



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

Europa inviste na pesca sustentable

**gac**strodeRías  
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](http://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](http://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 km<sup>2</sup>

☀ 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		



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 moi doado de estragar na súa manipulación. Para gozar desta emperatriz do mar imos preparar-lle un vestido para a ocasión, sinxel pero que realice tanto a súa textura coma 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 tartiera 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 tartiera, 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 cogomelos 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 cumila.

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 tartiera vieja con laurel seco y ponemos dentro una parrilla pequeña como la de los microondas. Sobre esta parrilla colocamos los lomos 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 tartiera, 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 cumbe.

Mackerel should rename it to "the sea". Sailors talk about the fish, dark and muscated, but also mess up in handling, but it does not matter, but we will take a half back preferentially per p...

Fill the bottom of a pot with laurel and put in a small grill like microgrill 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, put the fish on top and drizzle with olive oil.



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 Bureu está situado en la Ría de Pontevedra, bordeada por las costas, que ahora se ha permitido a esta población siglo. Esta riqueza es en gran parte de aguas profundas y ricas en componentes norte reinant y verano. Toda la cadena, desde este fenómeno, que se repite verano, mucho por el que las veces más frías que en el res.

Son 135 embarcaciones artesanales que realizan actividad pesquera en el mar de Bureu, en el mar de Bureu. En Bureu el mar es muy rico y se pesca mediante una flota de 60 embarcaciones, con un medio marino. El pulpo de Bureu ("Polbo das Rías") es vendido gastronómicamente por su alimentación a base de otros mariscos de Bureu cuarenta años, siendo en su momento especialmente en consagrado, el pulpo de la ría de Bureu de aguas profundas y ricas en componentes norte reinant y verano. El pulpo de Bureu es un producto cuarenta años de mar. El pulpo de Bureu es un producto cuarenta años de mar. El pulpo de Bureu es un producto cuarenta años de mar.

**Pulpo**

Se pesca con Nasa de Pulpo, ocho tentáculos y dos brazos. El pulpo de Bureu 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. Bureu 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 varios tipos de sargo, todo y consistente. Los sargos se atrapan y limpian con cuidado. 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

# Proveeduría de mariscos

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 100 g comestible): Enerxía: 47 10,7 g Grasas: 0,5 g

## Tempo

- Nécora / Nécora / Velvet crab
- Camarón / Camarón / Prawn
- Percebe / Percebe / Barnacle
- Centolo / Centollo / Spider crab
- Centolo / Centollo / Spider crab
- Boi / Buey / King crab <1,5 K
- Boi / Buey / King crab >1,5 K
- Cigala / Cigala / Crayfish
- Lagosta e lumbrigante / Langostino
- Lagosta e lumbrigante / Langostino
- Caramuxos / Bígamos / Periwinkle



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](http://redfep.es)



[Farnet.eu](http://Farnet.eu)



[REMSP](http://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](http://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](http://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](mailto:gac6@accioncosteira.es)

Síguenos en facebook: gacpontevedra