



zona 6
Ría de Pontevedra
grupos de acción
costeira 2007-2013

Europa inviste na pesca sustentable

gacstrodeRías
grupo de acción costeira

Ría de Pontevedra

Gastronomía pesquera - IV Congreso REMSP



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca

www.accioncosteira.es

CONTENIDO:

- ☀ Introducción: EL GRUPO DE ACCIÓN COSTERA RÍA DE PONTEVEDRA Y SU TERRITORIO
- ☀ El Plan Estratégico Zonal
- ☀ El proyecto GACstroderías
 - ☀ Recetarios,
 - ☀ Jornadas demostrativas
 - ☀ Relación con la hostelería

Europa invierte na pesca sustentable



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca

www.accioncosteira.es



1. INTRODUCCIÓN

LA MISIÓN:

- ☀ Ayudas del Fondo Europeo de Pesca basadas en la filosofía del desarrollo promovido por las comunidades locales.
- ☀ Zona altamente dependiente de la pesca
- ☀ Zonas objetivo: reducción de empleo en el sector pesquero

LA PARTICIPACIÓN:

- ☀ Agentes sociales de la pesca con alta representatividad en el territorio.
- ☀ Autoridades locales implicadas en el desarrollo sostenible.
- ☀ Rico tejido social participativo.
- ☀ Agentes económicos

El FLAG tiene como objeto social colaborar en la **gobernanza** de la zona, participando activamente en la construcción de la capacidad organizativa de la zona pesquera y servir de núcleo de convergencia y representación de los agentes del territorios: institucionales, sociales y económicos, tanto públicos como privados, interesados en promover el **desarrollo integral y equilibrado del territorio de actuación**

El territorio del Grupo de Acción Costeira

☀ Superficie total: 145,52 km²

☀ Lonxitude costa: 83 km.

☀ Población total: 70.858 pers.



☀ Zona altamente dependiente de la pesca:

- ☀ 10 % empresas son del sector pesquero.
- ☀ Más de 2.000 puestos de trabajo en el sector

Ría de Pontevedra/GAC 6: Coord xeográficas:
42°18' - 42°25'N e 8°40' - 8°55'00''

☀ Flota mayoritariamente de bajura: artes menores y cerco. También arrastre litoral y arrastre en Marín.



La estrategia del PEZ.

II.2.- LINEAS DE ACTUACIÓN



Actividades de dinamización:

AÑO / ANO / YEAR		Actividades de dinamización	GAC RÍA DE PONTEVEDRA
2010		☀️ GACstroderías, actividades de apoyo a fiestas gastronómicas locales basadas en productos del mar.	
	☀️ Festa da caldeirada - Marín		
2011		☀️ Festa de la raya en Portonovo	
2012		☀️ Festa del pulpo en Bueu	
2013		☀️ Festa de la almeja en Poyo	

Jornadas de divulgación do Grupo de Acción Costeira

Recetarios:



Grupo de a
PESCADA/PIXOTA mCALUZA

Descripción/Morfología
De corpo longo e esportiva, cabeza plana na súa parte superior, boca grande e mandíbula inferior máis que superior, e ambas cheas de dentes. É de cor gris metálica nas costas, de branco prateado no ventre. Pode superar o metro de lonxitude. Aparezadas tamén as súas pequenas chamadas "barboas" e a mediana da pescada.

Hábitat
Entre os 10 e os 1000 metros. Gusta de cabeleiros e crustáceos.

Métodos pesca
Armache, emalle, palangre, a liña.

Está en comida MAR RIA FIEI

Talla mínima 2'1cm

Valor Nutricional (100gr)
170 proteínas 160 grasas 83,67 kcal

Consumo
O máis popular dos peixes finos, naíña na mesa opada ou en usaco, á pelega (con alicha), guiso, moxado e frito (a romana). Óptima con cocacións curtas.

RESPECTA AS TALLAS MÍNIMAS NOMINADAS

Restaurante SOLLA

Pescada Sobre Apio Nabo De Varias Formas E Grelos

Trituramos 300gr de apio-nabo cocidos, coa mantega de abelá. Salpimentamos.
350gr apio-nabo
1 monilo de grelos
vinagre de arroz

Cocemos os grelos cun pouco de aceite e sal, deixando que fervern 2min.
Troceamos en dados 25gr de apio-nabo, e facemos un escabeche envasando ao baleiro con aceite e o vinagre de sal arroz e cocemos a 70°, 1h.

Laminamos moi fino 25gr de apio-nabo, que blanqueamos e barnizamos con mantega de abelá, antes de meter no forno nun silpat, a 180° durante 25min.
Facemos a pescada no forno de vapor a 62°, sondando para controlar a temperatura interior a 48°.
Emplatamos segundo a fotografía.

Make Over Celery Turnip In Different Textures

Grind 300gr of boiled celery-turnips with hazelnut butter and 200gr hake. Spice to taste.
350gr celery-turnip
1 bunch turnip tops
vinegar of rice
oil for 2min with olive oil and pepper salt

Mix with 25gr of celery-turnips and place in brine evacuating the air and adding olive oil and rice vinegar. Cook for 1h at 70°C.
Finely slice 25gr of celery-turnips and boil quickly. Brush with hazelnut butter before placing into a silpat at 180°C for 25min.
Cook the hake pieces in a steam oven at 62°C. Check the interior temperature of the fish until it reaches 48°C.
Serve.

RESTAURANTE SOLLA RUA SINCERO 7 360 SALVADORA DE POZO Telf: +34 986 872 884 correo@restaurantesolla.com

Encuesta:



Fondo Europeo de Pesca

Europa in

Debate Sobre o Sector Extractivo:

¿ Onde estamos, a onde imos?

- Jose A. Gómez (Pte. gac Ría Pontevedra) José M. Abad (Autoridad Portuaria) Manicha Bermúdez (A. Rest. Xantares)
- Juan C. López (Pescador Baixura) Maricarmen Vázquez (Mariscadora Lourizán)
- Peixeira Bueu
- Modera: Julio Santos Pena (Faro de Vigo)

AÑO / ANO / YEAR		Actividades de dinamización	GAC RÍA DE PONTEVEDRA
2011	☀ Festa de la raya de Portonovo		

Jornadas de divulgación do Grupo de Acción Costeira

Recetarios:



Rincha de Portonovo afumada con ensalada de patacas
 Caballa de Portonovo ahumada con ensalada de patatas
 Smoked mackerel from Portonovo with potatoe salad

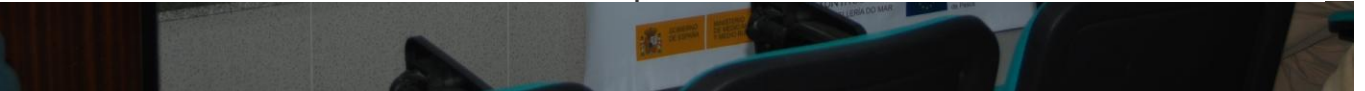
À rincha habería que cambiarlle o nome por "a emperatriz do mar". Os marifeiros fan gloria deste peixe, preto e musculado, pero tamén moito doado de estragar na súa manipulación. Para gozar desta emperatriz do mar imos prepararlle un vestido para a ocasión, sinxelo pero que realice tanto a súa textura como o seu sabor e preserve no prato. O tamaño da rincha non importa, pero cogaremos unha de medio quilo preferentemente e medio lombo por comensal. Dilat non o confundir co cabalón. Os dous teñen cores azuis escuras e claras, pero a diferenza é que a rincha son liñas e o cabalón son puntos. Como un tigre e un leopardo, igual cor, diferentes manchas.

Enchamos o fondo d' unha tarrieta vella con laurel seco e poñemos dentro unha grella pequena como a de los microondas. Sobre esta grella colocamos os lombos da rincha, coa pel cara a abaixo. Tapamos e poñémolo ao lume forte na cocina, premendo a tapa coa man para non deixar saír o fume ao redor de castro ou cinco minutos. Levantamos a tapa e comprobamos que o lombo estea frito. Se aínda non está, seguimos un pouco máis. Destruímos unha tarrieta, pero creamos unha maravilla organoéptica para esta emperatriz das rías galegas. Emplatamos cunha ensalada de patacas cocidas e cortadas para facer tortilla. Irán mesturadas cunha maionese de aceite de oliva virxe extra ou, se gustan os comensais, de bote. Para un quilo de patacas, engadimos unha ceboliña picada, oito cogomitos en vinagre picados, unha culler de café de mostaza de Dijon, sal e, se se quere, un toque de vinagre. Emplatamos facendo un pequeno outeiro coa ensalada e poñemos o lombo sobre este outeiro. Vertizámos cun chorro de aceite, obtendo unha presentación cumio.

A la cachaia habería que cambiarle el nombre por "la emperatriz del mar". Los marineros hablan gloria de este pescado, prieto y musculado, pero también muy fácil de estragar en su manipulación. Para disfrutar de esta emperatriz del mar vamos a prepararle un vestido para la ocasión, sencillo pero que realice tanto su textura como su sabor y presencia en el plato. El tamaño de la cachaia no importa, pero cogaremos una de medio kilo preferentemente y medio lomo por comensal. ¡Cuid! No confundir con el cabalón. Los dos tienen colores azules oscuros y claros, pero la diferencia es que la cachaia son líneas y el cabalón son puntos. Como un tigre y un leopardo, igual color, diferentes manchas.

Llenamos el fondo de una tarrieta vieja con laurel seco y ponemos dentro una parrilla pequeña como la de los microondas. Sobre esta parrilla colocamos los lombos de la cachaia, con la piel hacia abajo. Tapamos y lo ponemos al fuego fuerte en la cocina, presionando la tapa con la mano para no dejar salir el humo. Alrededor de cuatro o cinco minutos. Levantamos la tapa y comprobamos que el lomo esté hecho. Si aún no está, seguimos un poco más. Hemos destruido una tarrieta, pero hemos creado una maravilla organoéptica para esta emperatriz de las rías gallegas. Emplatamos con una ensalada de patatas cocidas y cortadas para hacer tortilla. Irán mezcladas con una mayonesa de aceite de oliva v. e. o, si gustan los comensales, de bote. Para un kilo de patatas, añadimos una cebolleta picada, ocho pimientos en vinagre picados, una cuchar de café de mostaza de Dijon, sal y, si se quiere, un toque de vinagre. Emplatamos haciendo una pequeña colina con la ensalada y ponemos el lomo sobre esta colina. Barmizamos con un chorro de aceite, obteniendo una presentación cumio.

Mackerel should rename it to "the sea". Sailors talk about the fish, dark and muscated, but also mess up in handling, but we will take a half back preferentially per pot. Fill the bottom of a pot with laurel and put in a small grill like micro grill place the backs of mackerel down. Cover and put it to high kitchen, pushing with our hand keep in the smoke about four or five minutes. Lift the lid and check that the fish is not ready, continue a little longer. Emplate with a salad of boiled potatoes, add one chopped onion, eight chopped pickles, or, if you prefer, bottled mayonnaise. Emplate making a small hill of potatoes, add one chopped onion, eight chopped pickles, or, if you prefer, bottled mayonnaise. Barmizamos con un chorro de aceite, obteniendo una presentación cumio.



AÑO / ANO / YEAR	Ad
2012	Festa del pu

Jornadas de divulgación de la cultura

Recetarios:



Pescado y mariscos en el mar de

El Concello de Bure está situado en la Ría de Pontevedra, bordeada por las costas, que ahora se ha permitido a esta población. Esta riqueza es en gran parte de aguas profundas y ricas en componentes norte atlántico y verano. Toda la cadena de este fenómeno, que se repite en verano, motivo por el que las veces más frías que en el resto.

Son 135 embarcaciones artesanales que realizan actividad pesquera en el mar de Bure, en el mar de Bure. En Bure el mar es muy rico y es pescado mediante redes de 60 embarcaciones, con un medio marino. El pulpo de Bure ("Polbo das Rías") es vendido gastronómicamente por su alimentación a base de otros mariscos.

Las navajas de Bure cuentan con el MSC, siendo en su momento las primeras en conseguirlo, gracias a la navaja se hace de acuicultura respetuosa con el medio marino con técnicas de buceo, una de las técnicas de cultivo de marisco.

El percebe es el producto estrella de Bure. El percebe es el producto estrella de Bure. El percebe es el producto estrella de Bure.

Pulpo

Se pesca con Nasa de Pulpo, ocho tentáculos y dos brazos. El pulpo de Bure se caracteriza por su sabor y su textura. Talla mínima legal: 1 kilogramo siempre entre 1 y 2 meses.

Octopus

Fishing gear: Special octopus mollusc with eight arms using cups per arm. Bure Octopus shellfish flavour stemming from Minimum legal size: 1 kilogram on the year, but always between May and July Best to April.

Sargo

Se pesca con emalle (malla) y con redes de sargo, todo y consistente. Los sargos se atrapan y limpian con agua fresca. Talla mínima legal: Mejor época del año para su consumo.

Bream

Fishing gear: Gill nets (mallas). There are various species of and esquite fish. Bream is and crushing crustaceans in teeth. Minimum legal size: 22 consumption time: All year round.

RECETA DE

Andrés Medici
Restaurante Osushi
 Avda. Martínez Garrido 83
 Vigo (Pontevedra)
 Tel. 986 294 881
 www.osushi.es



Rutas marítimas

Días 15,16,17 e 18 de Agosto.
 Saída dende o peirao as 16:00h.
 Duración: 2 horas.

Plazas limitadas.
 Tfños. de información e inscrición:
 986 34 43 96 - 986 13 43 76

Saída en barco

Día 17 de Agosto.
 Saída dende o peirao as 16:00h.
 Duración: 4 horas.

Plazas limitadas.
 Tfños. de información e inscrición:
 986 34 43 96 - 986 13 43 76

Proveeduría de mariscos

Tfños. de información:
 986 34 43 96 - 986 13 43 76

Proveeduría de pescado

Horario:
 10:00 - 14:00 16:00-18:00
 Tfños. de información:
 986 34 43 96 - 986 13 43 76

Navas das Rías

Semana do 12 ao 18 de Agosto

Tfños. de información:
 986 34 43 96 - 986 13 43 76



AÑO / ANO / YEAR

2013

Festa de la a

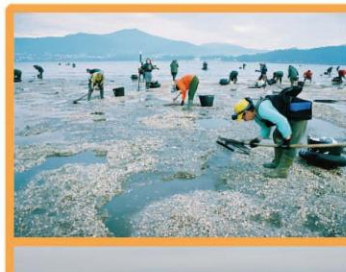
Jornadas de divulgación do Grupo c

Recetarios:

GACSTRODERÍAS 2013

Tradición, gastronomía y cultura marinera en Poio

18, 19 y 20 de septiembre



MarGalaica
Turismo Marinoiro
www.margalaica.net

VISITAS GUIADAS
EXPOSICIÓN
FOTOGRAFICA

ITINERARIO 1: Las playas de Poio, fuente de trabajo y riqueza.
10:30 h. Visita a las mariscadoras durante una jornada de faena.

PROYECTOS FINA POR EL GRUPO D COSTER/ RÍA DE PONTE! 2007-201

9 Durante el período 2007-2 de Pontevedra financió o productivas y cuatro productivas, por un valor 350.380,85 y 455.2 respectivamente.

Son inversiones produc proyectos de orientación profesional presentados físicas o jurídicas del ár del GAC, destinados a pr autosuficiencia económico-fi plazo.

Las inversiones no productiva a actividades no económico público que persigan una re

PROYECTOS PROI
ITINERARIOS TURÍSTIC
PUEBLO MARINERO DE I
ENTIDAD PROMO
Turismo de Sanxer
PRESUPUESTO TOTAL:
SUBVENCIÓN: 7.8



10



16

AMEIXA FINA

Descripción: Cuncha con liñas radiais e c que debuxan unha cuadrícula variable, entre branca e aca Sífons longos e separados e lonxitude.

Hábitat: Vive enterrada en ou area con cascallo, na zor nos primeiros metros do su

Métodos de captura: A p sacho ou angazo, durant Desde embarcación con rai

Está en comida: De seteml

Talla mínima: 40 mm

Consumo: Crúas con lir en sopa ou acompañand: caldeirada.

Valor nutricional (por 1x comestible): Enerxía: 47

10,7 g Grasas: 0,5 g

Tempo

Nécora / Nécora / Velvet cral

Camarón / Camarón / Prawn

Percebe / Percebe / Barnacle

Centolo / Centollo / Spider c

Centolo / Centollo / Spider c

Boi / Buey / King crab <1,5 K

Boi / Buey / King crab >1,5 K

Cigala / Cigala / Crayfish

Lagosta e lumbrigante / Lang

Lagosta e lumbrigante / Lang

Caramuxos / Bígaros / Periw



Restaurante O Peirao
Rúa do Mar, nº 6. Combarro, Poio
Teléfono: 986 095 045

mar.
stación guiada de

USCOS.
radora de moluscos.

co de Combarro.

órico de Combarro.
eo en la ría de

SANÍA DEL MAR

pción previa

ONXA DE CAMPELO, A LE

Encu



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca

Europa inviste na pesca sustentable
www.accioncosteira.es

Información e inscripciones

GAC6 Ría de Pontevedra. Tel. 886 21 30 15 // E-mail: gacpontevedra@gmail.com
https://www.facebook.com/gac.riadepontevedra

Recetarios disponibles en:



Recetarios





Más información:



[www. accioncosteira.es](http://www.accioncosteira.es)



redfep.es



Farnet.eu



REMSP

Y visita también nuestros proyectos :

 [Pescado artesanal](http://www.pescadoartesanal.com)

 [A muller e o mar](#)

A muller e o mar

Vídeo-estudo sobre a situación da muller no sector pesqueiro na Ría de Pontevedra



www.pescadoartesanal.com



[Introducción](#) [Noticias](#) [Fotografías](#) [Vídeos](#) [Encuestas](#) [Enlaces](#) [Documentación](#) [Contacto](#)

[Aviso legal](#)



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Pesca

Europa inviste na pesca sustentable

www.accioncosteira.es

Sede do Grupo de Acción Costeira Ría de Pontevedra:
Edificio de Servizos Portuarios. Porto de Marín 36900 MARÍN - Pontevedra.

Tfno: 886 21 30 15 – Tfno. Móbil: 698 180 887

gac6@accioncosteira.es

Síguenos en facebook: gacpontevedra