamente la jornada de pesca deportiva y sostenible que os proponemos en la **Reserva Marina de Interés Pesquero Os Miñarzos**. Con un buen desayuno a base de productos caseros y naturales que aquí acostumbran a servir, nos dirigimos al puerto de Lira, **Portocubelo**, bajando desde el mismo pueblo.

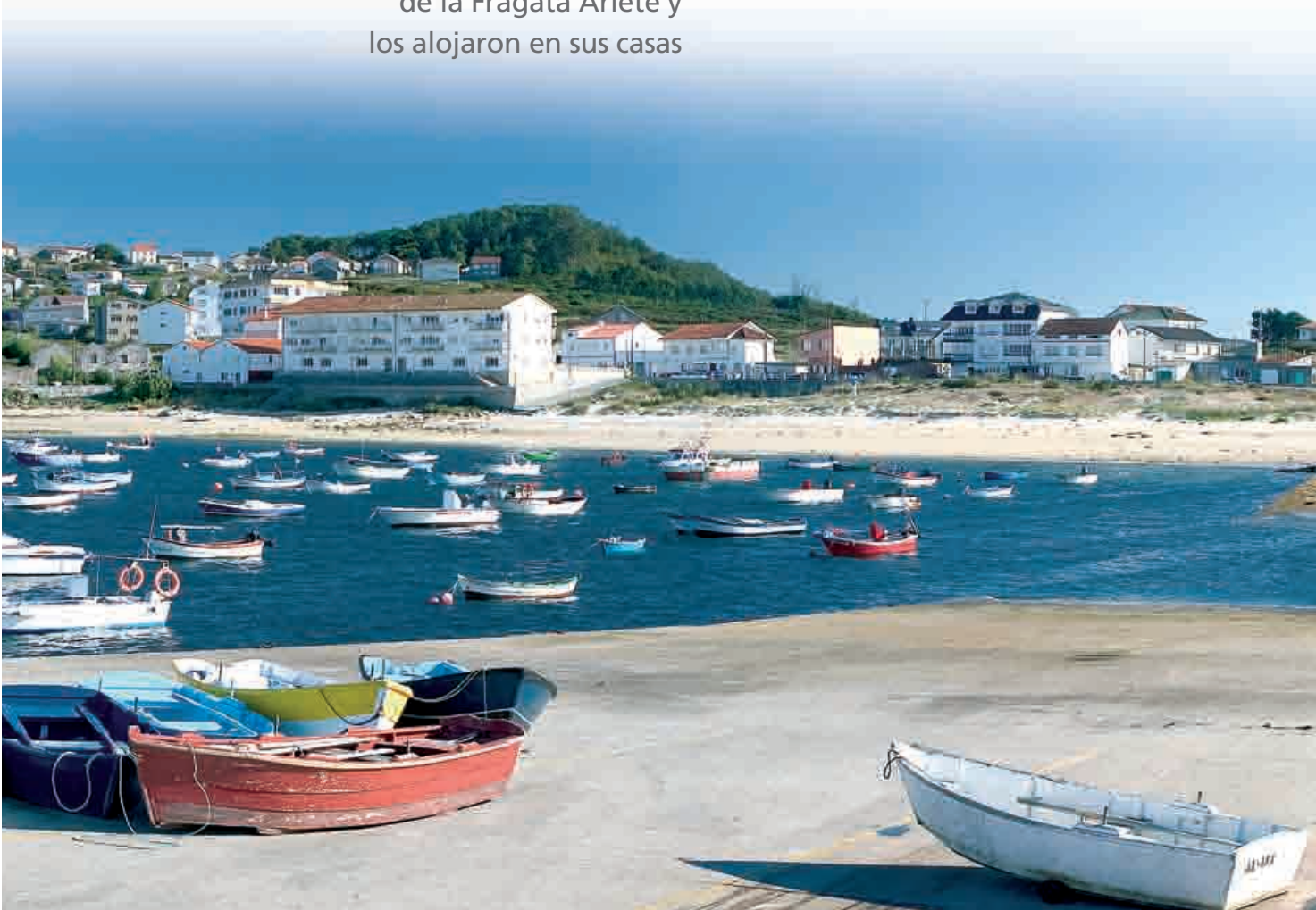
Os maravillará ver el puerto tan tranquilo, con pequeñas lanchas *naseiras* y de *seito* a pie de playa, cabeceando levemente sobre sus aguas cristalinas. De hecho, siempre estuvo “desnudo” hasta la intervención heroica de sus habitantes, que en 1966 acudieron al rescate de 166 náufragos de la Fragata Ariete. Los sacaron del agua y los alojaron en sus casas. Esta actuación le valió al ayuntamiento de Carnota el sobrenombre de “muy humanitario”. En agradecimiento se construyó el primer dique de abrigo de este puerto.

En 1966 los habitantes de Carnota
rescataron 166 náufragos
de la Fragata Ariete y
los alojaron en sus casas

Los pescadores del pueblo nos iniciarán en la pesca deportiva sostenible

Embarcamos sobre las 9,30 de la mañana en la lancha de uno de los pescadores del pueblo. Lo habitual es que sea el apodado *Pepe da Cacha* quien nos guíe en esta jornada de pesca deportiva sostenible. Hombre curtido por el mar, a los neófitos les iniciará en el arte de la pesca, desde cómo montar la caña o tirar el hilo hasta cómo poner la carnada. Los más aficionados adquirirán nuevas habilidades típicas de estos marineros.

Sargos, *maragotas*, *pintos*, fanecas o *xulias* son especies que podremos pescar, respetando siempre de manera estricta los tamaños, vedas y topes de capturas por ser, además, zona de especial protección. Tendremos también la posibilidad de practicar la pesca “sin muerte”, devolviendo las capturas al mar. La jornada proporciona todos los ingredientes para que, al tiempo que disfrutamos de la pesca deportiva, cuidemos del medio marino colaborando en la conservación de los recursos pesqueros. Es importante llevar alguna ropa de abrigo, que nunca sobra en este litoral.



Comemos nuestras propias capturas

Os emplazamos a que aprovechéis vuestras propias capturas para la comida. Podéis convenir con el patrón su preparación en el barco o en alguna taberna marinera o restaurante de la zona. Cocinarán vuestra pesca al modo tradicional, en deliciosa *caldeirada*, a la parrilla o acompañada de exquisitas salsas marineras. Incluso podéis entrar hasta los fogones y participar vosotros mismos, aprendiendo los distintos tratamientos culinarios que merecen estos productos recién salidos del mar.

De paseo por la playa de Carnota, una de las más bellas del mundo

La sobremesa no podrá ser más estimulante si mientras disfrutáis de un paseo os descalzáis e imprimís vuestras huellas sobre la blanca y finísima arena de la playa de Carnota, una de las más bellas de Galicia e incluso del mundo, según la prestigiosa publicación alemana *Traumstrände*. Esta media luna de siete kilómetros forma un conjunto único de dunas y marismas con una laguna interior que acoge comunidades animales y vegetales de gran interés.

Os recomendamos partir del mismo corazón de la playa, donde la desembocadura del **río Valdebois** ofrece un maravilloso espectáculo en la zona conocida como **Boca do Río**. Los aficionados a la observación de las aves deben saber que éste es el refugio de muchas especies durante sus movimientos migratorios y uno de los pocos lugares de Galicia donde anida la *pillara papuda* (*Charandrius Alexandrinus*).



Aprendemos a preparar el pulpo en un taller gastronómico

Con esta imagen en la retina volvemos a Lira para entregarnos al rey de los productos locales, el pulpo, que encuentra en este mar un hábitat excelente para su cría y reproducción. Os proponemos participar en un taller gastronómico organizado por un restaurante y albergue local. Además de ayudarnos a obtener el punto exacto de cocción, nos mostrarán formas alternativas de preparar este cefalópodo. A la parrilla, con almejas o en paté son algunas de las posibilidades que nos ofrecerá su cocinera. El cursillo se completa con la elaboración de postres caseros.

Listos para su degustación, el lugar idóneo es la terraza del local. Abierta al mar de Lira, proporciona una vista inmejorable a la playa de Portocubelos. Si es verano, afinando el ojo alcanzamos a ver la playa de Carnota en forma de grandes lenguas de arena.



Visitamos una antigua caseta de pescador convertida en museo

En la mañana de la despedida volveremos a Portocubelo, donde visitaremos la emblemática **Caseta de Pepe do Cuco**. Es una antigua caseta de pescador restaurada y convertida en museo, que resulta un lugar pintoresco y donde se ofrece la mejor interpretación de la vida marinera de esta villa. Encontramos lanchas típicas de madera, antiguas artes de enmalle para la pesca de la sardina y nasas para atrapar el pulpo, usadas tradicionalmente por estos pescadores.

Dos mariscadoras harán de guías

El museo contiene el único *cascaideiro* visitable de Galicia, una instalación donde antiguamente se curtían las artes de enmalle, sumergiéndolas en un preparado a base de cáscaras de pino para evitar que se pudrieran en el mar. Otro gran aliciente es la compañía de dos mariscadoras del pueblo, con larga tradición familiar. Son las anfitrionas perfectas, porque además de un gran conocimiento de su oficio, su particular manera de contar multiplica el atractivo de la visita.

El recorrido incluye la **lonja** y una **antigua fábrica de salazón de sardina**, hoy abandonada. Lo culminamos en la taberna del puerto, tomando una succulenta tapa acompañada de historias de pescadores.



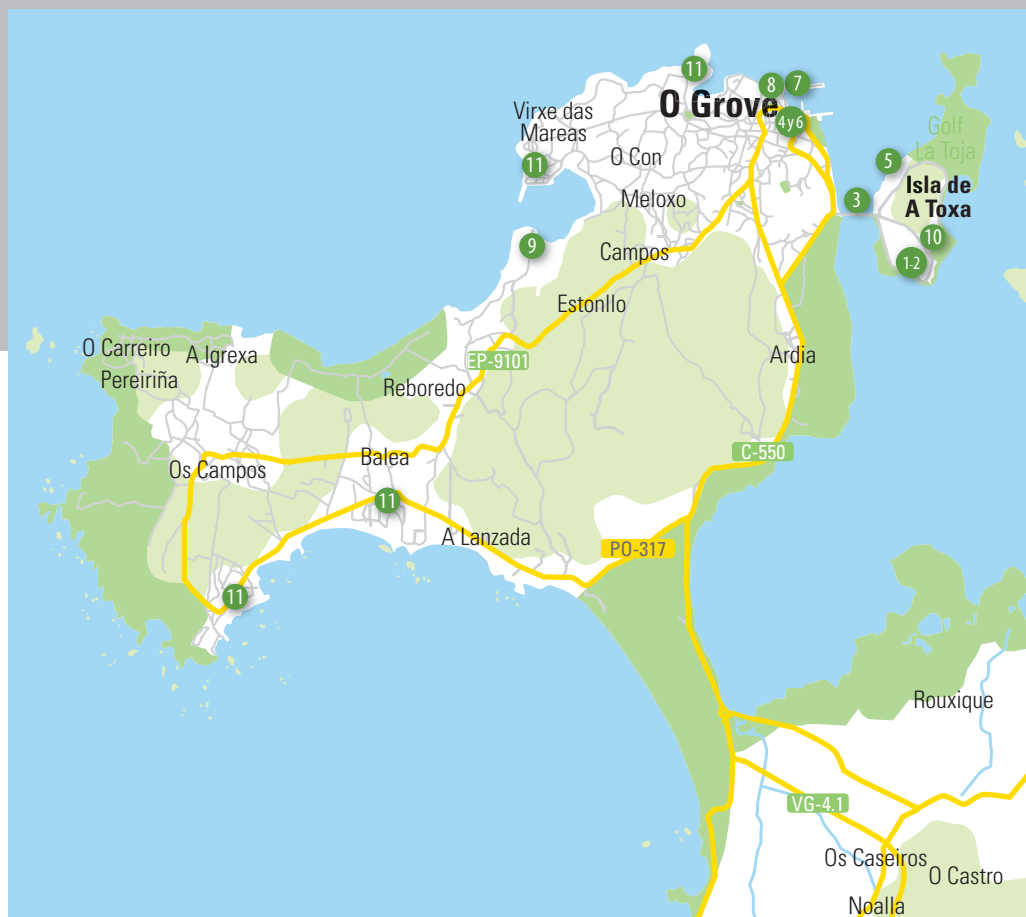
> Lonja de Lira



Días de mar en A Toxa

La isla de A Toxa concentra el lujo, la esencia de las aguas mineromedicinales y la riqueza del mar. Está situada en plena ría de Arousa, una potencia marisquera. Por ello os proponemos un plan para conocer las claves que convierten los mariscos y pescados de esta ría en un afamado manjar. Lo haremos a pie de batea, compartiendo una jornada de pesca o mariscando; guiados por los que mejor conocen estas actividades, los profesionales del mar. Y sin renunciar a alguna sesión de relax marino y termal.





EXPERIENCIA

día 1 |

Isla de A Toxa

- 1_ Balnearios, talasos y spas
- 2_ Paseo por la isla de A Toxa

día 2 |

A Toxa

- 3_ Puente de A Toxa
- O Grove**
- 4_ Puerto
- A Toxa**
- 5_ Playas de A Toxa
- O Grove**
- 4_ Puerto
- 6_ Monumento a la familia mariscadora
- 7_ Malecón
- 8_ Lonja
- 9_ Acuario de Punta Moreiras

día 3 |

Isla de A Toxa

- 10_ Capilla de Las Conchas
- O Grove**
- 11_ Cetáceas

INICIO_ Isla de A Toxa
FIN_ O Grove
JORNADAS_ 3

MÁS 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 de O Grove_ www.acuariodeogrove.wordpress.com

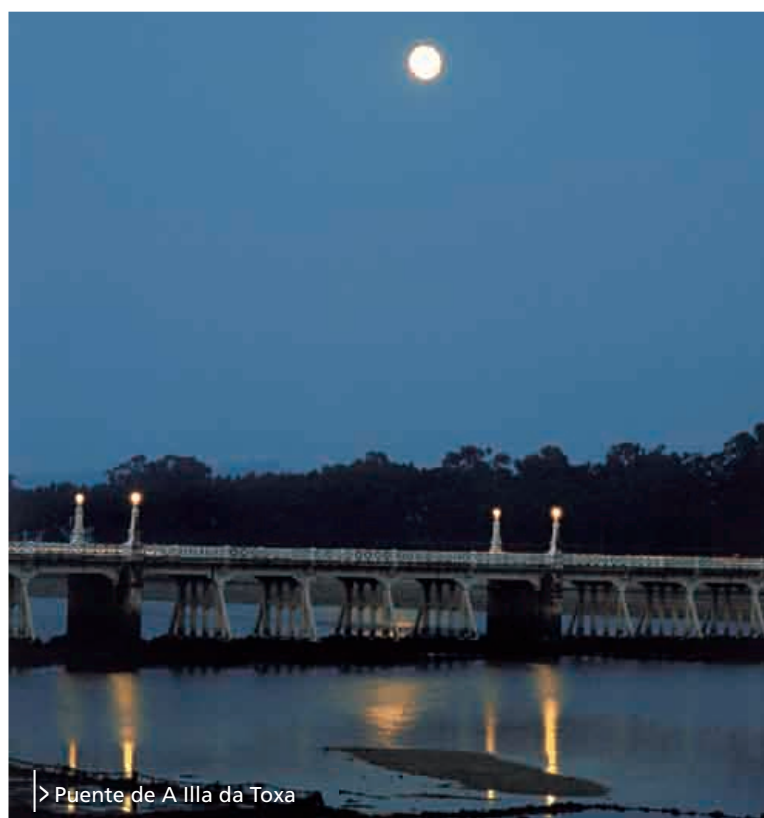


| día 1 |

Sesiones relajantes en balnearios, talasos o spas

Llegaremos al hotel a primera hora de la tarde. La isla de A Toxa tiene una oferta hotelera de extraordinaria calidad. Cuenta con balnearios, centros de talasoterapia y spas. El Nobel Santiago Ramón y Cajal ya recomendaba sus aguas para combatir afecciones reumáticas, respiratorias, dermatológicas y del sistema nervioso, entre otras.

Será muy relajante pasar lo que nos queda de tarde en el hotel, en sus zonas de spa y de esparcimiento termal, entre baños de burbujas y chorros, o probando un tratamiento de talasoterapia. Los hay tan sugestivos como los que combinan las propiedades del agua marina con las del vino albariño.



> Puente de A Illa da Toxa



El espectáculo de contemplar una puesta de Sol en A Toxa

Recomendamos un pequeño paseo por la isla antes de la cena. Su gran **pinar**, en el centro, las sendas que discurren paralelas a las urbanizaciones o la orilla del mar invitan a ello. Y, si es posible, no debemos perdernos el maravilloso espectáculo de contemplar un ocaso en A Toxa. De vuelta al hotel para cenar, encontraremos una cocina con fundamento, que trata con máximo respeto el extraordinario producto de estas rías, sus pescados y mariscos.

| día 2 |

Nos enrolamos en una embarcación de pesca artesanal

Os recomendamos madrugar para enrolaros en una embarcación de pesca artesanal. Como un marinero más, al mando del patrón, viviréis una jornada de pesca de bajura o de marisqueo a flote. En ambos casos, las embarcaciones se hacen al mar desde el **puerto de O Grove**, a escasos minutos de la isla, tras cruzar el **punto de A Toxa** y tomar hacia la derecha, donde divisaremos los pantalanes.

Ya enfundados en botas y ropa de aguas, que os proporcionará la tripulación, el patrón dará las pertinentes pautas de seguridad, explicará la ruta que se va a seguir e informará sobre el estado de la mar y las condiciones meteorológicas previstas antes de soltar amarras. A bordo, nos familiarizamos con el timón, el puente, el motor y las partes principales del barco, al tiempo que recibimos indicaciones del rumbo de la navegación.

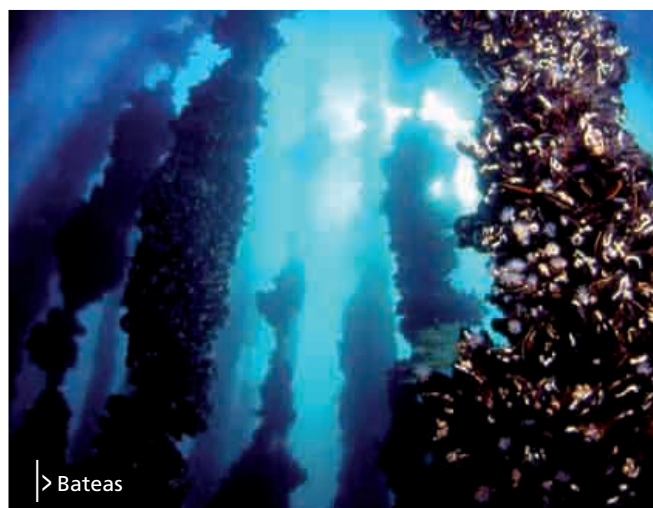
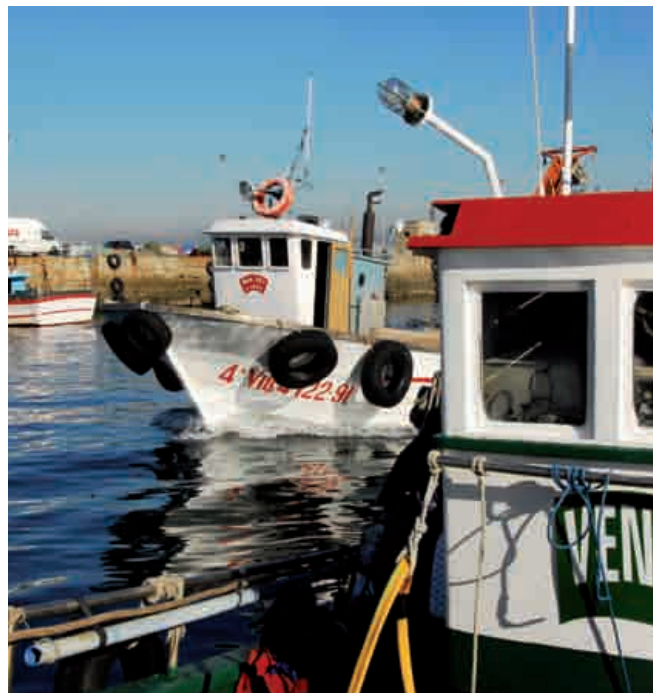


> Mariscadora

Los marineros nos contarán un sinfín de historias

El **marisqueo a flote** se practica en los bancos naturales autorizados de la ensenada de O Grove. Durante la faena observaréis la profundidad, el tipo de fondo y los moluscos que vayáis recogiendo con los aparejos, que los pescadores os ayudarán a distinguir. Os recomendamos afinar el oído al escuchar las mil y una historias que todo buen marinero tiene que contar. Esta profesión combina la dureza del trabajo con los momentos de recreo a bordo.

En el caso de la **pesca de bajura** viviremos en primera persona cómo se preparan las artes y aparejos, su calado e izado. E incluso qué momento del día es el propicio para capturar cada especie.



O Grove acoge
la Fiesta del Marisco en
el mes de octubre,
desde 1963

Un curso de marisqueo en A Toxa y comida en el puerto de O Grove

También existen alternativas muy marineras para entretener la mañana sin salir de la isla de A Toxa. Si la marea está baja podemos hacer un pequeño curso práctico de marisqueo y vivir el día a día de las mariscadoras. Bajo su guía realizaremos una ruta de unas tres horas, durante la cual aprenderemos a extraer las almejas y berberechos de la playa, las técnicas para reconocer qué bivalvo se encuentra enterrado en la arena y saber cómo distinguirlos. Al paso nos saldrán otras especies como algas, lombrices o caracolas.

A la hora de comer nos rendiremos al producto local, regado de albariño. Frente al puerto de O Grove encontraremos abundantes marisquerías. Si nuestra visita es en octubre podemos asistir a la **Festa do Marisco**. Aquí el producto no solo se degusta “al natural” o cocido, sino que también se presenta en empanadas, salpicón, croquetas y bajo tratamientos culinarios innovadores. En el entorno del puerto se alza el **monumento a la familia mariscadora**, una bella representación en granito del escultor Alfonso Vilar.

Tras la comida, un paseo por el **malecón** nos proporcionará agradables bocanadas de aire marino. Mientras estiramos las piernas nos recrearemos en el dibujo costero de la ría.

El bullicio de la lonja

La tarde es el momento de ebullición en la lonja de O Grove. Podemos visitarla acompañados por las mariscadoras o el patrón de las embarcaciones de pesca o marisqueo, si hemos participado en estas actividades durante la mañana, o recurriendo a guías especializados. Siempre resulta una experiencia vibrante, sobre todo el momento de la subasta, rica en olores y en sonidos, pues cuando las pujas no son electrónicas se hacen a viva voz. Nos explicarán en tiempo real el proceso de entrada, pesaje, etiquetado y selección del marisco y del pescado.



> Acuario de O Grove



> Collares típicos de A Toxa

Una visita al acuario de Punta Moreiras

Pero si por la tarde preferimos una visión más reposada y de conjunto de los ecosistemas marinos de las Rías Baixas, el acuario de Punta Moreiras es el mejor escaparate en tierra. Salimos de O Grove hacia la PO-9101 y a tres kilómetros un cartel nos indica el desvío que debemos seguir. No será más de un cuarto de hora en coche.

En el acuario encontraremos los moluscos, crustáceos y peces de este hábitat. Jugar a reconocer lubinas, doradas, besugos, gallinetas, fanecas, sargos o pintarrojas en movimiento puede ser un reto más difícil de lo imaginado. El acuario también acoge a invitados de ecosistemas tropicales. Su comunidad acuática es un sistema vivo, en continuo cambio. Un día podremos coincidir con el *pez león* o el *tiburón bambú* y otro ver cómo la *morena cebra* serpentea en estas aguas. Y nos asombraremos viendo alimentar al *tiburón toro*, el escualo de mayor tamaño del centro.

Las exposiciones ilustrativas convierten a este acuario en un verdadero centro de interpretación de los hábitats acuáticos de las Rías Baixas. Maquetas de barcos o reproducciones de casas marineras resaltan, en miniatura, las peculiaridades del territorio. Para culminar la visita podemos tomar algo en su terraza mirando al mar. Y reemprender el camino al hotel o quedarnos a cenar por la zona.



> A Toxa y O Grove

En las cetáceas preparan marisco para llevar

Tras el desayuno y antes de abandonar la isla podéis ir al encuentro del estandarte más marinero de la isla de A Toxa, la Capilla de San Caralampio o **Capilla de las Conchas**, así conocida porque todo su exterior está forrado de conchas de vieira.

En el camino de vuelta es obligatorio pasar de nuevo por O Grove. La localidad es el gran almacén de marisco de Galicia. No dejéis de acercaros a una de sus múltiples cetáceas, donde lo mantienen a punto, vivo en agua de la ría, para que estos crustáceos selectos, como la centolla, la nécora o el camarón, lleguen al plato con la mayor frescura. En algunos sitios los preparan para llevar, en la cantidad deseada, embalados en cajas que hacen cómodo e higiénico su transporte y donde el marisco conserva las condiciones idóneas para su consumo en el punto de destino. Podemos adquirirlo pensando en nosotros o sorprender gratamente a alguien con este agasajo, pues se preparan de manera muy cuidadosa para regalo.

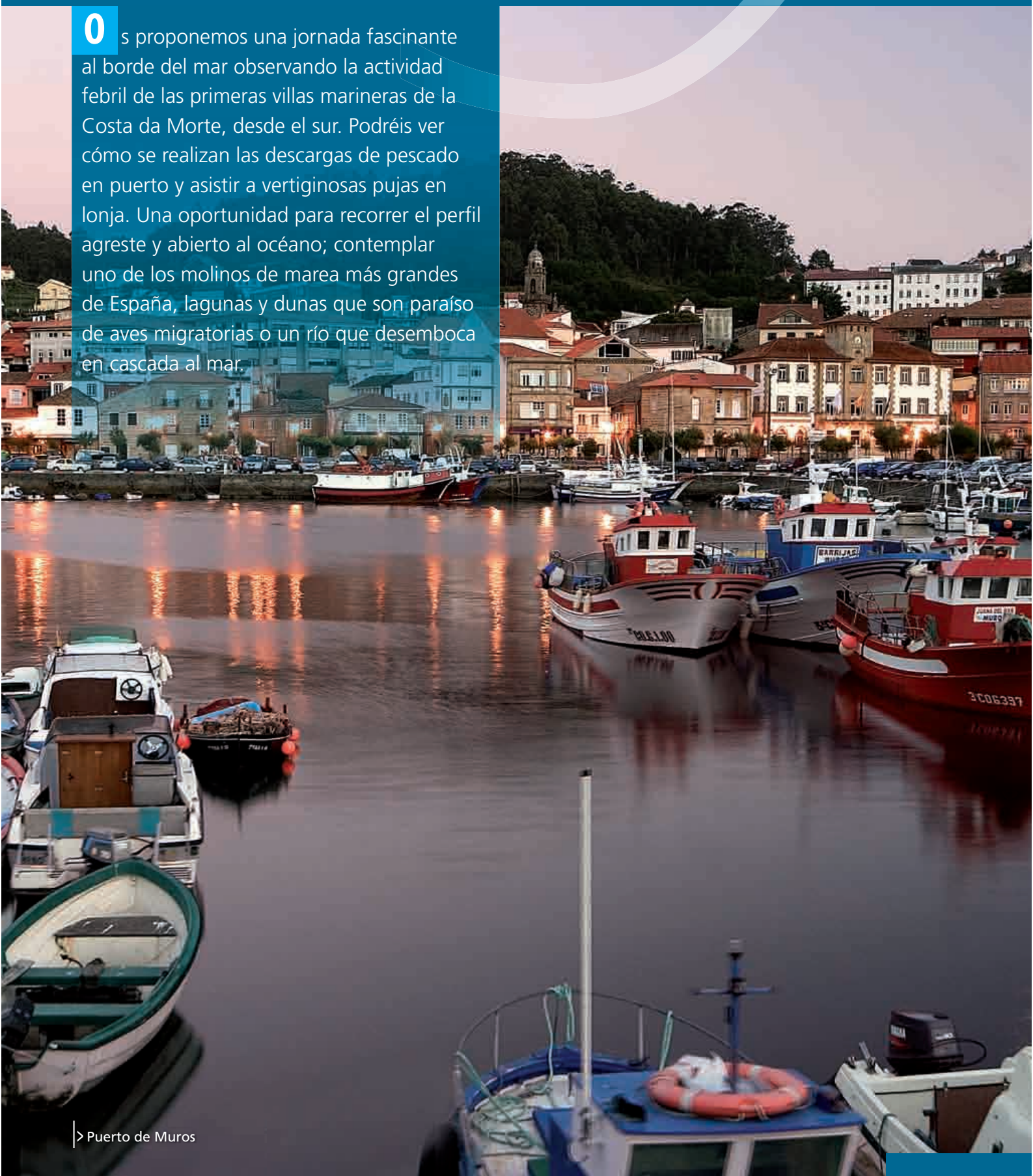


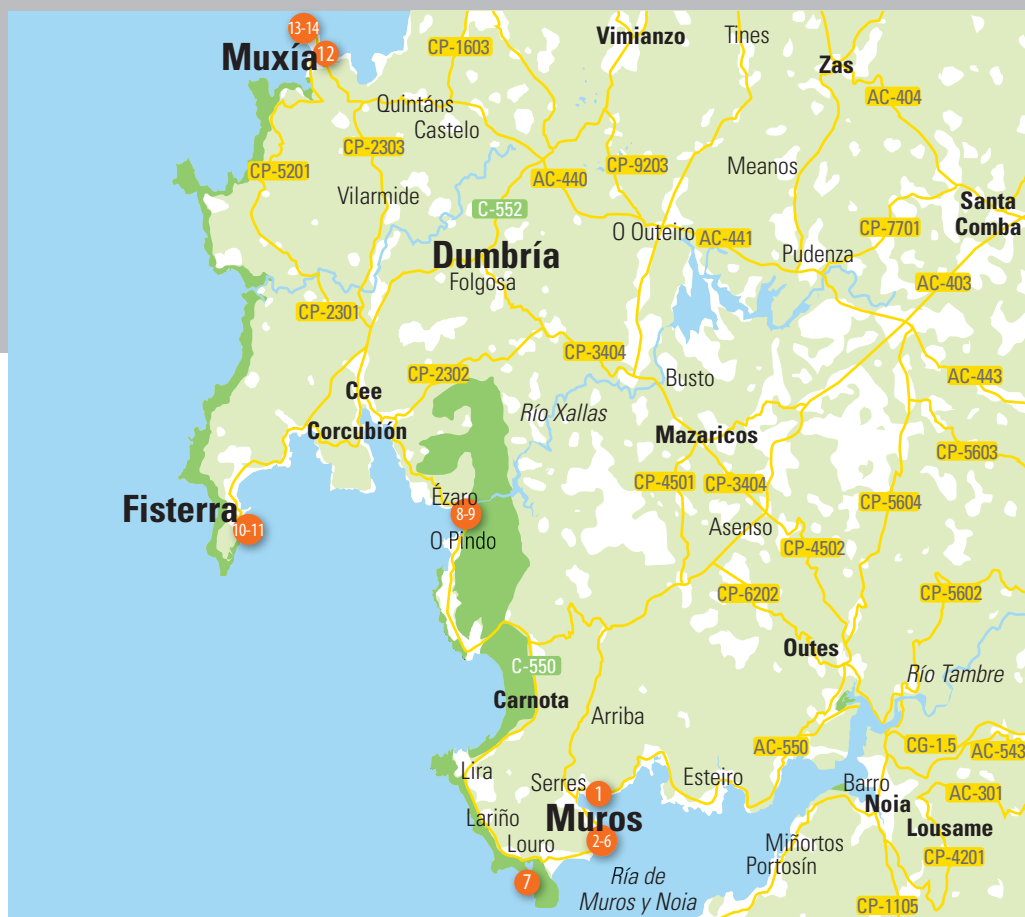
> Capilla de las Conchas



Villas marineras: Muros, Fisterra y Muxía

Os proponemos una jornada fascinante al borde del mar observando la actividad febril de las primeras villas marineras de la Costa da Morte, desde el sur. Podréis ver cómo se realizan las descargas de pescado en puerto y asistir a vertiginosas pujas en lonja. Una oportunidad para recorrer el perfil agreste y abierto al océano; contemplar uno de los molinos de marea más grandes de España, lagunas y dunas que son paraíso de aves migratorias o un río que desemboca en cascada al mar.





día 1 |

Muros

- 1_ Molino de marea Pozo do Cachón
 - 2_ Paseo Marítimo
 - 3_ Puerto
 - 4_ Lonja
 - 5_ Casco histórico
 - 6_ Praza da Pescadería Vella
 - 7_ Playa de Area Maior
- Dumbria**
- 8_ Parroquia de Ézaro
 - 9_ Cascada de O Ézaro
- Fisterra**
- 10_ Puerto
 - 11_ Lonja
- Muxía**
- 12_ Secaderos artesanales de congrio
 - 13_ Santuario de A Virxe da Barca
 - 14_ Pedra de Abalar y Pedra dos Cadrís

INICIO_ Muros
FIN_ Muxía
JORNADAS_ 1

MÁS INFORMACIÓN_

→ Molino de marea Pozo do Cachón (Muros). Tel_ **981 826 050**



> Molino de Mareás Pozo do Cachón. Muros

día 1 |

MUROS

Muros, donde las Rías Baixas marcan su fin, es una de las villas marineras más hermosas de Galicia. Se puede acceder a su entorno municipal por la AC-550, que bordea la costa, o por la AC-400, que llega del interior.

Visitamos uno de los molinos de marea más grandes de España

A la entrada de la capital municipal, al borde de la AC-550, recalamos en la parroquia de **Serres** para visitar **Pozo do Cachón**. Vamos a introducirnos en uno de los molinos de marea más grandes de España. Desde mediados del siglo XIX estuvo activo hasta hace pocos años. En esta época incluso albergó una especie de talaso, conocido como Baños Santa Rita, especializado en curar enfermedades reumáticas a base de baños templados de algas y agua marina.



Más de 150 barcos componen la flota de bajura del puerto de Muros

Tras atravesar una espléndida área recreativa, nos encontramos con esta construcción, que se nos presenta como un gran cuerpo rectangular y muy alargado de cantería y cachotería de granito. Para entrar desde la parte frontal el molino nos extiende cuatro pasarelas de madera que nos ayudan a salvar un cauce de agua. Es posible abordarlo por los extremos, gracias a un gran puente de piedra que nos conduce de una a otra orilla de la ensenada. Debajo vemos cuatro grandes compuertas.

Si el exterior es imponente, el interior nos dejará fascinados. Fruto de un largo proceso rehabilitador iniciado en los años 90, hoy alberga un completo centro de interpretación sobre estas obras de ingeniería que son los molinos de marea. Con ayuda de paneles explicativos y suelos transparentes que nos muestran las compuertas evocaremos cómo era su funcionamiento antaño. Además, quizá asistamos a exposiciones de artesanía, pintura u otra actividad, dado que el edificio es un emblema de este pueblo marinero y está casi omnipresente en su vida cultural.

En el puerto contemplamos las descargas de pulpo, lirio o cigala

La AC-550 también nos conducirá, siguiendo la línea de costa, al núcleo urbano de Muros y a su puerto, visita obligada en esta travesía. Proponemos aparcar con antelación e ir hacia los muelles paseando desde los jardines del Paseo Marítimo. Así nos deleitamos contemplando el mar sereno a nuestra izquierda, protegido de un lado y otro por los montes Costiña y Ribeiríño, que también abrigan al puerto. Y, a la derecha, nos dejamos asombrar por las galerías blancas y acristaladas de edificios que recogen bajo sus soportales tiendas y terrazas. Son los mismos soportales que antes resguardaban a los marineros cuando arreglaban sus artes de pesca y a las *pescantinas* que lavaban y secaban el pescado.

Llegamos a la zona de mayor actividad, sobre todo si es día de feria o mercadillo, pues aquí se apostan largas hileras de tenderetes con todo tipo de productos. Pronto alcanzaremos la hermosa dársena de Muros, donde se amarran las embarcaciones más pequeñas de su flota pesquera, compuesta por más de 150 barcos, en su mayoría de bajura. Los demás comparten espacio en los dos muelles que siguen.

En toda la zona observamos mucho movimiento, que se acelera a la hora de la descarga del pescado, en particular de especies típicas del arte de arrastre como el pulpo, el lirio o la cigala. En su lonja también notamos gran actividad porque no sólo se comercializan las descargas que llegan a su puerto, sino también las de Lira y O Pindo.



Un recorrido por el casco histórico

Parte de otra singladura sería explorar el bello casco histórico de Muros, no en vano se declaró conjunto histórico-artístico, ya en 1970. El especial tipismo marinero de todas las calles que salen perpendiculares al puerto, que se abraza armonioso a la grandeza monumental de góticos palacios y templos, le valió este reconocimiento. Os proponemos acercaros a la **Praza da Pescadería Vella**, una de las más singulares de la villa. En la actualidad se ha convertido en un espacio de ocio donde se pueden tomar vinos y tapas en múltiples bodegones y tabernas, dispuestas bajo los soportales.

Un fenómeno único en Europa, la desembocadura en cascada de un río al mar

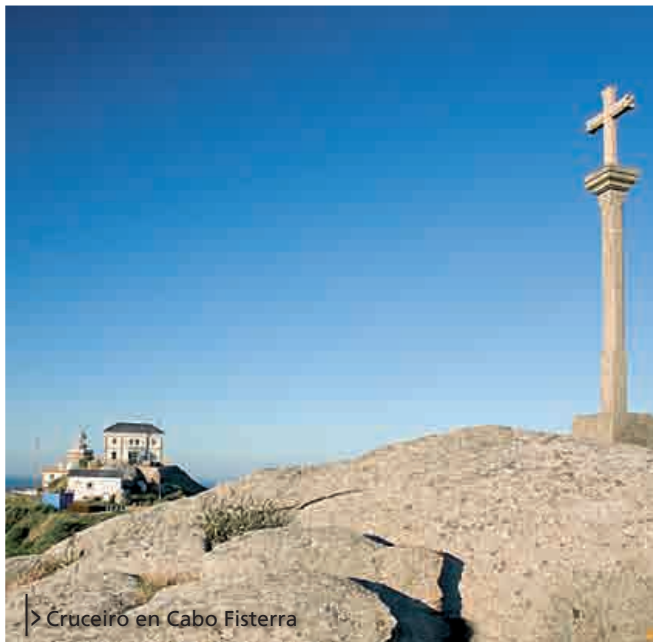
Y seguimos el periplo, siempre por la AC-550, prácticamente al borde del mar. Enseguida alcanzamos la **playa de San Francisco** y el **monte Louro**, con sus dos picos de granito, que es el cierre de la ría de Muros e Noia. Más adelante encontramos la **laguna de As Xarfas**, atrapada por una blanca lengua de arena, la **playa de Area Maior**. Atento el ojo y el objetivo de nuestra cámara para captar la imagen de las garzas que acuden a este ecosistema dunar, atraídas también por la abundancia de reptiles y anfibios.

Vamos apreciando la metamorfosis del paisaje. Nos daremos cuenta de que estamos en la Costa da Morte porque las rías se estrechan y se exponen a mar abierto. Por el camino atravesamos los pequeños pueblos marineros que van salpicando el borde de la comarca del Barbanza como **Lira**, **Caldebarcos** y **O Pindo**, hasta llegar a **Ézaro**.

Podemos parar en Ézaro y contemplar el maravilloso espectáculo de la desembocadura en **cascada del río Xallas** al mar. Encontramos el desvío al mirador bien indicado en la carretera. Seguiremos en coche hasta el edificio de la central eléctrica y, a partir de aquí, caminamos por una pasarela de madera que, suspendida sobre las rocas y pegada a la montaña, nos conducirá directos hacia la visión de un fenómeno único en Europa, que seguro que nos sobrecoge.

FISTERRA

Y ponemos rumbo a Fisterra, el *finis terrae* para los antiguos romanos, que deseaban asomarse al fin del mundo cautivados por su singularidad geográfica, la más occidental por ellos conocida. Nos atraerá su condición auténticamente marinera, reflejada en la pujanza de su lonja y de su puerto, a donde nos dirigimos. Desde aquí interpretamos que el núcleo antiguo del pueblo creció en anfiteatro sobre él. Por eso parece que sus edificios de galerías blancas que miran al mar suben como trepando, ayudados de cuevas y escaleras.



La lonja de Fisterra es la primera de Galicia preparada para recibir visitas turísticas mientras transcurre su agitada actividad

Para comer, lubina, pulpo o navajas

Antes de la exploración detallada de la villa os aconsejamos comer en cualquier parrillada o bodegón del puerto. Aquí se exponen cartas completas de los mariscos y pescados frescos y de temporada. Podemos degustar una lubina a la brasa a pie de playa, un pulpo a la parrilla o navajas a la plancha, aquí llamadas *longueiróns*. Al estilo tradicional o de autor, las cocinas trabajan siempre con producto autóctono.

Para reposar la sobremesa os proponemos un paseo más calmado por el **puerto**, que a estas horas es un goteo continuo de embarcaciones de palangre, de nasas o de betas que regresan con la pesca. Podemos comprobar la agilidad con la que los marineros, con las cajas de pescado en brazos, ascienden por las escaleras que suben de la playa. Y luego acompañarlos a la lonja para la subasta.

La **lonja** de Fisterra, además de ser una extensa y moderna edificación de cristal y aluminio azul, tiene la particularidad de ser la primera turística de Galicia. Esto favorece la observación privilegiada y cenital de sus animadas pujas. Os recomendamos afinar bien el oído para escuchar los precios, cantados a velocidad vertiginosa.

*"Vengo de A Virxe da Barca,
de A Virxe da Barca vengo,
vengo de abalar la pedra,
de abalar la pedra vengo".*

*"Veño da Virxe da Barca,
da Virxe da Barca veño,
veño de abalar a pedra,
de abalar a pedra veño".*

Canción popular gallega



MUXÍA

Los últimos secaderos artesanales de congrio en Europa

Ahora viramos a Muxía, para conocer una tradición centenaria, los últimos secaderos artesanales de congrio que quedan en Europa. Para llegar seguiremos lo más pegados posible al litoral, tomando la AC-445 y después la AC-2301. Desde el siglo XV utilizan este método para tratar este manjar que terminó por ser la enseña de la cocina en Calatayud, a donde se sigue exportando. El motivo fue la especial relación comercial entre ambos pueblos que se remonta a aquella época. Los bilbilitanos proporcionaban las cuerdas de cáñamo a los pescadores para amarrar sus barcos y éstos les pagaban con congrio seco.

El aspecto de los secaderos de congrio nos impresionará. Son estructuras elaboradas con troncos de madera entrecruzados, a modo de jaulas, llamadas cabrias. Sobre ellas se extiende o cuelga el pescado, previamente limpio y agujereado para que la acción combinada del sol y el viento del Atlántico lo cure.



> Pedra dos Cadrís

El santuario de A Virxe da Barca

Los dos secaderos están en el mismo entorno del santuario de A Virxe da Barca, sustentados en sus grandes rocas, lo que nos facilita la visita a este lugar mágico donde acuden miles de romeros. Por tradición bajaremos a la **Pedra de Abalar**, un megalito de 9 metros de largo que se balanceaba cuando las gentes se subían en él, y a la **Pedra dos Cadrís**, así conocida por su forma de riñón. Famosa es la leyenda de que cura dolencias reumáticas si se pasa nueve veces bajo la misma.

Tras la visita, os recomendamos cualquiera de las marisquerías y restaurantes del puerto o del centro del pueblo. Una empanada de maíz a base de congrio o en guiso es una excelente elección.



> Santuario de A Virxe da Barca

Percebeiros por un día

Esta propuesta está pensada para entrar de lleno en el carácter más marinero de Muxía, en el corazón de la Costa da Morte. Aquí podemos ser testigos de experiencias al límite, como la jornada de trabajo de un *percebeiro*, enfrentándose al mar entre las rocas. También nos dejaremos sorprender por los secaderos de congrio, cuya técnica artesanal se conserva prácticamente intacta. Y llegaremos al Santuario de A Barca, situado sobre las rocas a escasos metros del océano.



día 1 |

Muxía

- 1_ Localidad de Muxía
- 2_ Cabo Touriñán

día 2 |

Muxía

- 3_ Punta da Barca
- 4_ Lonja
- 5_ Mirador de la Cruz
- 6_ Muelle de don Manolo
- 7_ Plaza de la Constitución
- 8_ Iglesia de Santa María
- 9_ Santuario de A Virxe da Barca
- 10_ Pedra de Abalar y Pedra dos Cadris
- 11_ Escultura *A Ferida*
- 12_ Mirador de Monte Corpiño
- 13_ Secadero de congrio de A Pedriña
- 14_ Praza do Coído

día 3 |

Fisterra

- 15_ Puerto
- 16_ Lonja

INICIO_ Muxía
FIN_ Fisterra
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Lonja de Muxía. Tel_ **981 742 039**
- Lonja de Fisterra. Tel_ **981 740 030**

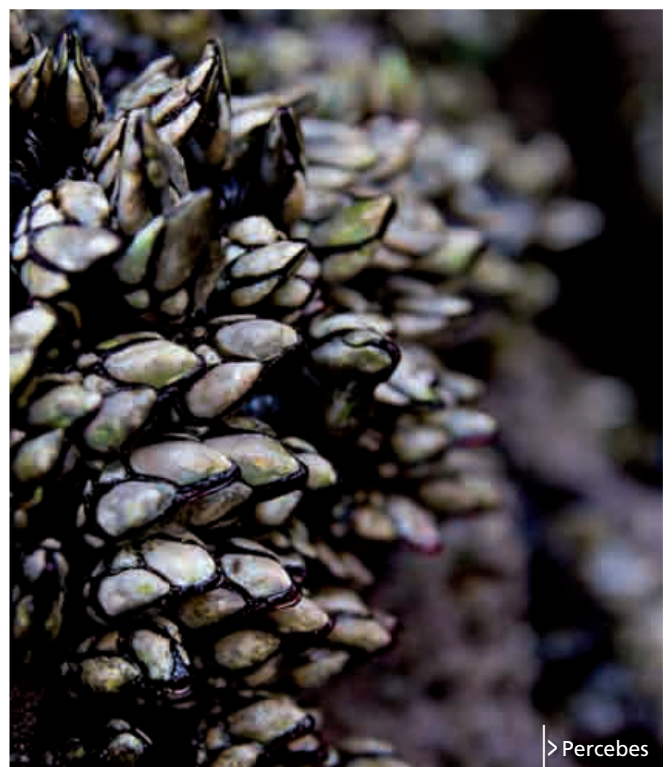


| día 1 |

La puesta de Sol en Cabo Touriñán

Os proponemos llegar a Muxía a primera hora de la tarde. La zona cuenta con una buena oferta de alojamientos con encanto. Algunos de ellos son edificios restaurados que acumulan largos años de historia y poseen distintivo oficial de calidad. Cualquiera elección es buena si lo que buscamos es que nos reciban con un trato amable, en un ambiente rústico y con una cocina fundamentada en los pescados y mariscos que llegan al puerto, preparados al estilo tradicional.

Ya acomodados, os invitamos a un primer cara a cara con el Atlántico en el Cabo Touriñán. El objetivo será despedir el último rayo de sol que cae sobre la España peninsular, en su punto más occidental. Desde Muxía se llega en menos de un cuarto de hora en coche siguiendo las indicaciones por la carretera que bordea la costa.



> Percebes



> Percebeiros

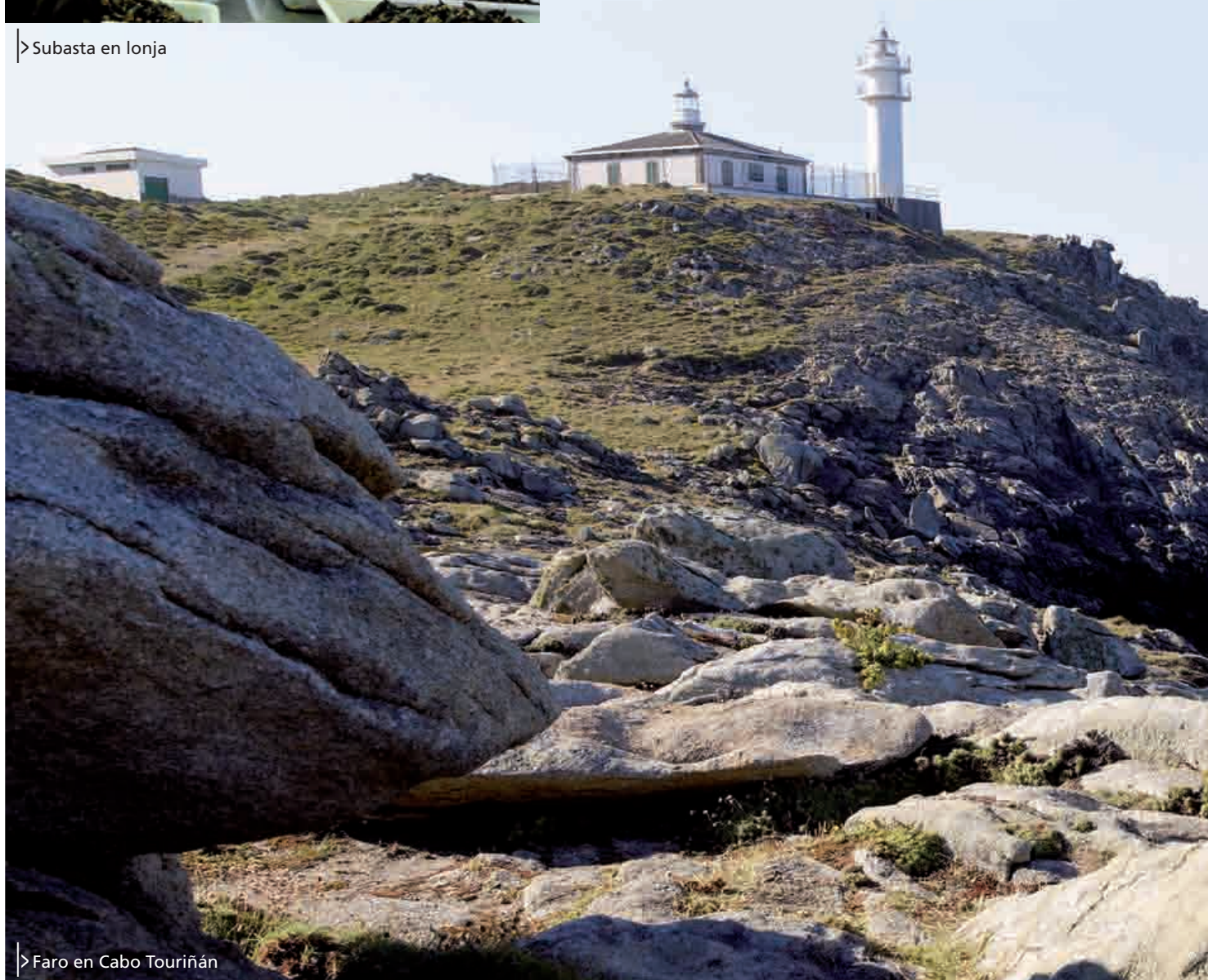


> Subasta en lonja

Desde el faro contemplaremos cómo el Sol muere en el mar

Cabo Touriñán se adentra en el mar a lo largo de más de un kilómetro, así que proponemos recorrerlo a pie. Disfrutaréis de un entorno apenas modificado por la mano del hombre y donde es habitual ver pastar caballos en libertad. Al final del camino alcanzamos su faro, donde podemos asomarnos a este agreste balcón tendido hacia el mar.

Cuando desde aquí el cielo vaya tornándose en una paleta de rojos tened la cámara de fotos bien a mano: será el momento de captar el instante y el lugar donde el Sol va precipitándose en el mar. Y entenderemos por qué muchos interpretan que el topónimo Costa da Morte deriva del ocaso, la muerte del Sol. Plenos de sensaciones por gozar con la naturaleza en su estado puro volveremos al alojamiento para deleitarnos con la cena.



> Faro en Cabo Touriñán

Acompañamos a un *percebeiro* en su jornada de trabajo

Hoy os proponemos que acompañéis durante su jornada de trabajo a un *percebeiro*, uno de los oficios del mar que requiere más coraje. Viviremos la experiencia con total seguridad. En lugar de embarcarnos para acceder a acantilados inaccesibles por tierra, veremos cómo se desenvuelven estos profesionales desde ubicaciones estratégicamente buscadas por ellos, sin ningún peligro para el observador.

La mejor zona de percebe de la península de Muxía se encuentra en su extremo, conocido como **Punta da Barca**, entre el faro y el santuario. La hora en que inician su trabajo los *percebeiros* varía de una jornada a otra, pues depende de las mareas, cuyas tablas de información consultan cada día. La contemplación previa del mar es vital para estos audaces profesionales. Los acompañaremos al punto de

observación y aprenderemos a su lado a tomarle el pulso al mar y al viento, a saber con qué intensidad y cómo sopla el aire o de qué forma rompe el mar entre las rocas para luego abordarlo y esquivarlo.

Nos fijaremos en su equipo, mezcla de buzo y montañero, y en los utensilios empleados. Y comprobaremos cómo además de su traje de neopreno, sus cuerdas y arneses y sus rasquetas, se valen sobre todo de su gran habilidad y pericia física para realizar saltos bien calculados, rápidos ascensos, descensos e inmersiones. Y estaremos a su lado cuando limpien el producto a pie de roca y luego lo lleven a la **lonja**. Tras la experiencia comprenderemos por qué este manjar, cuyo sabor equiparan a tomar un plato de mar, es de los más caros del mercado.



La ruta de los secaderos de congrio, únicos en Europa

En Muxía abundan los mesones y marisquerías. Podemos buscarlos en la zona del puerto o en el centro del pueblo. Congrio preparado en guiso, en empanada de maíz, en *caldeirada* o a la plancha es una opción muy oportuna, ya que parte de la jornada la dedicaremos a hacer la “ruta de los secaderos de congrio”.

Se trata de un método artesano y secular de secar este pescado. Tal vez Muxía sea la única población europea en la que se conservan estas estructuras, que consisten en una serie de troncos de madera entrecruzados, llamadas *cabrias*, de las que cuelgan o extienden el congrio abierto, previamente limpio y agujereado en toda su superficie. Su aspecto es muy curioso y puede evocar las velas hechas jirones de un barco naufragado.

Se pueden ver de camino al santuario de A Virxe da Barca, pero os proponemos visitarlos deteniéndonos en los lugares más destacados de Muxía. La ruta tiene poca dificultad y se hace muy bien a pie. Comenzamos en el **mirador de la Cruz** y llegamos al **muelle de don Manolo**, pequeño embarcadero donde un cañón hace de noray (un tipo de amarre en tierra que permite fijar la embarcación).

Pasamos delante de la casa consistorial, continuamos por la calle Marina y subimos por una pequeña cuesta hasta la **plaza de la Constitución**. Estamos en el antiguo núcleo urbano, en el que apreciaremos la restauración de sus casas tradicionales. Más adelante vemos la biblioteca, la Oficina de Atención al Peregrino y la Fundación Gonzalo López Abente. En dirección al santuario de A Virxe da Barca podemos detenernos ante la fachada de la **iglesia de Santa María**, de estilo gótico mariner.

Los secaderos de congrio evocan las velas hechas jirones de un barco naufragado



> Secadero de congrio

Desde el paseo que bordea el mar y a la derecha vemos las primeras *cabrias* de congrio. También disfrutamos de las excelentes panorámicas de la ría de Camariñas y Cabo Vilán. Y ya empieza a dominar el espectacular entorno del **santuario de A Virxe da Barca**, donde miles de romeros acuden cada año en septiembre. Delante de él buscaremos las míticas **Pedra de Abalar** y **Pedra dos Cadrís**, que según la leyenda cristiana se identifican con partes de la embarcación que transportó a la virgen a este lugar para alentar a Santiago Apóstol en su predicación por Galicia. Cerca apreciamos una enorme roca atravesada por una hendidura; es la **escultura A Ferida**, que recuerda la tragedia del *Prestige*.

Ascendemos al **mirador de Monte Corpiño**. Además de sus hermosas vistas nos llamarán la atención los antiguos vallados de piedra que circundan las huertas. Desde la calle Matadero nos acercaremos al otro secadero de congrio que se conserva en Muxía, el de **A Pedriña**, el único en la parte occidental de la villa y que continúa en activo, conservando todo el proceso artesanal. Posee un almacén, una edificación donde se trata el pescado para colgarlo luego en las *cabrias* y a continuación, ya seco, embalarlo en sacos para su exportación. Finalizamos el paseo acercándonos a la **Praza do Coído**, considerada la zona cero en la catástrofe del *Prestige*, donde se levanta un **monumento a los voluntarios**.



> Santuario de A Virxe da Barca

En Fisterra asistimos al trasiego mariner

Tras el desayuno os animamos a continuar por la Costa da Morte hacia el sur, hasta Fisterra, para comparar su constante trasiego mariner con la actividad más relajada de Muxía. En tres cuartos de hora estaremos en esta población, siguiendo las carreteras AC-2301 y AC-445. En su puerto nos cruzaremos con marineros que van y vienen de faenar en el mar, reparan las redes o subastan el pescado en la lonja. La **lonja** de Fisterra es la primera de Galicia preparada para su visita turística, gracias a la instalación de una plataforma que facilita la contemplación de las distintas actividades sin interferir en su desarrollo.

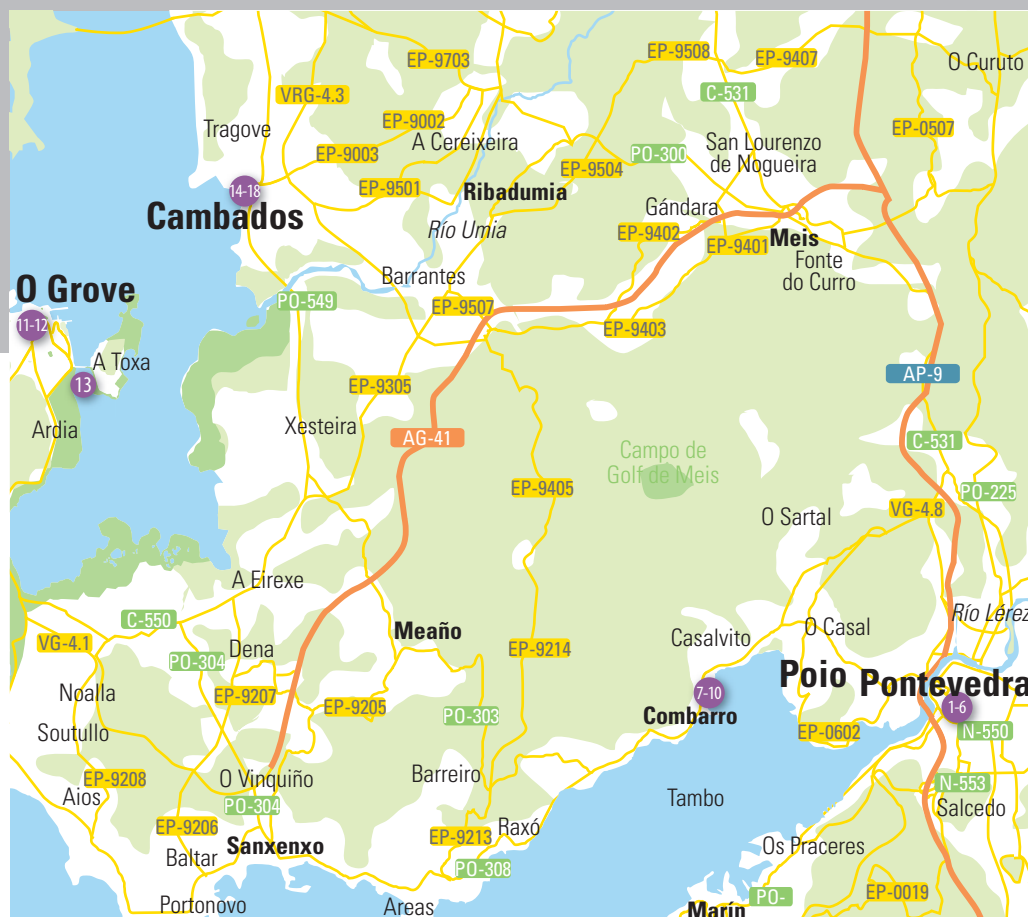
Miles de romeros acuden cada año en septiembre al santuario de A Virxe da Barca



Rías Baixas al descubierto – Villas marineras

En la costa gallega el mar entra de lleno en la vida de sus gentes, que se citan en la playa, en los acantilados, en el puerto o en la lonja. Lo dejan entrar en sus casas, en sus mesas, en sus calles y en sus iglesias. Para advertirlo, os proponemos una jornada dedicada a rastrear las huellas saladas del Atlántico por ciudades, villas y pueblos marineros de las Rías Baixas. Seguiremos uno de los perfiles costeros más sinuosos que hayáis visto. Y nos detendremos en el poderío del gremio de mareantes de Pontevedra, en el singular tipismo marinero de Combarro y en la pujanza marisquera de O Grove y Cambados.





día 1 |

Pontevedra

- 1_ Puente de A Barca
- 2_ Casco antiguo
- 3_ Plaza Alonso de Fonseca
- 4_ Basílica de Santa María La Mayor
- 5_ Barrio de A Moreira
- 6_ Plazas de A Leña, A Verdura y A Ferrería

Combarro (Poio)

- 7_ Plaza de San Roque
- 8_ A Rúa
- 9_ Playa de Padrón
- 10_ Rúa do Mar

O Grove

- 11_ Puerto
- 12_ Paseo Marítimo
- 13_ Puente de la isla de A Toxa

Cambados

- 14_ Barrio de San Tomé
- 15_ Casa del Pescador
- 16_ Puerto de Tragove
- 17_ Lonja
- 18_ Barrio de Fefiñáns

INICIO_ Pontevedra

FIN_ Cambados

JORNADAS_ 1

MÁS INFORMACIÓN_

→ Puerto de O Grove. Tel_ **986 730 300**→ Casa del Pescador (Cambados). Tel_ **986 526 119**

| día 1 |

PONTEVEDRA

La llamada de las serpenteantes costas de las Rías Baixas nos despertará temprano. Será imprescindible madrugar para aprovechar al máximo nuestra travesía como marineros en tierra. Podemos lanzarnos a la aventura por nuestra cuenta o realizar una excursión guiada por profesionales. Además de vivir la experiencia, esta opción nos permite saber interpretarla.

Proponemos comenzar en Pontevedra. Escudriñar su cara más marinera será el primer reto estimulante que afrontamos. La abordamos por el **Puente de A Barca**, rumbo al **casco antiguo**, del que presumen con razón los pontevedreses por ser de los mejor conservados de Galicia.



> Praza da Ferrería. Pontevedra



> Basílica de Santa María La Mayor. Pontevedra



> Praza da Leña. Pontevedra

El gremio de mareantes sufragó la construcción de la Basílica de Santa María La Mayor en el siglo XVI

En la **plaza Alonso de Fonseca** es donde nos encontramos con la evidencia de que, a pesar de las apariencias, Pontevedra nació y se debió al mar. Al contemplar la Basílica de Santa María La Mayor nos percatamos de la riqueza e importancia que acumuló su gremio de mareantes, colectivo de profesionales del mar, que sufragó su construcción en el siglo XVI. Fue posible gracias a los extraordinarios ingresos obtenidos de la pesca de sardina con artes de cerco en las Rías Baixas.

Su fachada principal representa uno de los mejores ejemplos de estilo plateresco de Galicia. En su escalinata buscaremos entre su iconografía la imagen más curiosa, un San Jerónimo con gafas. Después callejaremos alrededor por Tristán de Montenegro, Álar Páez, Formigueira o San Martiño, entre otras **rúas** pintorescas del **barrio de A Moreira**, el arrabal marino de la ciudad.

Si os apetece tomar un café o incluso un buen desayuno os sugerimos los bares de las muchas y bellas plazas que encontraréis, como la **Praza da Leña**, **A Verdura** o **A Ferrería**. Os sentiréis como un pontevedrés más, porque si algo los distingue es el gran partido que le sacan a estos lugares públicos de encuentro.



> Hórreos. Combarro

COMBARRO

Dejamos el vértice de la ría de Pontevedra y tomamos la carretera PO-308, dirección O Grove, para alcanzar el lado norte de la ría. A poco más de diez minutos por carretera nos detendremos en el pueblo de Combarro, que conserva buenos ejemplos de arquitectura marinera. El paseo que os proponemos pretende cerrar el triángulo perfecto que aquí forman piedra, hórreo y *cruceiro*.

La ruta de los *cruceiros*

Partiremos de la **plaza de San Roque**, en su casco histórico, donde encontramos dos *cruceiros*, de los muchos que nos acompañarán en el camino. El que preside la plaza une por sus respectivos costados al Cristo crucificado con la Virgen del Socorro, que porta un garrote para espantar al diablo. La gran peculiaridad de los *cruceiros* de Combarro es que si miramos hacia donde lo hace el Cristo estaremos dirigiendo la vista a tierra y si hacemos lo propio con la virgen nos orientaremos al mar.

Los marineros usaban los hórreos como
secaderos de pescado y
almacén de maíz y patatas



En esta plaza vivimos la sensación de estar sobre un pueblo esculpido en piedra que desciende hacia la ría. Hasta podemos observar cómo las casas de los pescadores aprovechan esta mole granítica como cimientos. Desde la plaza bajamos por **A Rúa**, la calle principal del conjunto histórico, donde apreciamos la arquitectura marinera del lugar, en casas pegadas, con soportales y balcones adornados por balaustradas de piedra, forja o madera. La pendiente hacia el mar nos obliga a descender por escaleras labradas sobre la propia roca.

La costa de Combarro se caracteriza por sus treinta hórreos alineados

Continuamos hasta la **playa de Padrón**, que nos muestra una panorámica sorprendente de la costa de Combarro, única en el mundo porque treinta hórreos la recorren alineados, a pie de mar. Embriagados por el olor a salitre, contemplaremos la arquitectura de estas particulares construcciones de piedra, muchas veces combinada con madera pintada.

Vemos que se elevan sobre pilastras para evitar la humedad porque los marineros las usaban como secaderos de pescado y almacén de maíz, patatas y otros productos traídos en barca del otro lado de la ría, donde poseían tierras de labranza, por ser las de su orilla montunas y menos apropiadas para el cultivo. Su aspecto nos cautivará al encontrarlos adornados de plantas o incluso con la pintura descascarillada por las caricias abrasivas de la brisa marina, y en sus tejados islitas de hierba.

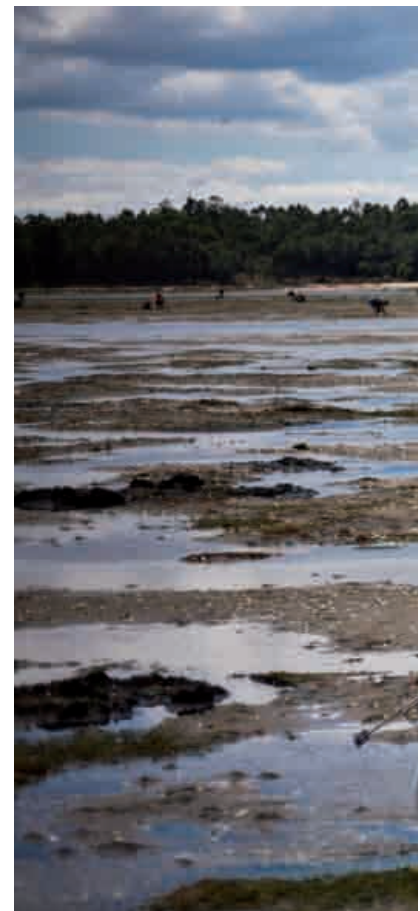
Recorriendo la **Rúa do Mar** encontraremos que muchas de sus casas albergan tabernas y restaurantes. Así que tras el paseo puede ser el momento ideal para la primera tapa de la mañana, antes de reemprender la ruta.

Y ya nos despedimos de Combarro, sintiendo cómo se vive en un típico pueblo marinero, caracterizado por su gran actividad. Es habitual ver entrar y salir barcos de pesca, mujeres mariscando con la marea baja o arreglando las redes.





> Bateas



La ría de Arousa reúne más de la mitad de las 3.000 bateas que hay en las rías gallegas

O GROVE

Continuamos rumbo a O Grove, por la misma carretera, siguiendo parte de la sinuosa costa gallega. Para hacernos una idea de su perfil tan serpenteante, si pudiésemos estirla obtendríamos más de mil kilómetros de perímetro, llegando hasta Almería. Por el camino apreciamos su redondeada geografía interior y nos sorprenderá ver, entre imponentes casas de granito, pequeñas y mayores extensiones de emparrados de uva *albariña* y otras variedades amparadas por la Denominación de Origen Rías Baixas, de donde salen sus afamados vinos.

Navegaremos por uno de los mayores bancos marisqueros del mundo

Llegados a O Grove nos dirigimos a su **puerto** para vivir nuestra primera experiencia marinera. Subiendo a un catamarán con fondo acristalado o a un velero podremos navegar por uno de los mayores bancos marisqueros del mundo.

Aquí, en el corazón de la ría de Arousa, se encuentran más de la mitad de las 3.000 bateas que hay en las rías gallegas. Son plataformas de madera sobre el mar para la cría de mejillones, ostras y vieiras. En un trayecto de aproximadamente hora y media vivimos *in situ* el día a día del trabajo de un marinero, a pie de batea. Los encontraremos manipulando gruesas cuerdas, a las que se agarran los bivalvos, para limpiarlas de algas, parásitos y desenredarlas. Cuando las sacan, tarea que no es fácil porque pueden sobrepasar los 300 kilos, las vemos repletas de marisco. Los propios marineros nos explicarán las condiciones en las que está el molusco y su proceso de cría.

Con el gusto del salitre en la cara regresamos a puerto tras saber mucho más de uno de los oficios que sostiene a la mayoría de las familias de la zona. En los restaurantes cercanos veremos que ofrecen aquello que encontramos hace un rato en la mar, además de las almejas recolectadas en sus playas y otros crustáceos y pescados de la ría. Los precios y menús suelen estar expuestos en la entrada, facilitándonos la elección. Una caminata por el **Paseo Marítimo**, con vistas a la ría, hacia el **punto de la isla de A Toxa**, será una excelente sobremesa.



> Mariscadoras



> Cambados

CAMBADOS

Un tranquilo paseo por el barrio más marinero

Tomamos rumbo a Cambados por la PO-550, a donde llegaremos en poco más de media hora. Además de ser la capital del albariño y una villa señorial, su carácter marinero está igual de impreso en sus genes. Para comprobarlo estamos obligados a perdernos por las calles del **barrio de San Tomé**. Algunas son tan estrechas que al estirar los brazos tocaréis las casas de uno y otro lado. Tampoco es raro que a vuestro olfato llegue el aroma de sus cocinas. A veces se aprecia el olor de la pintura que los marineros usan para las cubiertas de sus casas, la misma que emplean en sus barcos y que da un ambiente tan colorido al barrio. Aquí podemos visitar la **Casa do Pescador**, un coqueto museo que muestra la vida de los marineros.

Las propias mariscadoras nos harán de guías en la lonja

Si preferimos mayor actividad, nos adentraremos en la lonja, situada en la parte más industrial del pueblo, el **puerto de Tragove**. Podemos planificar la visita para que las propias mariscadoras que van a vender sus productos nos hagan de guía. De este modo participaremos de todo el proceso de tratamiento del producto en lonja, desde la selección, pesado y etiquetado hasta las frenéticas pujas.

La despedida perfecta será disfrutar de una copa de albariño por el aristocrático **barrio de Fefiñáns**, acompañada de unas tapas o cena de plato, con el mismo marisco que hemos visto tratar en la lonja.







FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL
"Una manera de hacer Europa"

galicia
el buen camino



XUNTA
DE GALICIA