

El proyecto Mares de Experiencias valora cuánto turismo puede atraer lo marinero

VIVEIRO / LA VOZ

Dos grupos de acción local del sector pesquero (GALP), el de A Mariña-Ortegal y el del Golfo Ártabro, promovieron a través de una empresa el proyecto Galicia Norte, Mares de Experiencias. Se desarrolló en los 23 municipios comprendidos entre Ribadeo y Paderne (A Coruña). Pretendían «aprovechar el potencial de la actividad pesquera y marinera» de cada uno para el «desarrollo y la promoción de rutas y experiencias turísticas». Este jueves valoran en Viveiro los resultados de la iniciativa.

Fondos europeos financiaron una actividad contratada a una empresa por los dos GALP. Sus directivos y cargos del Concello de Viveiro y de la Xunta asisten a la presentación del balance.

¡Qué ricos esos pescados que tan poco se valoran!

Incluso los armadores se sorprenden al catar en Burela nuevas recetas con bertorella, chicharro o boga

S. S. BURELA / LA VOZ

El 1 de enero se acabó el devolver al mar pescados con topes de capturas o cuotas. Son productos del mar frescos, muchos con escaso valor comercial, a los que el sector pesquero trata de sacarles el mayor partido posible. Sabe que se apreciarán más si seducen con preparaciones diferentes a las tradicionales, recetas nuevas que realcen su cualidades alimentarias. Que un buen producto fresco y la maestría de un cocinero deleitan volvió a quedar patente en la degustación promovida en Burela por la Organización de Productores Pesqueros de Lugo. Incluso a los armadores les sorprende los ricos que saben platos elaborados con pescados que tan poco se valoran como el chicharro, la bertorella o la boga.



Bertorella con crujiente de sésamo y mayonesa de soja, preparada, como el resto, por Casa Miranda



Chicharro encurtido con espuma de escabeche de Ribeiro y verduritas, otro sugerente plato.



Chicharro marinado en aceite de aceituna negra de Aragón ahumado en madera de roble.



Ceviche de boga con mayonesa cítrica y el mismo ceviche con guacamole. FOTOS: LOGAIDEA

Casa Miranda conquistó en Burela con exquisiteces como la bertorella con crujiente de sésamo y mayonesa de soja o rebosada con mayonesa de lima. El

chicharro es aún más delicioso encurtido con espuma de escabeches de Ribeiro y verduritas o marinado en aceite de aceituna negra de Aragón ahumado en

madera de roble. La boga en ceviche es otra tentación, tanto con guacamole como con mayonesa cítrica. Pescado fresco, barato, y verdaderamente sabroso.

EL TIEMPO

INFORMACIÓN FACILITADA POR METEOGALICIA

EL MAR

Pleamar	Hora	Alt.
Mañana	7.47	3,40
Tarde	20.12	3,10
Bajamar	Hora	Alt.
Mañana	1.29	1,40
Tarde	14.05	1,30

ALFOZ - O VALADOURO



BARREIROS



BURELA



CERVO



FOZ



MONDOÑEDO



A PONTENOVA



RIBADEO



O VICEDO



VIVEIRO



XOVE



EL VIENTO



JUEVES 13 DE DICIEMBRE DE 2018 **ELPROGRESO**

A Mariña 11

Mar

burela@elprogreso.es

Chicharro, bertorella ou boga na valorización dos descartes

D.V.

BURELA. A bertorella rebozada ou con maionesa, chicharos encurtidos e escabechados, o pepino de mar en arroz cremoso con alga wakame e os ceviches de boga foron produtos pesqueiros servidos en Burela por Casa Miranda na degustación da xornada de valorización dos descartes na pesca.

A Organización de Produtores

Pesqueiros de Lugo (OPP-7) xunto a uns 40 socios da organización e de Absa para tratar sobre a normativa, regulación e valorización destas especies que teñen un potencial de aproveitamento meirande co actual e para as que hai que buscar receitas, xa que a nova lexislación impedirá a partir do vindeiro 1 de xaneiro devolverlas ao mar.



Un dos pratos servidos por Casa Miranda. LOGAIDEA

Pescadilla	3,8-4,9
Pez palo	1,5-2,5
Pulpo	6,5-8
Raya	2,9-4,1
Rodaballo	23-43
Salmonete	15,6-20,6
San Martiño	13-15,6
Sargo	4,6-12,6
Xulliana	9-9,9

PREDICCIÓN

Viento del al noroeste, con fuerza 7 a 5. Mar gruesa de día a fuerte marejada. Visibilidad regular y mar de fondo del noroeste con olas de 2,5 a 5 metros de altura.