

O mar de Galicia sustenta gran parte da economía pesqueira

The sea of Galicia sustains a large part of the fishing economy

*Isabel Fernández Domínguez e M^a Antonia López Pérez. Ambientarte, S.L.
(Galicia-España)*

Resumo

Galicia está bañada polo mar ao longo de 1200 km. Non é de extrañar entón que a pesca sexa a base da súa economía, chegando a constituir ata o 52% do emprego total pesqueiro en España e ata o 10% no conxunto da UE. O Turismo mariñeiro en Galicia pretende poñer en valor a grande riqueza patrimonial relacionada co mar e coa pesca tradicional. Ambientarte levou a cabo proxectos de formación de guías intérpretes con profesionais do mar para facer visitas guiadas con turistas, así como proxectos ligados a difusión do importante Patrimonio cultural mariñeiro. .

Abstract

Galicia is bathed by the sea along 1200 km. It's not surprising therefore that fishing is the basis of its economy, creating up to 52 % of the employment in the fishing industry in Spain and up to 10 % in the whole of the European Union. Marine tourism in Galicia aims to add value to (put in value) the rich heritage associated with the sea and with the traditional fishing. Ambientarte carried out training projects for guides- interpreters with sea-workers to make guided tours with tourists, and projects linked to the dissemination of the importance of cultural marine heritage as well.

Palavras chave

Turismo mariñeiro, patrimonio mariñeiro, marisqueo, confrarías de pescadores, Galicia, mar, marisco, marisqueo a pé, formación, Interpretación do Patrimonio.

Key-words

Marine tourism, seafaring heritage, shellfish, brotherhoods of fishermen, Galicia, sea, seafood, shellfish gathering on foot, training, heritage interpretation.

Presentación

Galicia ten case 1.200 km de costa, e gran parte da súa poboación vive preto do mar, e do mar.

O sector pesqueiro é un dos primeiros axentes da economía galega. Segundo datos dos servizos estatísticos da Xunta de Galicia, os sectores extractivo, acuícola, e transformador empregan conxuntamente en Galicia a preto de 38.000 persoas, representando aproximadamente o 52% do emprego total pesqueiro en España e o 10% no conxunto da UE. A produción extractiva galega anual supón, en termos de valor, o 15% da UE, superando así a produción conxunta de Alemaña, Bélxica, Finlandia, Grecia e Suecia.

A dependencia social da actividade pesqueira é especialmente importante nalgúns concellos da costa galega. Así o emprego pesqueiro representa o 30% da poboación ocupada en concellos como Ribeira e Bueu e alcanza valores do 60% na a Illa de Arousa¹. Precisamente por esta forte dependencia, é preciso atopar, cada vez máis, novas fontes de ingresos dentro da actividade pesqueira que permitan paliar algún dos problemas aos que se enfrentan os profesionais do mar como a sobre-explotación, o esgotamento das

1 Datos obtidos da web da Consellería do Medio Rural e do Mar, ano 2008

pesquerías ou a pesca destructiva, entre outros. Segundo a Organización das Nacións Unidas para a Pesca e a alimentación (FAO) o 52% das pesquerías mundiais están sendo plenamente explotadas e o 24% están sobre-explotadas, agotadas ou recuperándose do colapso. Estes datos en Europa, vóltanse máis dramáticos, se cabe, na Unión Europea, máis do 80% das súas pesquerías están sobre-explotadas ou esgotadas².

O mar é un recurso íntimamente ligado aos galegos e galegas, pero tamén é o selo de identidade de Galicia fora das súas fronteiras. Co mar e cos seus froitos, en especial, cos mariscos. O marisqueo supón un 6% dos 1.000 millóns de euros da cifra de negocio da pesca e da acuicultura galega (datos do ano 2008).

O marisqueo está definido legalmente como unha modalidade específica de pesca, consistente na actividade extractiva dirixida á captura de mariscos. A súa faceta máis sinxela e artesanal -a que ten como obxecto a captura de moluscos na costa areosa e se fai a pé sen utilizar embarcación- é o que coñecemos como marisqueo a pé. Esta actividade ten unha grande importancia social en Galicia, xa que dela dependen os ingresos de máis de 4.000 persoas, na súa gran parte mulleres. O marisqueo a flote, non entanto, é desempeñado principalmente por homes.

2 Datos obtidos da web de WWF-Adena

As especies principais que capturan os mariscadores a pé son: a ameixa fina (*Ruditapes decussatus*), a ameixa babosa (*Venerupis pullastra*), e o berberecho (*Cardium edule*).

No ano 2009, o valor económico dos bivalvos descargados nas lonxas galegas polos mariscadores e mariscadoras en Galicia acadou máis de 68 millóns de euros, correspondentes ás preto de 9.000 toneladas de produción subastadas³.

O Turismo Mariñeiro atrae as miradas cara o mar

Detrás dos datos, das estatísticas, que nos serven para achegarnos a importancia do mar en Galicia, están as persoas, os profesionais do mar; percebeiros e percebeiras, mariscadores e mariscadoras a pé, redeiras, etc. Eles coñecen perfectamente o recurso e todo o relacionado coa súa extracción.

Tanto as labores tradicionais de pesca e de marisqueo como o disfrute na mesa dos produtos do mar funcionan como un imán para os turistas, atraéndoo á costa xa non só nos meses de verán, senón durante todo o ano.

E é aquí onde xurde o Turismo Mariñeiro e Galicia, que segundo Turgalicia, entidade pública dependente da Secretaría Xeral de Turismo, integrada na Consellería de Presidencia da Xunta de Galicia, e que é a encargada de realizar unha adecuada promoción turística de Galicia, “é un novidoso produto turístico que, baseándose na autenticidade e singularidade da cultura marítima galega, propón ao visitante experiencias únicas. Un novo modelo de turismo sostible en contacto coa natureza, co mar e os mariñeiros, que preserva os valores naturais e culturais.”

Moitos turistas recoñecen fascinante ver ós profesionais do mar facendo as súas labores de pesca e de extracción do marisco, coñecer as ferramentas ou o día a día do seu traballo. Os traballadores do mar levan anos compartindo o seu saber cos visitantes curiosos que se achegan e preguntan, e está ben recoller esa demanda, acollela, contarlle a eses turistas cómo é a súa vida mariñeira. Pero tamén está ben ver máis alá, e pensar nelo como unha nova fonte de ingresos para os profesionais do mar, máis cando o sector servizos, e experiencias turísticas novedosas en particular, teñen unha demanda crecente. Estes turistas procuran achegarse ao orixe, a simpleza das cousas feitas como se fixeron toda a vida, busca vivir una experiencia en primeira persoa, ser o protagonista dese día de marisqueo.

³ Datos obtidos da web da Consellería do Medio Rural e do Mar, ano 2008.

E para poder afrontar esa nova de liña de acción os profesionais do mar tiveron que traballar especialmente en dous camiños: a formación en habilidades comunicativas e de atención ó público e a difusión desta nova faceta e desta nova oferta de servizos.

En Ambientarte S.L. levamos máis de quince anos adicadas á formación en diferentes ámbitos. As nosas principais liñas de traballo son a Interpretación do Patrimonio e a Educación Ambiental. Unha característica que nos diferencia doutras propostas empresariais é que procuramos que todos os nosos proxectos sexan accesibles desde o punto de vista físico, comunicativo e social. Esta característica tamén está presente en todas as nosas accións formativas, nas que se inclúe un módulo específico sobre accesibilidade.

Dentro destes proxectos de turismo mariñeiro traballamos en dúas liñas principalmente: a formación e a difusión do patrimonio mariñeiro (Imaxe 1).



Imaxe 1: Socias de Ambientarte nunha visita ás mariscadoras de a pé nun día de marisqueo para coñecer o seu traballo. Fonte: Ambientarte S.L.

Proxectos centrados na formación

Os profesionais do mar dominan todo o relativo ao seu traballo, iso é evidente, pero non teñen porqué saber de comunicación, de atención ó público, de atención as persoas con diversidade funcional, etc. En definitiva, de todo o que implica o trato directo co público, unha arte en si mesma. E que ferramenta é a que consideramos fundamental, tendo en conta que o colectivo fundamental ao que se dirixen estas visitas é o público xeneral no seu tempo de ocio? A Interpretación do Patrimonio. Esta disciplina ven definida como “*a arte de revelar, in situ, o significado do legado natural e cultural ao público que visita eses lugares no seu tempo libre*”. (Asociación para a Interpretación do Patrimonio, AIP).

A formación é fundamental para poder deseñar un produto de calidade, para atender correctamente, e de forma eficaz, as necesidades dos turistas que se achegan na procura deste tipo de experiencias. Consideramos moi acertada a aposta pola formación que están a facer Confrarías de Pescadores, Concellos, Grupos de Acción Costeira e demais entidades implicadas neste novo pulo ao turismo en Galicia relacionado co noso rico patrimonio mariñeiro.

Para nós, como educadoras, cada novo proxecto é distinto. A formación debe ser

o máis personalizada posible para que iso se traduza nunha maior efectividade e no mellor cumprimento dos obxectivos. Estes proxectos formativos supuxeron para nós un reto, posto que na maior parte das veces partíamos dun escaso ou nulo coñecemento por parte dos alumnos de qué era unha visita guiada, das técnicas básicas de comunicación ou de certas habilidades sociais no manexo de grupos. Moitos dos alumnos (ou sería máis correcto dicir alumnas, posto que a aínda que sí tivemos algún home, percebeiros, a gran maioría eran mulleres adicadas ao marisqueo a pé), non tiñan unha habilidade fluída para escribir ou ler un texto, aínda que iso non foi impedimento para traballar coa mesma metodoloxía formativa que usamos noutros cursos.

Neste caso identificamos cá l ía a ser o enfoque da nosa proposta formativa para este tipo de colectivos integrados por profesionais do mar. Básicamente tratábase do que se cita a continuación, aínda que sí se fixeron pequenos axustes en cada un dos cursos, e tamén entre o primeiro que impartimos e o seguintes. O que precisaban era:

- Traballar as súas habilidades comunicativas.
- Coñecer cáles podían ser as necesidades dos visitantes.
- Estructurar as súas actividades guiadas.
- Coñecer formas de difundir as súas actividades.
- Coñecer cómo levar a cabo o proceso da avaliación.
- Nocións para o trato con persoas con diversidade funcional.
- Coñecer as pautas básicas para levar a cabo unha comunicación efectiva con grupos no cautivos no seu tempo de ocio.
- Implementar algúns criterios de excelencia na calidade turística.
- Levar a cabo todo o proceso do deseño dunha visita guiada de calidade.
- Certa seguridade ao poner en práctica as recomendacións previas a visita con turistas.

A todo isto pensamos que tamén fixo falta pola nosa parte engadir a este “programa formativo” unha dose de “autoestima”, non tanto para que valorasen o seu, senón para que comprendesen e sentisen que a súa labor é única, importante e interesante para a xente, tanto como para atraer a un grupo de turistas que andan na procura de experiencias diferentes e orixinais, sobre todo na súa acepción de “pertencente ou relativo a orixe”.

A avaliación posterior, realizada ao rematar cada unha das accións formativas, reflexou o acerto no enfoque. Todas as alumnas valoraron moi positivamente a formación, aínda que unha gran parte delas reflexou tamén que precisarían máis horas de formación en habilidades comunicativas e con máis horas de práctica nas que poder aplicar o aprendido. O último día de cada un dos cursos

levábase a cabo unha visita guiada completa por parte dos alumnos, cun guión totalmente finalizado, para poder traballar as habilidades aprendidas e poder reforzar os puntos fortes e correxir os débiles. A nosa experiencia amosou que, en xeral, as visitas guiadas eran de gran calidade, nas que se unía a autenticidade con manexo de técnicas de comunicación e de grupos.

Proxectos relacionados coa difusión turística do patrimonio

Posto que se trataba dunha nova liña de traballo e que se pretendía atraer turistas, era preciso amosala, facela visible para os grupos aos que ían destinados estes servizos.

Unha vez máis considerouse clave a utilización da disciplina da Interpretación do Patrimonio. Posto que as accións formativas tiñan como obxectivo formar a guías intérpretes para levar a cabo visitas guiadas (medios interpretativos atendidos por persoal), a difusión baseouse en medios interpretativos autónomos como rutas autoguiadas, mesas e folletos interpretativos.

Algún dos proxectos que se relatan a continuación integraban algún apartado de Educación Ambiental como o deseño de materiais educativos, deseño e execución de programas de educación ambiental, etc.

Proxectos destacados relacionados co turismo mariñeiro levados a cabo por Ambientarte

Proxecto Pescanatur. 2009

O proxecto Pescanatur está integrado polas *Confraría de Pescadores de San Telmo (Pontevedra), San Martiño (O Grove) e San Xosé (Cangas)*. Ven definido por eles mesmos como *“unha asociación sen ánimo de lucro na que, mediante a posta en marcha de actividades de turismo mariñeiro, co fin de achegar a todo o público interesado ao mundo do mar en Galicia, fomentando así o seu coñecemento e a súa cultura, poñendo en valor os seus produtos, e transmitindo a autenticidade do traballo no mar”*.

FORMACIÓN

Leváronse a cabo tres cursos de formación denominados *“Introducción á Interpretación do Patrimonio e atención ao público no medio natural”*. As destinatarias eran mariscadoras de a pé das Confrarías de Pontevedra e do Grove. O resultado final era a elaboración dun guión para as visitas tanto en Pontevedra como no Grove⁴ (Imaxe 2).



Imaxe 2: Práctica da acción formativa do proxecto Pescanatur. Fonte: Ambientarte S.L.

Proxecto de posta en valor do Patrimonio Sociocultural da Confraría de Pescadores de Santa Tecla (A Guarda). 2010

Este proxecto tiña como obxectivo por en valor o rico patrimonio mariñeiro da Vila de A Guarda, situada ao sur da provincia de Pontevedra.

FORMACIÓN

Nesta acción formativa denominada "Introducción á Interpretación do Patrimonio e atención ao público no medio natural", participaron redeiras e percebeiros e per-

cebeiras de dita Confraría. O resultado final era a elaboración por parte dos alumnos, co apoio do equipo de Ambientarte, dun guión específico para facer a súa visita guiada fundamentalmente amosando a súa labor profesional (redeiras ou percebeiros/as).

DIFUSIÓN

Dentro deste proxecto deseñouse unha ruta autoguiada que discorre por catro cetáreas (viveiros de marisco, fundamentalmente de lagosta e bogavante). Algunhas destas construcións teñen máis de cen anos de antigüidade, e urxía a súa sinalización e posta en valor posto que os máis xóvenes xa non as viron en funcionamento. Os catro paneis deseñáronse seguindo criterios de accesibilidade tanto física, como comunicativa.

Tamén deseñouse un folleto interpretativo sobre dita ruta autoguiada e para difundir as visitas guiadas acompañados de profesionais do mar⁵ (Imaxes 3 e 4).



Imaxe 3: Mesa interpretativa Ruta das Cetáreas de A Guarda (Pontevedra) e detalle do altorrelevo e texto en Braille. Fonte: Ambientarte S.L.

5

http://cofradiaguarda.es/ruta_cetarias

A comida é un dos delicados praceres dos que se goza nesta terra

Nunha terra que vive de cara ao mar, os seus peixes e mariscos son a estrela da súa gastronomía. Por iso cada ano A Guarda convértese na capital da lagosta e da coñiña mariñeira, a primeira fin de semana de xullo. Non marche sen probalo e volva sempre que queira para gozar, ademais, dos seus viños, dos súas paisaxes, da súa xente e da súa historia!

Receta de Fregenda, "a coñiña perfecta" de 1905.

Lagosta con chocolate

Ingredientes: lagosta, cebolla, aceite de oliva, allos, pizicel, copa de viño de Xove, sal, pimenta e noz moscada.

Fúcese en bo aceite bastantes cebollas, unha cabeza de allos e pizicel, picando e fírese con auga e cando queda de bo viño de Xove. Seccíase con sal, pimenta e un punto de noz moscada. Cando esto ben fregado a cebolla, agrégase media onza de chocolate ben picado. Estas empanadas unhas lagostas vivas, coidando que todos os pedacos conserven a súa parte do cacho, e vaise pasando moito tempo botándolle por viño e sal que preparamos anteriormente. Cósese a lume lento, por espazo de media hora, procurando que estas ben tapada.



Estas entidades son patrimonio de Irade nos, que valoramos o esforzo e a dixidez do traballo no mar. Se decide participares a esta, fégao sempre con cordado, tempo de vostede mesmo, como o importante parte do historio que pasou.

Recomendacións:

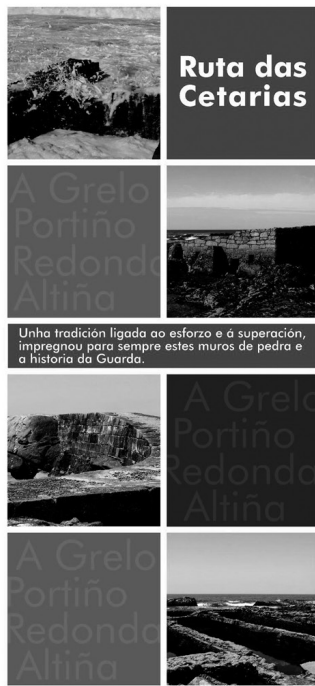
- Levar roupa e calzado cómodo.
- Faer en conta que para o tempo de duración da ruta se considera só a ida.
- Se vai sal, levar gorro e aplicar crema solar.

Ruta das Cetarias

Lonxitude total: 4,2 km.
Duración: 55 minutos.
Dificultade: baixa.

Mapa da ruta das Cetarias con puntos de parada: A Graña (20 minutos), Porto, Portiño, Redonda (25 minutos), e Añiña (10 minutos).

Logos: Concello de Bueu, Confraría de Pescadores de Bueu, Turismo de Bueu, Concello de A Guarda, Confraría de Pescadores de A Guarda, Turismo de A Guarda.



Ruta das Cetarias

Unha tradición ligada ao esforzo e a superación, impregnou para sempre estes muros de pedra e a historia da Guarda.

Imaxe 4: Interior do Folleto para a difusión da Ruta das Cetáreas. Fonte: Ambientarte S.L.

Proxecto Marusía. Confraría de Pescadores de San Martiño de Bueu. 2010-11

O proxecto Marusía é un proxecto de Turismo Mariñeiro levado a cabo polos seus propios protagonistas, os pescadores e mariscadores da Confraría de Pescadores de Bueu. Naceu con propósito de achegarlle á sociedade a pesca artesanal, a súa tradición, a súa cultura e a súa gastronomía.

Dentro deste proxecto, abordáronse dúas liñas de traballo: dúas acción formativas e outra parte de difusión do rico Patrimonio Cultural Mariñeiro do Concello de Bueu.

FORMACIÓN

Impartíronse dous cursos de guías dirixidos a persoas desempregadas do entorno relacionadas de forma directa ou indirecta coa actividade pesqueira.

DIFUSIÓN

Deséñaronse dúas rutas, unha delas discurre polo centro da vila de Bueu, seguindo o percorrido dos peixes e mariscos dende o mar ata chegar ao consumidor. A outra centrábase en Beluso, e está máis relacionada con patrimonio etnográfico mariñeiro. As dúas rutas autoguiadas é posible seguilas a través dunha guía en papel onde se numeran as paradas en cada un dos postes, pero tamén a través dos códigos

gos QR, vía internet. Este sistema baséase nun código que, ao utilizar un Smartphone, permite acceder de forma directa á información de cada parada, xa que nos remite, a modo dun código de barras, a unha web onde se localiza esta mesma información que aparece na guía en papel.

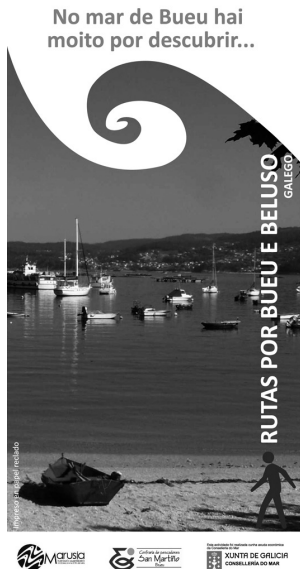
Por outra banda, elaborouse unha mesa interpretativa sobre a pesca tradicional en Bueu e sobre a Confraría de Pescadores de San Martiño de Bueu. Está situado no punto de embarque para o acceso desde Bueu á Illa de Ons, que forma parte do Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia, en parte de cuxas augas teñen actividade pesqueira a Confraría. O deseño gráfico, así como os contidos, seleccionáronse seguindo criterios de accesibilidade. Tamén nesta mesma liña, unha parte do panel está en

Braille para o acceso a persoas con discapacidade sensorial visual e cun motivo en altorelevo (neste caso unha nasa e unha das etiquetas de Polbo da Ría, que definen a marca de calidade do produto estrela da Confraría de Pescadores de Bueu).

Por último, dentro deste mesmo proxecto deseñouse un folleto para a difusión das actividades da Confraría de Pescadores a través do proxecto Marusía. Teñen especial relevancia neste folleto estas dúas rutas descritas anteriormente por Bueu e Beluso (Imaxe 5 a 7).

Proxecto Mariscadoras de a seca. Concello de Poio (Pontevedra). 2011

Neste proxecto abordamos tres liñas de traballo: unha relacionada coa formación, outra parte relacionada coa difusión do Patrimonio cultural Mariñeiro e por último unha relacionada con Educación Ambiental e co deseño de materiais educativos. A continuación amosamos as dúas pri-



Imaxe 5 e 6. Detalle poste e portada da guía das Rutas para difusión do Patrimonio Mariñeiro por Bueu e Beluso (Pontevedra). Fonte: Ambiente S.L.

Nuestra tradición y la vanguardia se unen para hacer de la pesca en Bueu un sello de calidad.
A nosa tradición e a vangarda únense para facer da pesca en Bueu un selo de calidade.

El pulpo de las Rías Baixas viene de etiqueta.
 En esta etiqueta se funden tradición y progreso. Gracias a ella puedes acceder a toda la información de su captura. Son los únicos que se marcan individualmente para garantizar su procedencia: las Rías Baixas.

O polbo das Rías Baixas vén de etiqueta.
 Nesta etiqueta fúndense tradición e progreso. Grazas a ela podes acceder a toda a información da súa captura. Son os únicos que se marcan individualmente para garantir a súa procedencia: as Rías Baixas.



La Cofradía de Pescadores de San Martiño de Bueu agrupa a la gente del mar. Trabajan atentos a los avances pero sabiendo conservar las valiosas enseñanzas de los antepasados. Eso sí, los pescados y mariscos conservan la misma frescura y calidad de siempre.

A Confraría de Pescadores de San Martiño de Bueu agrupa a xente do mar. Traballan atentos aos avances pero sabendo conservar as valiosas ensinanzas dos seus devanceiros. Iso sí, os peixes e mariscos conservan a mesma frescura e calidade de sempre.



Al comer pescados y mariscos de la pesca sostenible en Bueu, estás protegiendo un importante legado.
 La Isla de Ons pertenece al espacio natural más protegido de Galicia, el Parque Nacional de las Illas Atlánticas. La Cofradía de Bueu practica una pesca artesanal y responsable en estas aguas privilegiadas.

Ao comer peixes e mariscos procedentes da pesca sustentable en Bueu, estás a protexer un importante legado.
 A Illa de Ons pertence ao espazo natural máis protexido de Galicia, o Parque Nacional das Illas Atlánticas. A Confraría de Bueu practica unha pesca artesanal e responsable nestas augas privilexiadas.



Un sello que antepone, sobre todo, el respeto por el mar.
 La Cofradía ha iniciado el proceso para conseguir, en la explotación de la navaja, el importante sello de certificación pesquera MSC para la primera pesquería artesanal de España.

Un selo que antepón, sobre todo, o respecto polo mar.
 A Confraría iniciou o proceso para conseguir, na explotación da navalla, o importante selo de certificación MSC para a primeira pesqueira artesanal de España.



Aprovecha estas rutas para conocer el mar de Bueu. En esta web podrás acceder a toda la información. Aprovella estas rutas para coñecer o mar de Bueu. Nesta web poderás acceder a toda a información.

Si quieres saber más cosas sobre el mar y la pesca, ¡contáctate con nosotros! Se queres saber máis sobre o mar e a pesca, contáctate connosco!

Avda. Montero Ríos s/n (Edificio Lonxa) • Teléfono: 986 32 02 53 • info@cofradiabueu.org



Para saber más sobre Patrimonio Marítimo, búscalo en esta web: Para saber máis sobre Patrimonio Marítimo, mergúllate nesta web:

www.cofradiabueu.org





Ruta Bueu



Ruta Beluso



Imaxe 6: Mesa interpretativa da Confraría de Pescadores de San Martiño de Bueu (Pontevedra), proxecto Marusía. Fonte: Ambientarte S.L. [http://turismoriasbaixas.net/bueu-rutas/]

meiras, íntimamente relacionadas co turismo mariñeiro.

FORMACIÓN

Impartíronse dous cursos denominados “Introducción á Interpretación do Patrimonio e atención ao público no medio natural” para a mariscadoras de a pé das Confrarías de San Telmo de Pontevedra e San Andrés de Lourizán. A parte práctica levouse a cabo en Raxó, na Lonxa e na Praia do Ameixal, nunha das zonas de marisqueo máis importantes dentro das asignadas a estas Confrarías de Pescadores.

DIFUSIÓN

Por parte do concello, plantéxase o deseño dun folleto como unha forma de difundir a grande actividade marisqueira na zona do fondo da Ría de Pontevedra (Pontevedra, Poio, Lourizán). Deste xeito preténdese por unha banda, darlle rela-

vancia a esta actividade artesanal e por outra, como un xeito de dar a coñecer as visitas guiadas por parte dos profesionais do mar dirixidas fundamentalmente a grupos de turistas, que desexen coñecer a actividade do marisqueo⁶. (Imaxe 7)

Conclusións e agradecementos

Pensamos que a formación nas ferramentas da disciplina da Interpretación do Patrimonio e no manexo de grupos son fundamentais para poder dar servizos de calidade nesta nova faceta por parte dos profesionais do mar. Consideramos que a diferenciación do produto virá de ofrecer uns servizos profesionais e de ca-

6 <http://www.concellopoio.com/turismo.php>

Poio é unha poboación ligada ao mar, cunha cultura mariñeira que a fai única.

As xentes que viven do mar poden dar conta da dureza do traballo que lles permite dárenlles de comer ás súas familias e tamén ás demais. O coñecemento do cultivo das praias para a venda de mariscos pasou de nais a fillas, e chega ata hoxe máis vivo ca nunca grazas ás persoas que confiaron nunha profesión que conserva toda a súa tradición, á vez que integra os avances e as técnicas da modernidade.

Paga a pena recrearse nas súas paisaxes mariñeiras e en todo o que teñen que contar.

Da man das mariscadoras pódese empapar da cultura mariñeira.


Como se fosen buscadoras de ouro, as mariscadoras dispérsanse pola area cando baixa a marea, aparellos na man, dispostas a traballar a terra na que cultivan uns dos mellores mariscos de Galicia.

Gustaríache acompañar as mariscadoras e coñecer a fondo a esencia deste traballo? Dende as Confrarías organízanse rutas guiadas polos profesionais do mar. Despois desta visita, podes vivir a vila, o seu ritmo, e gozar da súa gastronomía nalgún restaurante da zona. Comprobarás como os pratos cociñados cos produtos do mar falan nun idioma que o teu padal entenderá á perfección.


A nosa costa ofrece un mar de posibilidades para aprender.

As praias de Poio convértese en divertidos colexios que reciben a visita de nenos e nenas con curiosidade e ganas de investigar sobre o marisqueo. Manexar diferentes ferramentas para apañar ameixas e berberechos coma se fosen verdadeiros/as mariscadores/as, en compañía dos profesionais que dedican a súa vida a cultivar os mariscos, pode ser unha experiencia única e inesquecible. E, sen dúbida, compartir aprendizaxes sobre o marisqueo cos/coas rapaces/as é o mellor investimento para conservar o noso mar.


Se es educador/a e queres facer estas actividades didácticas cos escolares, contacta co Concello de Poio. Axudaranche a fixar a visita e confirmar a dispoñibilidade coas Confrarías.




Ameixa fina



Ameixa xoponesa



Berebecho



Ameixa babosa

Imaxe 7: Interior do Folleto para a difusión do Patrimonio Mariñeiro, Concello de Poio (Pontevedra). Fonte: Ambientarte S.L.

lidade, polo que consideramos que esta debería ser a aposta forte das Confrarías, Concellos, Grupos de Acción Costeira (GAC'S), etc. e de todos aqueles que pretenden ofertar estes servizos atendidos polos profesionais do mar.

Por outra banda, aínda que sí se están a dar pasos neste sentido por parte de diferentes institucións para a difusión do patrimonio cultural mariñeiro, ás veces non se corresponde cunha oferta real e de calidade que poida cubrir as necesidades dos turistas. Estamos no camiño, é certo, e hai diferentes ofertas, algunhas de grande calidade, pero pensamos que Galicia

ten moito máis que ofrecer. Nós creemos que unir a creatividade e a calidade nas propostas será unha aposta segura.

Todos estes proxectos relacionados co patrimonio cultural mariñeiro foi unha forma de achegarse a unha realidade que aínda que cotiá, non é menos apaixonante e, en certo sentido, descoñecida. A través dos profesionais do mar comprendemos, grazias a una información de primeira man, a dureza do seu traballo, pero tamén o cariño que lle poñen. Trátase para moitos deles dunha forma de vida, no sentido máis amplo, no que os coñecementos pasaron de nais ou pais a fillos e fillas. Cre-

emos firmemente en que ninguén mellor que eos profesionais do mar para amosar o seu, tamén como un xeito de dignificar o seu traballo, ás veces denostado ou infravalorado.

Nós, como profesionais responsables da execucións destes proxectos, temos a enorme sorte de sentirnos acollidas pola xente do mar, e aprendemos con elas, sobre todo, da vida. Aproveitamos tamén esta ocasión, facémolo sempre que podemos, para darlles as grazas de forma pública por todo o que nos deron. Como educadoras sentímonos realizadas: puxemos moito de nós, pero tamén recibimos

moito. Somos unhas apaixonadas do noso traballo, polo que para nós foi unha verdadeira sorte e un privilexio poder aportalle o que consideramos un valor engadido ao seu saber facer.

Webgrafía

<http://turismoriasbaixas.net/bueu-rutas/>
<http://www.bueuinforma.org/>
<http://www.cofradiaguarda.org/index-gi.html#home>
<http://www.pescanatur.es/>
<http://www.concellopoio.com/turismo.php>
http://www.wwf.es/que_hacemos/mares_y_costas/nuestros_soluciones/pesca_sostenible/
<http://www.medioruralemar.xunta.es/mar/>
<http://www.ambientarte-blog.blogspot.com.es/>



Imaxe 8: Mariscadoras de a pé e alumnas do curso do curso de formación “Introducción á Interpretación do Patrimonio e atención ao público no medio natural” GRAZAS AOS PROFESIONAIS DO MAR!. Fonte: Ambientarte S.L.