



Bateas en la Ría de Arousa.

Galicia con todos los sentidos

La relación de Galicia con el océano es intensa y profunda, la tierra y el mar se nutren mutuamente y los sabores atlánticos penetran con plenitud a través de sus alimentos. Galicia está silueteada por un litoral de 1.300 kilómetros, en la que se suceden acantilados, 772 playas y cinco grandes rías.

El océano deja su huella en la compleja configuración de su paisaje que salpica de islas, acantilados y playas los mapas, pero también en detalles tan peculiares como la maduración de los viñedos y la floración de las camelias. Galicia ofrece sobre los mares o bajo ellos todo un mundo de sensaciones para descubrir con todos los sentidos. Para gozar del mar y sus sabores en plenitud existen varias originales posibilidades turísticas. Se puede alquilar un barco de vela, practicar el surf o el wind-surf, gozar las profundidades con el submarinismo

en sus distintos espacios marítimos protegidos. O más relajadamente gozar de los pequeños viajes por sus rías con excursiones en distintos tipos de embarcaciones hasta vivir un día de faena con los pescadores. Uno de los productos turísticos más originales y divertidos de nuestro país es el que ha desarrollado Turgalicia, que reúne las calidades del turismo rural y el turismo marinerero o mariñeiro. Un programa que aprovecha las iniciativas de las cofradías de pescadores para complementar la oferta turística de las casas de turismo rural de Galicia

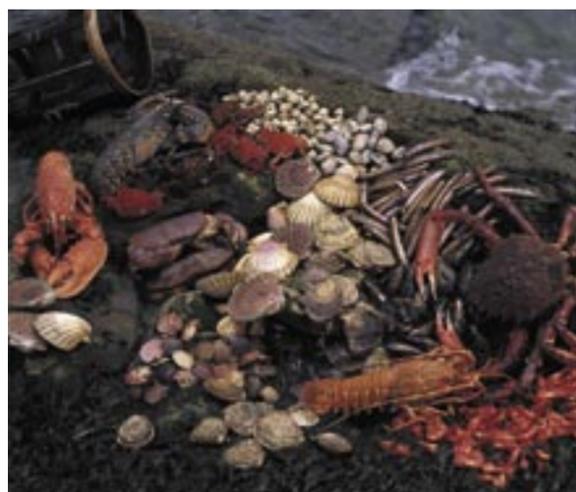


Reportaje Fotográfico: © Turgalicia. www.turgalicia.es

Productos marineros en la Lonja de Lira en Carnota (A Coruña). Algunas Cofradías de Pescadores ofrece al visitante la posibilidad de vivir un día de faena en alta mar.

que se encuentran próximas a las zonas costeras donde se desarrollan esas actividades marineras. De esta forma, las cofradías ofrecen a los turistas la posibilidad de vivir una jornada de pesca a bordo de los barcos que trabajan en las Rías Baixas, conociendo las experiencias y el trabajo que realizan los

marineros, o aproximarse a los bancos marisqueros de sus arenales y recibir las explicaciones de todo lo relativo al mundo del mar. En la campaña participan 63 casas de Turismo Rural, esparcidas por toda la costa atlántica gallega, desde A Terra de Soneira hasta la comarca de Vigo,



que colaboran con “Pescanatur”, “Guimatur” –a la que pertenecen la mujeres mariscadoras de la Cofradía de Cambados (Pontevedra) que ofrecen al visitante la posibilidad de compartir su trabajo– y “Mar de Lira” de Carnota (A Coruña), las tres organizaciones que realizan las actividades del Turismo Marino.

El océano vivo

Tradicionalmente Galicia, con 1.300 kilómetros de costa, y un sinfín de puertos marinos ha sido una región volcada al mar; y la Pesca, una de las actividades principales de sus habitantes. Así, Vigo es hoy el principal puerto pesquero de Europa y la rías gallegas las mayores productoras de mejillones del

mundo.

Las excepcionales condiciones de su costa, que alterna los acantilados más altos de Europa con las aguas plácidas de las rías, junto con la riqueza en nutrientes que atesora el océano Atlántico en estas latitudes, han conformado un ecosistema único del que se nutren los mercados gastronómicos más exquisitos. Percebes de las costas batidas por las fuertes olas atlánticas, cigalas, vieiras, centollos, nécoras, camarones, bueyes de mar y bogavantes de las rías, junto con las ostras, mejillones, berberechos y almejas, entre otras especies, constituyen una parte del tesoro de la costa gallega, a la que se unen el pulpo, el choco, el rodaballo, el

Arriba, Cabo de Fisterra en A Coruña, popular, pero equivocadamente, considerado el punto más occidental de la España continental. Abajo, izquierda, algunos de los exquisitos productos del mar que pueden saborearse en los restaurantes gallegos. A la derecha el Cabo Home-Cangas (Pontevedra)

besugo, la sardina, el sargo, la lubina y otras muchas clases de peces que pueblan las costas gallegas. La experiencia secular de los marineros de Galicia ha permitido también que las lonjas de la Comunidad autónoma gallega sean las mejor surtidas de especies de pescado de altura, como el atún, la merluza, el bacalao, el abadejo o el sabroso jurel, entre otros.

Delicias del mar

El Viaje a Galicia se completa, inexcusablemente, con su gastronomía. El principal atractivo de su cocina, la cocina atlántica, es su variedad, pero con un claro punto en común, una forma de

cocinar familiar y cariñosa, artesanal, apausada y abundante. Un estilo que ha dado lugar a la dieta atlántica basada en elementos sencillos. Hoy en día, los sabores de la gastronomía gallega y sus vinos están presentes en los restaurantes más prestigiosos del mundo. Más de ochenta variedades de pescado de mar y media docena de ríos, así como un amplio abanico de especies de mariscos se pueden saborear en restaurantes y tascas. Empanada, pulpo á feira, pimientos de Padrón, lacón con grelos, quesos de leche de vaca y la exquisita carne de la ternera gallega, preparada de mil formas, constituyen el mejor escaparate de la gastronomía gallega.

Arriba turistas que acompañan a los marineros de los barcos pesqueros y conocen de manera directa sus faenas, alegrías y pesares.

Más información:

Información y reservas: 902 200 432
Fax : +34 981 542 659
www.turgalicia.es

