

ESPAZO DIVULGATIVO DE BALEEIRA

A PESCA ARTESANAL

QUE ENTENDEMOS POR PESCA ARTESANAL? A pesca artesanal en Galicia caracterízase polo uso de técnicas de pesca ancestrais, respectuosas co medio ambiente e fortemente vinculadas ao mar e a cultura local, que inclúen o marisqueo a pé, o uso de nasas, artes de cerco, artes de anzol como o palangre, e redes fixas como trasmallos, betas, etc., empregadas para a captura de mariscos e peixes específicos da costa de Galicia.



CALES SON OS MÉTODOS TRADICIONAIS DE PESCA EN GALICIA? Entre as artes de pesca máis destacadas da tradición pesqueira galega relacionadas coa pesca artesanal podemos citar:

- Liña e palangre: a liña, o palangre e o palangrillo. Artes de pesca con anzol que son das máis selectivas e respectuosas co medio ambiente.
- Nasas e outras trampas: empréganse para a captura de mariscos, crustáceos e polbo, e tamén algúns peixes.
- Artes de enmalle: Miño, Trasmallo, Beta, Xeito, Volanta... estas artes empregan redes para a captura de peixes. A diferenza entre elas virá dada polas súas diferentes dimensións, a amplitude da malla e as formas de colocación.
- Artes de marisqueo: Marisqueo a pé, e á boia. O marisqueo "a pé" ofrece a imaxe máis tradicional e emblemática de Galicia relacionada co traballo do mar, e na que se empregan pequenos utensilios como as ferradas, trueiros, rasquetas... para obter percebes, mexillóns, ...

A BIODIVERSIDADE MARIÑA NA ZONA DE BALEEIRA: A zona de Baleeira, e toda a franxa costeira do noso municipio atesoura unha rica biodiversidade de peixes, que constitúen as capturas preferidas para os pescadores tanto desde terra como desde o mar. Entre todas estas especies destacamos:

O Vello (*Symphodus cinereus*): de pequeno tamaño, presenta un corpo ovalado e boca pequena cunha fileira de dentes cónicos, escamas grandes. De cor dicromática non permanente.



A Robaliza (*Dicentrarchus labrax*): alongada, de boca grande, distínguese polas súas aletas dorsais e son peixes catalogados como brancos. Moi apreciado polo seu valor culinario.



O Sargo (*Diplodus sargus sargus*): ten o corpo comprimido lateralmente, de cor gris, claro ou escuro, con reflexos prateados. Os exemplares novos teñen bandas escuras verticais nos costados, que se van esvaendo co idade.

O Congro (*Conger conger*): de corpo cilíndrico tipicamente anguilliforme, cunha pel sen escamas, e unha apertura branquial, en forma de reixa, que chega ata o ventre. Carece de aletas ventrais, pero si dispón de aletas pectorais. A súa lonxitude máxima descrita é de 3 m, cun peso máximo de 66 kg.



O Pinto e a Maragota (*Labrus bergylta*): peixe sedentario de corpo reboludo, fociño picudo que finaliza nunha boca con beizos carnosos e dentadura potente. Ten unha única longa aleta dorsal, provista dunha vintena de espiñas. Ten un colorido moi variable.



A Barbada (*Enchelyopus cimbrius*): peixe longo e delgado, ten catro barbas, unha das cales se atopa no seu queixo e as outras tres no seu fociño, e alcanza unha lonxitude máxima de 41 cm.

O Polbo (*Octopus vulgaris*): ten simetría bilateral, coa boca e o pico situados no punto central das súas oito extremidades. O seu corpo brande pode cambiar rapidamente de forma e textura, permitindo que o animal se esconda a través de pequenos condutos ou fendas. Ten un sistema nervioso complexo e unha vista excelente que sitúan aos polbos entre os invertebrados máis intelixentes e de maior diversidade conductual. O polbo forma parte da gastronomía de moitas culturas e, en Galicia, é un alimento moi común que se prepara de moitas formas distintas. O polbo "á feira" é uns dos manxares máis degustados en feiras e festas por toda Galicia, tanto na costa como no interior.



E ENTRE OS MARISCOS:

A Nécora (*Necora puber*): ten unha casca en forma de hexágono irregular de cor azul, aínda que as algas no seu corpo (maiormente nas pinzas) confírelle un ton pardo, aveludado. Ten tamén protuberancias vermellas e dous ollos prominentes vermellos ou negros, cinco pares de patas, as primeiras transformadas en pinzas. Moi veloz.



A Centola (*Simpática squinado*): crustáceo migratorio de gran tamaño. A súa casca está repleta de espiñas e protuberancias, chegando a medir ata 20 cm de diámetro.

O Bogavante ou Lubrigante (*Homarus gammarus*): un dos mariscos máis tradicionais e saborosos. De cor negra azulada e con manchas claras, dispón de cinco pares de patas. O primeiro par corresponde ás súas particulares pinzas que o distinguen claramente doutras especies.



Santiago, de aí vén o seu nome común. Alcanza unha lonxitude de entre 5 e 15 cm, sendo a súa talla máxima 16 cm.



O Bogavante ou Lubrigante (*Homarus gammarus*): un dos mariscos máis tradicionais e saborosos. De cor negra azulada e con manchas claras, dispón de cinco pares de patas. O primeiro par corresponde ás súas particulares pinzas que o distinguen claramente doutras especies.

Á HORA DE PESCAR E CONSUMIR PEIXE TEN EN CONTA:

1. É obrigatorio contar coa licenza de pesca, e en tramos ou cotos específicos requírese un permiso de pesca adicional.
2. Establécense tallas mínimas e cotas de captura diarias por especie. As capturas que non alcancen a talla mínima ou superen a cota deben ser devoltas inmediatamente á auga.
3. Non se pode pescar en época de veda.
4. Queda prohibido o uso de cebos tóxicos e o uso de peixes como carnada viva en augas interiores.
5. A pesca de recreo en superficie non debe realizarse a menos de cen metros das praias con bañistas.
6. A pesca submarina está prohibida en reservas mariñas, canles navegables, a menos de 250 metros de praias con bañistas e preto de artes de pesca profesional.
7. Aposta pola pesca que respecta os ciclos de reprodución e as cotas pesqueiras.
8. Merca peixes e mariscos capturados pola frota pesqueira galega, sinónimo de respecto polo medio ambiente e a biodiversidade mariña.

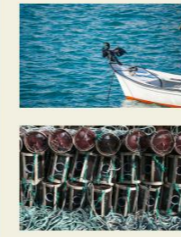
MÁS INFO VISITA:



PORTAL PESCA MARITIMA DE RECREO XUNTA DE GALICIA

LA PESCA ARTESANAL

¿QUÉ ENTENDEMOS POR PESCA ARTESANAL? La pesca artesanal en Galicia se caracteriza por el uso de técnicas de pesca ancestrales, respetuosas con el medio ambiente y fuertemente vinculadas al mar y la cultura local, que incluyen el marisqueo a pie, el uso de nasas, artes de anzuelo como el palangre, y redes fijas y de arrastre manuales como el bou de vara y la rapeta, empleadas para la captura de mariscos y peces específicos de la costa de Galicia.



¿CUÁLES SON LOS MÉTODOS TRADICIONALES DE PESCA EN GALICIA? Entre las artes de pesca más destacadas de la tradición pesquera gallega relacionadas con la pesca artesanal podemos citar:

- Liña y palangre: la liña o línea, el palangre y el palangrillo. Artes de pesca con anzuelo que son de las más selectivas y respetuosas con el medio ambiente.
- Nasas y otras trampas: se emplean para la captura de mariscos, crustáceos y pulpo, y también algunos peces.
- Artes de enmalle: Miño, Trasmallo, Beta, Xeito, Volanta... estas artes emplean redes para la captura de peces. La diferencia entre ellas vendrá dada por sus diferentes dimensiones, la amplitud de la malla y las formas de colocación.
- Artes de marisqueo: Marisqueo a pie, y a flote.
- El marisqueo "a pie" ofrece la imagen más tradicional y emblemática de Galicia relacionada con el trabajo del mar, y en la que se emplean pequeños utensilios como las ferradas, truel, rasquetas... para obtener percebes, mejillones, ...

LA BIODIVERSIDAD MARINA EN LA ZONA DE BALEEIRA: La zona de Baleeira, y toda la franja costera del nuestro municipio atesora una rica biodiversidad de peces, que constituyen las capturas preferidas para los pescadores tanto desde tierra como desde el mar. Entre todas estas especies destacamos:

El Vello (*Symphodus cinereus*): de pequeño tamaño, presenta un cuerpo ovalado y boca pequeña con una hilera de dientes cónicos, escamas grandes. De color dicromático no permanente.



La Robaliza (*Dicentrarchus labrax*): alargada, de boca grande, se distingue por sus aletas dorsales y son peces catalogados como blancos. Muy apreciado por su valor culinario.



El Sargo (*Diplodus sargus sargus*): tiene el cuerpo comprimido lateralmente, de color gris, claro u oscuro, con reflejos plateados. Los ejemplares jóvenes tienen bandas oscuras verticales en los costados, que se van difuminando con la edad.

El Congrio (*Conger conger*): de cuerpo cilíndrico tipicamente anguilliforme, con una piel sin escamas, y una apertura branquial, en forma de rendija, que llega hasta el vientre. Carece de aletas ventrales, pero si dispone de aletas pectorales. Su longitud máxima descrita es de 3 m, con un peso máximo de 66 kg.



El Pinto y la Maragota (*Labrus bergylta*): pez sedentario de cuerpo rechoncho, hocico puntiagudo que finaliza en una boca con labios carnosos y dentadura potente. Tiene una única larga aleta dorsal, provista de una veintena de espinas. Tiene un colorido muy variable.



La Barbada (*Enchelyopus cimbrius*): pez largo y delgado tiene cuatro barbas, una de las cuales se encuentra en su mentón y las otras tres en su hocico, y alcanza una longitud máxima de 41 cm.

El Pulpo (*Octopus vulgaris*): tiene simetría bilateral, con la boca y el pico situados en el punto central de sus ocho extremidades. Su cuerpo blando puede cambiar rápidamente de forma y textura, permitiendo que el animal se esconda a través de pequeños conductos o grietas. Tiene un sistema nervioso complejo y una vista excelente que sitúan a los pulpos entre los invertebrados más inteligentes y de mayor diversidad conductual. El pulpo forma parte de la gastronomía de muchas culturas y, en Galicia, es un alimento muy común que se prepara de muchas formas distintas. El pulpo "á feira" es uno de los manjares más disfrutados en ferias y fiestas por toda Galicia, tanto en la costa como en el interior.



Y ENTRE LOS MARISCOS:

La Nécora (*Necora puber*): tiene una coraza en forma de hexágono irregular de color azul, aunque las algas en su cuerpo (mayormente en las pinzas) le confiere un tono pardo, aterciopelado. Tiene también protuberancias rojas y dos ojos prominentes rojos o negros, cinco pares de patas, las primeras transformadas en pinzas. Muy veloz.



La Centolla (*Maja squinado*): crustáceo migratorio de gran tamaño. Su caparazón está repleto de espinas y protuberancias, llegando a medir hasta 20 cm de diámetro.

O Bogavante o Lubrigante (*Homarus gammarus*): uno de los mariscos más tradicionales y sabrosos. De color negro azulado y con manchas claras, dispone de cinco pares de patas. El primer par corresponde a sus particulares pinzas que lo distinguen claramente de otras especies.



El Santiaguíño (*Scyllarus arctus*): su coloración es rojo herrumbroso con bandas transversales de color rojo brillante en el dorso, las cuales recuerdan la cruz de Santiago, de ahí viene su nombre común. Alcanza una longitud de entre 5 y 15 cm, siendo su talla máxima 16 cm.



El Bogavante o Lubrigante (*Homarus gammarus*): uno de los mariscos más tradicionales y sabrosos. De color negro azulado y con manchas claras, dispone de cinco pares de patas. El primer par corresponde a sus particulares pinzas que lo distinguen claramente de otras especies.

A LA HORA DE PESCAR Y CONSUMIR PESCADO TEN EN CUENTA:

- 1 Es obligatorio contar con la licencia de pesca, y en tramos o cotos específicos se requiere un permiso de pesca adicional.
- 2 Se establecen tallas mínimas y cupos de captura diarios por especie. Las capturas que no alcancen la talla mínima o superen el cupo deben ser devueltas inmediatamente al agua.
- 3 No se puede pescar en época de veda.
- 4 Queda prohibido el uso de cebos tóxicos y el uso de peces como carnada viva en aguas interiores.
- 5 La pesca de recreo en superficie no debe realizarse a menos de cien metros de las playas con bañistas.
- 6 La pesca submarina está prohibida en reservas marinas, canales navegables, a menos de 250 metros de playas con bañistas y cerca de artes de pesca profesional.
- 7 Apuesta por la pesca que respeta los ciclos de reprodución y las cuotas de pesca.
- 8 Consume pescados y mariscos capturados por la flota pesquera gallega, sinónimo de respeto por el medio ambiente y la biodiversidad marina.

MÁS INFO VISITA:



PORTAL PESCA MARITIMA DE RECREO XUNTA DE GALICIA

A ZONA DE BALEEIRA NO ARQUIVO FOTOGRÁFICO VIDAL

LA ZONA DE BALEEIRA EN EL ARCHIVO FOTOGRÁFICO VIDAL

