



### Localización.

La **LONJA DE O GROVE** es un edificio de grandes dimensiones situado en el mismo Puerto de O Grove (Pontevedra), en el cual se produce la primera venta de todo el producto del mar (pescados y mariscos) que marineros y mariscadoras de la Ría de Arousa extraen cada día, todo ello gestionado desde la Cofradía de Pescadores "San Martín" de O Grove.

### Sectores productivos de la cofradía.

Los socios y socias de la Cofradía de O Grove se agrupan en distintos sectores en función del producto que extraen del mar, contando aquí con los siguientes:

- **Marisqueo a pie:** recolectan almejas y berberechos a pié por los arenales de o grove.
- **Marisqueo a flote:** recolectan almejas y berberechos desde pequeñas embarcaciones con un arte denominado raño.
- **Recursos específicos:** recolectan navaja-longueirón y erizo de mar desde pequeñas embarcaciones en buceo y con suministro de aire desde la superficie.
- **Recursos específicos:** recolectan percebe, bien a pié o desde pequeñas embarcaciones, de las rocas.
- **Pesca de bajura:** recolectan todo tipo de pescados y demás mariscos desde grandes barcos, con diferentes artes (redes, nasas...).

### Primera venta del producto. Subasta.

De lunes a viernes, siempre en días laborables, la Lonja de O Grove se pone en funcionamiento para dar servicio tanto a proveedores (marineros y mariscadoras que traen los productos del mar que capturaron cada día), como clientes (intermediarios que se acercan aquí para comprar pescado y marisco).

Esta instalación abre sus puertas a partir de las 11:00 h., momento a partir del cual los profesionales del mar empiezan a traer todo el producto que cogieron ese día desde muy temprano, para aquí ser pesado, etiquetado y colocado en cajas para su posterior subasta, es decir, hasta que se produzca la primera venta del producto.

La subasta en la Lonja de O Grove siempre se produce por la tarde, siendo los horarios los que siguen:

- **15:30 h.:** subasta del erizo, navaja y longueirón.
- **16:00 h.:** subasta de almejas y berberechos.
- **17:00 h.:** subasta de percebe, camarón, nécora y centollo.
- **17:30 h.:** subasta de zamburiñas, pulpo y pescado en general.

### Punto de venta de la cofradía. Pescadería "San Martiño".

Este año 2009, la Cofradía de Pescadores de O Grove puso en funcionamiento una pescadería propia, para vender el producto directamente al consumidor, y bajo una marca de calidad y fresca denominada BAIXURA GALEGA. EL objetivo principal de esta iniciativa es aumentar el precio del producto en la primera venta, es decir, en lonja, con el fin de incrementar con ello la rentabilidad de sus marineros y mariscadoras, así como ofrecer al consumidor final la garantía de que todo el producto que compra aquí procede de la lonja de O Grove, lo cual significa para el ciudadano que estos pescados y mariscos son de una elevada calidad y, además, frescos.

### Turismo mariner en o grove. Pescanatur.

Si le apetece conocer en primera persona cómo se capturan los pescados y mariscos que marineros y mariscadoras de O Grove extraen cada día, la Cofradía de Pescadores "San Martín" le ofrece la posibilidad de vivir un auténtico día de mar de mano de estos profesionales, siendo ellos mismos los que le muestren la dureza y autenticidad de su trabajo. Pescanatur es el nombre con el que se identifican estas actividades de turismo mariner de las que podrá disfrutar todo el año.



CONCELLERÍA DE TURISMO, ECONOMÍA E FACENDA

[www.turismogrove.com](http://www.turismogrove.com)

Colabora:



[www.pescanatur.es](http://www.pescanatur.es)



### Información y contactos:

**Concello do Grove**  
Praza do Corgo, 1 • 36980 • O Grove (PO) • T. 986 730 975

**Oficina de Turismo**  
Praza do Corgo, s/n • 36980 • O Grove (PO) • T. 986 731 415

**Lonja de O Grove**  
Praza do Corgo, s/n • 36980 • O Grove (PO)

**Cofradía de Pescadores "San Martín" de O Grove**  
Praza do Corgo, nº 2 • 36980 • O Grove (PO) • T. 986 73 35 90 • F. 986 73 28 28  
[blacino@terra.es](mailto:blacino@terra.es)

**Pescanatur**  
Praza do Corgo, nº 2 • 36980 • O Grove (PO) • T. 986 73 35 90 • F. 986 73 28 28  
[www.pescanatur.es](http://www.pescanatur.es) • [grove@pescanatur.es](mailto:grove@pescanatur.es)



# Mariscos y Pescados en la lonja de O Grove

## El centollo...el rey del marisco

**características** Crustáceo de color rojo oscuro con cinco pares de patas largas, de las cuales dos tienen pinzas; posee un caparazón rugoso de forma ovalada cubierto de vellosidades sobre las que crecen pequeñas algas y esponjas que le permiten camuflarse y protegerse de los depredadores.

**cómo se captura** Con artes de enmalle fijas (redes) denominadas miños y trasmallos, las cuales se lanzan verticalmente al mar formando paredes que obstaculizan el paso del crustáceo al quedarse atrapado en la red.

**épocas de veda** De principios de julio a finales de noviembre.

**curiosidades** Pueden llegar a recorrer cientos de kilómetros por el fondo del mar.



## Almeja fina

**características** En O Grove se comercializan principalmente tres tipos de almejas: la almeja fina, la babosa y la japónica. La almeja fina es la más apreciada en el mercado por su excelente calidad y su capacidad para aguantar más tiempo viva fuera del agua. Su color oscila entre gris claro y marrón, dependiendo de la arena donde se cría, y su concha posee líneas marcadas que forman cuadraditos.

**cómo se captura** Bien a pie con sachó y rastrillo, bien localizando los agujeros que dejan en la arena durante la marea baja, o desde pequeñas embarcaciones con un arte denominado raño.

**curiosidades** Regularmente se limpian de los arenales de algas, ya que éstas impiden que se oxigene la almeja, y se siembran ejemplares juveniles para producir más (igual que cualquier labradío).



## Pulpo

**características** Molusco cefalópodo con ocho brazos y dos filas de ventosas en cada uno de ellos, que le permite adherirse a las rocas; tiene el cuerpo blando con un cerebro bien desarrollado (tiene gran inteligencia, memoria y capacidad de aprendizaje), dos ojos grandes y complejos que le proporcionan una buena visión, y tres corazones; el color y la textura de la piel puede cambiar rápidamente; en el manto se ubican el resto de vísceras, como el depósito de tinta que emplean para escapar de sus depredadores; son completamente sordos.

**cómo se captura** Con nasa de pulpo.

**curiosidades** Pasan la mayor parte del día escondidos en grietas y por la noche salen a cazar, mimetizándose con su entorno para no ser vistos.



## Camarón

**características** Tiene la cabeza larga con dos pares de pinzas grandes, el cuerpo semitransparente de color verde acastañado y con el abdomen grueso y musculoso, y por todo el cuerpo tiene líneas dibujadas en distintos sentidos.

**cómo se captura** Con nasa de camarón, bien formando cadenas o colgadas en las bateas de mejillón.

**curiosidades** Se desplaza hacia atrás con rápidos movimientos de contracción del abdomen, y llegan a practicar el canibalismo.



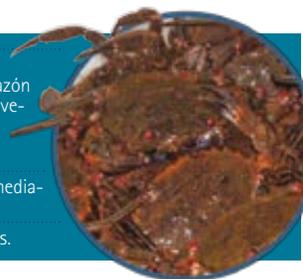
## Nécora

**características** Decápodo con dos pares de patas que poseen pinzas, con un caparazón hexagonal de color pardo oscuro y cubierto de vellosidades que parecen terciopelo.

**cómo se captura** Con nasas de nécora.

**épocas de veda** De principios de enero a mediados de julio.

**curiosidades** Tiene hábitos nocturnos.



## Navaja-longueirón

**características** Molusco bivalvo de gran tamaño, con una concha formada por dos valvas alargadas de color blanco cremoso bastante lisas y brillantes, que pueden llegar a medir hasta 15 cm.

**cómo se captura** Desde pequeñas embarcaciones, mediante buceo con suministro de aire desde la superficie (método selectivo), o bien con un arte denominado raño.

**épocas de veda** Descanso de 2 meses al año.

**curiosidades** La mayor diferencia radica en que la navaja tiene la concha curva y el longueirón recta.



## Erizo de mar

**características** Con un cuerpo casi esférico (ya que está achatado) totalmente cubierto de púas robustas y agudizas, suelen ser de color verde, violeta o negro.

**cómo se captura** Se capturan mediante buceo, con suministro de aire desde la superficie.

**curiosidades** Al no poseer concha, cubre el cuerpo de algas o conchas para no ser visto.



## Otros mariscos

En la lonja de O Grove, también se pueden encontrar otras muchas variedades de marisco, como pueden ser: berberecho, almeja babosa, almeja japónica, buey de mar...

## Rape

**características** Pez de color pardusco con manchas oscuras, cabeza grande y aplanada, boca también enorme y provista de abundantes dientes, labios carnosos, y cuerpo de forma cónica.

**cómo se captura** Con artes de enmalle, principalmente con betas.

**curiosidades** Se pueden diferenciar dos tipos de rape, el negro y el blanco y, aunque por su aspecto no lo comeríamos por ser bastante feo, su carne es exquisita.



## Rodaballo

**características** Pez plano casi circular, con piel sin escamas, numerosas protuberancias cónicas, ojos pequeños y situados en el lado izquierdo, y color gris pardo, cambiando en función del entorno.

**cómo se captura** Con artes de enmalle, principalmente con betas.

**curiosidades** Pasa en tiempo descansando y sin moverse en los fondos arenosos, alimentándose de peces más pequeños y algún que otro crustáceo.



## Merluza

**características** Su cuerpo es alargado y de color gris oscuro, con los costados más claros y el vientre blanco, siendo la primera aleta dorsal más corta que la segunda.

**cómo se captura** Con artes de enmalle, principalmente con betas.

**curiosidades** Es un pescado blanco bajo en grasa y rico en fósforo y magnesio, ideal para dietas.



## Lenguado

**características** Pez plano de cuerpo ovalado, boca y ojos pequeños, con el costado superior de color arenoso oscuro para mimetizarse con el fondo marino y el otro, en contacto con el fondo del mar, de color blanco.

**cómo se captura** Con artes de enmalle, principalmente con betas.

**curiosidades** Se suele confundir con la acedía, aunque ésta es más pequeña y presenta unas manchas al lado de los ojos.



## Otros pescados

En la lonja de O Grove, también se pueden comprar otras clases de pescado, como son: raya, escacho, jurel, acedía, sanmartín, congrio, sepia, corujo, abadejo, sargo, dorada, faneca, cabracho...