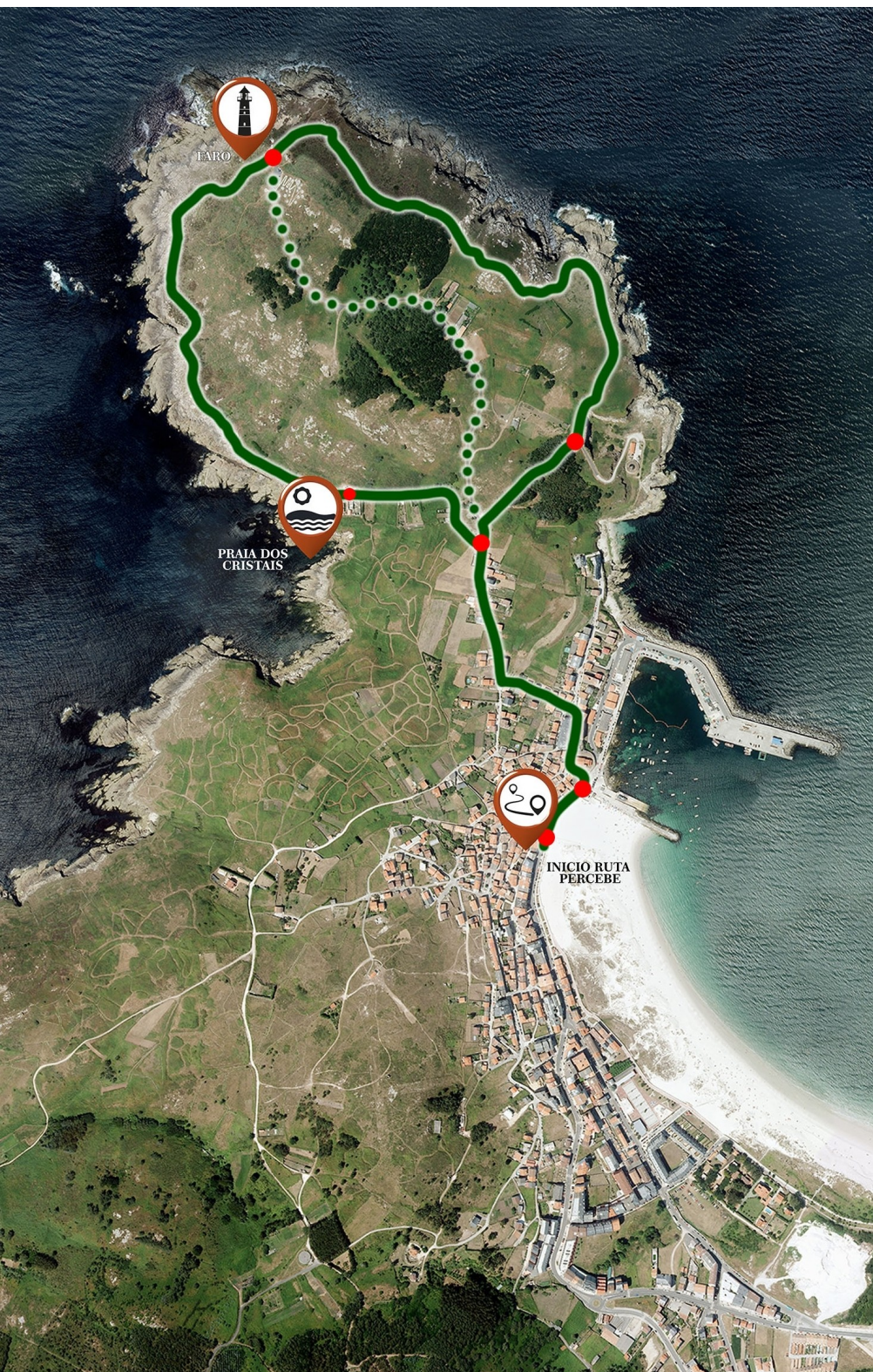


Ruta do percebe. Localización e percorrido da ruta.

Propoñemos unha ruta ao longo do litoral na que podemos, admirar unha paisaxe cambiante cada día, tanto polas mareas como polas condicións climáticas, nos días de traballo dos percebeiros, podemos velos en plena actividade.

Ao longo de seis paneis explicativos, na ruta do percebe informaremosvos da actividade dos percebeiros de Laxe.



Hábitat. Lugar onde vive o percebe.

O percebe precisa para o seu desenvolvemento superficie rochosa onde poderse agarrar e augas moi oxixenadas, por iso o seu hábitat está exposto a fortes correntes e temporais.

É nestes lugares onde podemos atopar os de mellor calidade.

Para preservar estas zonas, a confraría decide as datas e zonas nas que traballar, e reflíctelas no plan de xestión da especie que remite á Consellería do Mar. Deste xeito, quedan establecidas épocas de extracción en zonas, e a recolección é rotatoria para non esgotar o produto.



Extracción. Actividade dos percebeiros no seu traballo.



Existen dous tipos de extracción do percebe: a pé (accédese ás rochas camiñando pola costa) e desde embarcación. Para poder exercer calquera destas dúas modalidades, hai que estar en posesión de todos os permisos e da documentación regulamentaria. A cantidade de percebe que se pode recoller é de 5 kg diarios, a excepción do mes de decembro, no que se poden extraer 6 kg.

A ferramenta coa que os percebeiros realizan a extracción denomínase rasqueta, e na indumentaria é habitual o traxe de neopreno, luvas, casco, a bolsa para ir depositando o percebe e zapatillas.



Vixilancia. Traballo dos vixilantes e gardacostas.



A ocupación principal dos vixilantes que dependen da confraría, coñecidos como gardapescas, é velar pola protección da actividade, do recurso e dos profesionais. Para iso, contan con diferentes medios, como, por exemplo, vehículos todoterreo para facer tarefas de control tamén desde terra.

Encárganse de rexistrar a actividade diaria. Controlan que os mariscadores estean en posesión dos permisos correspondentes, a cantidade de percebeiros que van nas lanchas, que se respecten as zonas de marisqueo e que se descarguen todos os percebes recollidos das lanchas.

Tamén realizan labores de loita contra o furtivismo, algúns deles en colaboración co Servizo de Gardacostas de Galicia.



Selección. Limpeza do percebe e clasificación.

Unha vez concluído o tempo de extracción, procédese á limpeza e clasificación do produto. O percebe vén con pequenos anacos de rocha, arneirón, mexillón e algas. En ocasións, isto pode chegar a supoñer ata un 40% do produto.

Unha vez que se limpan estes restos, procédese á clasificación, separando por lotes o percebe en función do seu tamaño e grosor. O percebe de primeira calidade é aquel que é curto, groso e vermello.



Produto. A calidade do percebe de Laxe.

Hai algunhas crenzas falsas arredor deste produto e unha delas é a relativa aos beneficios de cada xornada. Cada percebeiro adoita traballar unha media de 10 xornadas ao mes e, para coñecer o valor real de venda desta especie en lonxa, hai que calcular a media de vendas atendendo á cifra de xornadas de traballo. Daquela, o prezo do quilo de percebe depende de distintos factores e non sempre é o que alcanza en épocas de maior demanda, como as datas de Nadal.





CONFRARÍA DE PESCADORES
"SANTA MARÍA DA ATALAIA"
DE
LAXE

Horario de traballo dos percebeiros

Novembro

Neste mes **non** hai actividade extractiva do percebe