



Museo *vino*
de la PESCA





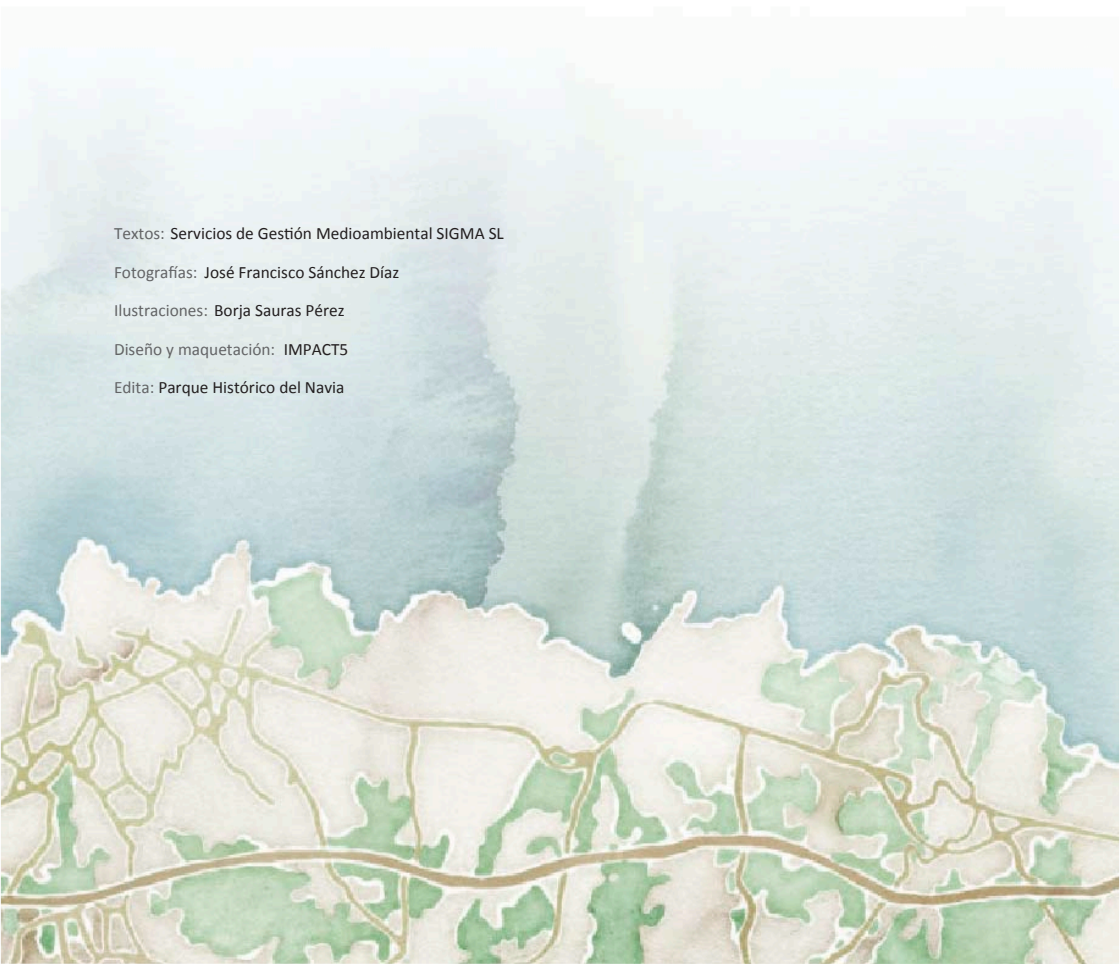
Textos: Servicios de Gestión Medioambiental SIGMA SL

Fotografías: José Francisco Sánchez Díaz

Ilustraciones: Borja Sauras Pérez

Diseño y maquetación: IMPACT5

Edita: Parque Histórico del Navia



DESCÚBRELO

Este precioso tramo del litoral asturiano está conformado por la parte costera de los concejos de Navia, Coaña, El Franco y Tapia de Casariego. Un territorio con un carácter genuino que abarca desde la playa de Barayo hasta la de Penarronda, donde abruptos acantilados, playas, pedreros, puntas e islotes se suceden al amparo de este bravo mar Cantábrico.

La impronta de la mar ha quedado impresa en los **pueblos marineros** y en sus **puertos**, sus topónimos, sus costumbres y su modo de vida. Hoy día recorriendo sus muelles, visitando sus atalayas, charlando con sus gentes y disfrutando de su gastronomía, podemos sentirnos privilegiados de tener a nuestro alcance un auténtico *Museo Vivo de La Pesca*.

La flota artesanal de la comarca sale cada jornada en busca de las mejores especies de la temporada, lanzando sus redes, nasas y anzuelos, tal y como han venido practicando sus antecesores y mejorando la técnica generación tras generación. Con el empleo de métodos selectivos se consigue que la captura de especies tan preciadas como *pixines* (rapes), salmonetes, bogavantes o centollos se realice de un modo sostenible, tratando de asegurar el mantenimiento de recursos para las generaciones venideras.

Pero si en algo son especialistas en esta zona es en el marisqueo de **percebes y pulpos**, dos auténticas joyas del Cantábrico.

Los percebeiros han de faenar en duras jornadas de verdadera lucha contra la mar, tratando de arrancar literalmente los percebes de las rocas. Unos deliciosos y singulares animales que se aferran a las piedras en las zonas más batidas por el oleaje. Por su parte, los pulpos son capturados mediante habilidosas técnicas, con trampas fondeadas en los lugares precisos, en las que entran a alimentarse estos apreciados moluscos.



De ayer a hoy

Los pobladores de estas tierras abiertas al Cantábrico han aprovechado los recursos de la mar desde tiempos inmemoriales.

Fueron al parecer los vascos los que ya en la Edad Media trajeron a esta zona la **caza de ballenas**, propiciada , probablemente, por la existencia de atalayas o zonas elevadas desde donde podían divisarlas con facilidad, por la abundancia de madera para fabricar embarcaciones y por marineros con el suficiente coraje.

En torno a sus puertos se desarrollaron **astilleros** de renombre y una actividad **marina mercante** de cierta intensidad.

En cuanto a la **pesca**, se ha venido practicando en estas costas de manera artesanal, con familias dedicadas a este oficio generación tras generación, siendo numerosos los oficios que se desarrollaron en torno a ella, como los carpinteros de ribera o las rederas.

Los hombres salían a la mar en pequeños botes de remo y vela y a su regreso las mujeres, aquí llamadas *pescantinas*, cargaban el pescado que transportaban en barreños o cestos de hasta 30 kilos, que acarreaban a pie sobre su cabeza hasta pueblos del entorno, donde lo vendían o lo intercambiaban por productos del campo.

La mejora de las embarcaciones y la introducción de nuevas artes que permitían mayores capturas, tuvieron su reflejo en la instalación de numerosas industrias de **conservas y salazones**, que daban trabajo a buen número de personas. El sector se profesionalizó con la constitución de los llamados gremios de mareantes, que posteriormente darían lugar a los pósitos y a las actuales cofradías de pescadores.

Hoy día la pesca mantiene una actividad de importancia en la Comarca, con 4 cofradías activas y 3 conserveras que proporcionan un importante número de puestos de trabajo. Lo que no se puede medir es la influencia que tiene en el encanto y carácter auténtico de sus pueblos y sus gentes,

¡anímate a vivirlo!



Pesca sostenible

La actividad pesquera en la comarca de Navia-Porcía tiene un marcado **carácter artesanal**, con barcos de dimensiones reducidas que practican sus capturas hasta 4 millas de la costa, por lo que regresan a puerto diariamente.

La sostenibilidad de la práctica pesquera se trata de asegurar mediante la aplicación de modos de gestión que regulan las especies, tallas, cupos, períodos y artes que se pueden utilizar. Todo ello con el objetivo de permitir a las poblaciones de peces y mariscos recuperarse campaña tras campaña y también minimizar el número de descartes, es decir, de capturas de ejemplares y especies no adecuados para la venta.

Así, cuando degustes estos productos en alguno de los establecimientos de la zona, no sólo estarás disfrutando de un producto de primerísima calidad, sino que contribuirás al mantenimiento de la economía y recursos locales.

Especies y Artes de pesca

Esta costa, con alternancia de fondos arenosos y rocosos y un relieve marino muy abrupto, con depresiones y montículos, da cobijo a **multitud de especies** diferentes, de las que los pobladores de estas tierras han venido sacando provecho desde tiempos inmemoriales.

La calidad de estas aguas y el saber hacer artesanal con el que se capturan, ponen a los pescados y mariscos de la mar del Navia-Porcía en un alto nivel de **calidad y frescura**. Entre ellas destacan lubinas, congrios, *pixines* y merluzas, que se rulan diariamente junto a mariscos como bogavantes, centollos o calamares. Mención aparte merecen el percebe y el pulpo, emblemas de la mar y la mesa de estas costas.





Percebe

El percebe es un animal marino bastante desconocido fuera de nuestras costas.

Crece en grupos, formando piñas más o menos numerosas y fuertemente pegados a las rocas, donde permanecen inmóviles. Se alimentan filtrando el agua de la que aprovechan el plancton microscópico. Necesitan aguas frías y batidas para desarrollarse, siendo los percebes que crecen en rocas más expuestas al oleaje de mejor calidad que aquellos que crecen en rocas más resguardadas, lo que hace que su marisqueo sea muy peligroso.

Su reproducción es muy curiosa ya que son hermafroditas, aunque no se produce autofecundación, sino que cada ejemplar fecunda a aquellos otros que tiene próximos. Para ello poseen un récord en el reino animal: cuentan con el pene más largo del mundo en relación al tamaño de su cuerpo.

Quando son larvas, nadan activamente en busca de zonas expuestas donde se fijan gracias a una especie de cemento que ellos mismos producen.

Quando son adultos su cuerpo tiene forma similar a un dedo, con un pedúnculo o pie carnoso con el que se unen fuertemente a las rocas, y una uña, formada por varias placas calcificadas de color blanco, donde se encuentran la mayor parte de los órganos del animal. En el interior de la uña tiene también los llamados cirros, una especie de pelillos que sacan en forma de abanico para filtrar el agua en busca de partículas orgánicas de las que alimentarse.



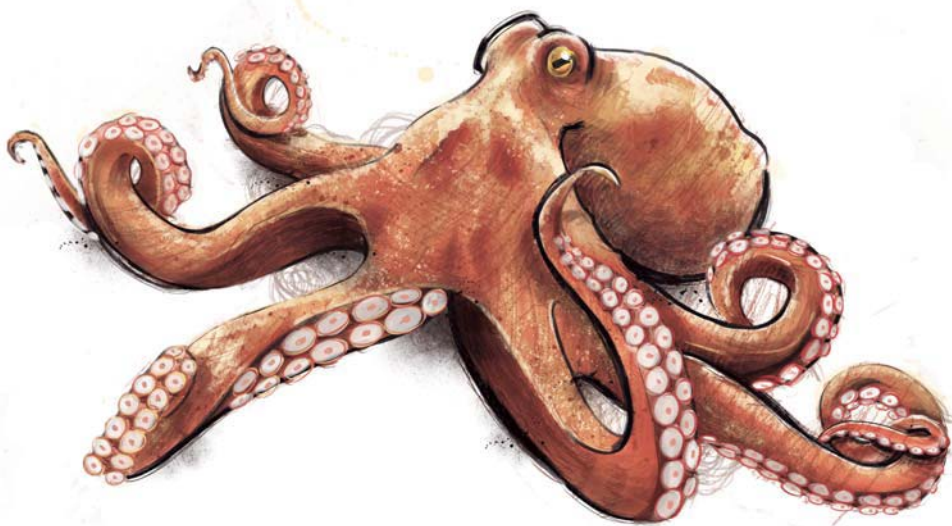
Percebeiros, el arte de cavar percebe

Esta costa, donde faenan unos 70 percebeiros, es una zona reina del percebe en Asturias. Se trata de un marisco de gran calidad y con un precio relativamente elevado, pero sin duda especialmente justificado por lo artesanal y arriesgado de su captura, ya que los percebeiros han de buscar las piedras de mejor percebe precisamente en aquellas zonas más batidas por la mar.

Los profesionales se acercan a las piedras saltando desde embarcación o por tierra, llegando incluso a descolgarse por los acantilados. Para separar las piñas de percebe de las rocas, lo que localmente se conoce como *cavar*, los percebeiros utilizan una herramienta: la bistrónza, aquí llamada *cavadoira*.

Este duro trabajo se realiza bajo un exhaustivo control en los llamados Planes de Explotación, en los que están expresamente reguladas las zonas, el número de mariscadores y el peso diario de captura permitido.

Las épocas de marisqueo van de octubre a abril y en ocasiones durante el mes de agosto. Si visitas nuestras costas en estos meses, no puedes dejar de probarlos en alguno de los muchos locales que los sirven. La parte comestible es el músculo del pie, que se encuentra dentro de una membrana parecida a un material sintético. Una vez cocidos se parten fácilmente por la unión del pie con la uña y se extrae el exquisito músculo. Tienen un sabor muy "a mar", un bocado de marisco que aún te parecerá más exquisito al conocer la forma tan arriesgada de obtenerlos.



Pulpo

El pulpo es un marisco muy apreciado en Asturias, y en la costa del Parque Histórico del Navia buena parte de la flota artesanal se dedica a su pesca durante los meses de diciembre a julio.

Este molusco de ocho tentáculos (*raxos*) vive esencialmente en fondos de roca, normalmente en profundidades inferiores a los 150 metros. Aunque consume peces y otros moluscos, tiene predilección por los cangrejos, que es capaz de abrir gracias a una estructura dura que posee en su boca, conocida como “pico de loro”.

Tiene la capacidad de cambiar de color para camuflarse y, cuando se siente amenazado o en peligro, suelta un chorro de tinta negra con la que gana tiempo para huir ante la sorpresa de sus depredadores. Al no disponer de concha ni de huesos, se puede meter por estrechas grietas y pequeños huecos en busca de cobijo.

Para nadar utiliza un sifón que tiene en su cabeza, con el que expulsa chorros de agua a gran presión, lo que le permite alcanzar buenas velocidades.



Trampas para pescar pulpos

La pesca del pulpo se realiza mediante nasas, pudiendo llevar en los barcos un total de 150 por pescador, hasta un máximo de 350 nasas por embarcación. Las nasas, trampas de fácil entrada y difícil salida, se dejan caladas en el fondo con un cebo dentro para atraer a los pulpos durante toda la noche, aunque si las capturas son abundantes se levantan varias veces en el mismo día.

Las capturas están reguladas mediante un plan de explotación que trata de hacer sostenible su aprovechamiento, regulando tanto el número de licencias, como las zonas, los períodos y las artes permitidas, así como su talla mínima, fijada en un kilogramo.

El pulpo atrae también a numerosos pescadores deportivos, que bajan a los pedreros ataviados con una vara de 2 ó 3 metros de longitud en la que se ata en su extremo un cebo, con el que tratan de localizar y sacar de las cuevas a los pulpos, y un truel o un gancho para rematar la pesca.

En estas costas se trabaja con una certificación internacional de pesca sostenible para el pulpo, conocida como M.S.C. De este modo el pulpo pescado en estos puertos podrá identificarse mediante una eco-etiqueta que permite asegurar que su explotación está realizada con un modelo sostenible y que facilita al consumidor seguir la trazabilidad de cada pulpo. Este es sin duda un paso adelante en el reconocimiento internacional de la calidad y el buen hacer de la flota artesanal.



Marisqueo con nasas

Las nasas son unas trampas fabricadas artesanalmente, con las que los pescadores capturan mariscos, aunque algunas también se usan para peces.

Se trata de una especie de jaulas de diferentes tamaños y formas en función de la especie objetivo, pero que comparten la característica de tener fácil entrada y difícil salida. Los mariscos tales como pulpos, centollos, *andaricas*, bogavantes... quedan atrapados en su interior al ser atraídos por el cebo. Antiguamente eran de madera y red de algodón, mientras que hoy día son más frecuentes las de metal y rejilla de plástico.

Si te fijas en casi cualquier puerto podrás verlas apiladas, a la espera de un nuevo día de faena.

Se fondean varias nasas unidas con una cuerda y, generalmente pasada una noche, se recogen y se extraen los mariscos manualmente con gran destreza.

Centollo

La baja temperatura del agua y el fuerte oleaje de la costa asturiana hacen que nuestros centollos sean de gran calidad.

El centollo vive en fondos rocosos o arenosos con abundantes algas, en los que se camufla perfectamente. Hacen una migración anual, descendiendo a zonas más profundas durante el otoño y el invierno y regresando a zonas más someras para reproducirse.

Al igual que otros crustáceos crece mudando el caparazón, que a cada cambio aumenta de tamaño. Esta particular forma de crecer es la que determina que en la pescadería nos refiramos a que un centollo “está vacío” (con el nuevo caparazón) o que “está lleno” (ya crecido en su interior).

Se pesca con nasas o con redes llamadas miños, entre mediados de diciembre y finales de julio.



Bogavante

El bogavante y la langosta son dos de los mariscos de mayor valor comercial. Se diferencian principalmente en que el bogavante, también conocido como *llumbrigante* o *lubrigante*, tiene un color azulado y posee un enorme par de pinzas, mientras que la langosta posee una tonalidad rojiza y carece de pinzas, siendo características sus largas y fuertes antenas.

Su pesca se realiza tanto con redes, denominadas miños, como con nasas, desde mayo hasta mediados de septiembre.





Pesca con red

La pesca con red presenta diferentes modalidades según la especie a la que van dirigidas. Fundamentalmente se diferencian en su forma y tamaño, en el número de paños de red y en la amplitud de los huecos, denominados luz de malla.

Antiguamente las redes eran de hilo de algodón y hoy día son más habituales las de materiales sintéticos como el nailon. Los **peces quedan atrapados** en ellas bien por la cabeza, por los opérculos de las agallas, o por partes sobresalientes del cuerpo como espinas o dientes.

Las llamadas **redes fijas** se extienden, *largan*, en la zona deseada, en la que se mantienen verticales gracias a que en su parte inferior llevan una línea de plomos y en su parte superior una de boyas.

Se suelen largar antes del amanecer o del anoecer, cuando los peces están más activos, ya que son más efectivas, pues son más difíciles de detectar. Pasado un tiempo, determinado en parte por el tipo de especie que se desea pescar, se recogen.

La red se va levantando desde el barco con una especie de torno denominado halador y, una vez a bordo, se van “despescando” los peces a mano. La red se pliega de un modo muy metódico para evitar enredos en la popa del barco y facilitar que el próximo largado sea lo más rápido y eficaz posible.

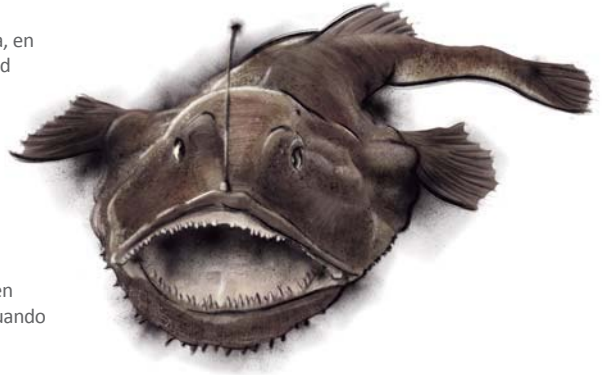
Pixin

El *pixin* o rape es otro de los peces más cotizados en la actualidad debido a la calidad de su carne y a que carece prácticamente de espinas.

Vive normalmente semienterrado en la arena, en la que pasa inadvertido gracias a la tonalidad marrón verdosa de su cuerpo. Posee una gran cabeza en la que destaca una boca enorme con la que engulle prácticamente cualquier pez que pase nadando por delante, a los que atrae mediante un largo filamento que tienen en su aleta dorsal y que usa como señuelo.

En nuestras aguas se denomina *pixin* o rape, a dos especies muy similares que se distinguen fundamentalmente por el color que tienen cuando se le abre por la barriga.

Se pesca con redes de diferentes tipos. En aguas más abiertas y profundas se emplean los llamados rascos y en aguas menos profundas los niños.



Salmonete

Este pez de color rojizo asalmonado se alimenta de pequeños animales a los que busca activamente entre la arena con dos largos barbillones (o barbas), que salen bajo su boca y que mueven rápidamente removiendo el fondo.

Son el objetivo de numerosos pescadores durante el verano, ya que es muy apreciados desde el punto de vista gastronómico. Se captura con redes fijas, betas y trasmallos, que se calan en los fondos marinos, tanto de arena como de roca, antes del amanecer.



Cabracho

El cabracho, conocido también en la zona como *obispo* es un pez de colores pardo-rojizos, que hace que se camufle con los fondos marinos.

Durante el día pasa la mayor parte del tiempo inmóvil, posado sobre el fondo a la espera de que algún pez pase cerca suyo para atraparlo con su gran boca, mientras que durante la noche está más activo.

Las espinas de sus aletas y los pinchos de su cabeza son venenosos y causan heridas muy dolorosas, lo que complica al pescador su faena a la hora de sacarlo de las redes con las que se pescan.



Pesca con Anzuelo

Los anzuelos son una de las herramientas de pesca más antiguas que existen. La pesca con anzuelo es muy selectiva, ya que su tamaño, su cebo y la profundidad a la que se largan van a determinar el tipo de especie que se captura.

En la pesca tradicional con embarcación que se lleva a cabo en esta comarca se utilizan, en función de la época y las especies objetivo, diferentes artes : la línea, el palangre, la cacea, la potera...

Línea

La línea es un largo cabo principal del que cuelgan otros de menor longitud rematados por un anzuelo. El cabo principal se finaliza con un plomo y se sujeta con la mano, con cañas o carretes.

Con frecuencia es utilizada para especies de roca como cabras o julias.

Se trata de un arte muy simple que antiguamente en esta zona se empleaba con frecuencia para pescar especies de gran valor como el besugo. En la actualidad está siendo desplazada por el palangre.

Besugo

El besugo es una de las especies de mayor valor comercial de los puertos asturianos. Hace décadas era más común que ahora y se pescaba frecuentemente con líneas sujetas con la mano.

En la actualidad se pesca con palangres que se largan en fondos rocosos a varios cientos de metros de profundidad, por lo que es difícil de ver en las capturas diarias de los barcos de esta zona.

Se caracteriza por tener una mancha oscura en la parte lateral de su cuerpo, tras la cabeza, que destaca sobre su color gris rojizo.



Congrio

Es un pez que llega a alcanzar los dos metros de longitud, de color negruzco en su parte dorsal, más claro por el vientre y que carece de escamas.

Vive en fondos rocosos, en los que pasa la mayor parte del tiempo metido en cuevas mostrando tan sólo su cabeza. Durante la noche abandona sus escondites en busca de peces, pulpos y crustáceos de los que alimentarse.

Se pesca durante todo el año utilizando palangres de fondo con multitud de anzuelos. Debido a su agresividad es frecuente encontrarlos en la rula con los anzuelos clavados en su boca, ya que los pescadores prefieren cortar el nailon antes de arriesgarse a sufrir una dolorosa mordedura.



Palangre

Se trata de un arte de anzuelo que desde embarcación se lanza o larga a favor de la corriente para evitar que se enrede y se deja pescar un tiempo, pasado el cual el barco se acerca de nuevo a recogerlo. Según se va subiendo el palangre se van desenganchando los peces manualmente y se va colocando metódicamente el aparejo en cestos o cajas.

Consiste en un largo cabo principal o madre del que cuelgan sedales más cortos rematados por un anzuelo. La altura a la que se sitúan los anzuelos, el modo de distribuirlos y la carnada con la que se ceban van a determinar la especie que se pesca además, claro está, de la zona en la que se largue el aparejo.

Las especies pescadas con este arte por lo general permanecen muy poco tiempo en el aparejo y se despescan con sumo cuidado, con lo que la calidad de su carne es excelente.

En ocasiones podrás ver las cajas o cestos con el aparejo en el puerto, con todos los anzuelos clavados perfectamente ordenados en su borde, a la espera de ser encarnados para la siguiente jornada.

Cacea

Durante el verano, cuando el bonito se acerca más a la costa del Cantábrico, la flota artesanal inicia su campaña, llamada “costera del bonito”.

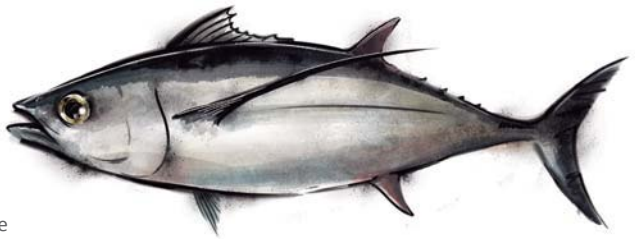
Los barcos se arman con dos largos mástiles o varas, que están equipados con una serie de cabos rematados en un juego de anzuelos con señuelo. El señuelo, llamado curricán, es un modo de hacer más atractivo el anzuelo para el bonito. Tradicionalmente se elaboraban manualmente con hojas de maíz deshilachadas acompañadas de trapillos de colores. Hoy en día son muy frecuentes los pulpilllos de plástico, de colores llamativos.

Los barcos se desplazan hasta la zona de captura con los aparejos recogidos y una vez en ella, despliegan las varas, generalmente acompañadas de otro aparejo en la popa del barco. Entonces comienzan a desplazarse, a la espera de que los bonitos vayan picando el anzuelo.

Cuando en una de las líneas pica un bonito, se recoge el sedal y se sube al barco con la ayuda de un gancho. Los bonitos se despescan en el barco con gran destreza, ya que estos grandes peces aún están vivos y coleando.

Bonito

El bonito es una especie migradora que se pesca principalmente durante los meses de verano cuando penetran en el Cantábrico en busca de alimento. Cada vez es más frecuente que la llamada “costera del bonito” empiece antes, ya que, debido al alto valor económico que tienen los primeros ejemplares pescados, diversos barcos se desplazan a finales de primavera a aguas cercanas a las Islas Azores en su búsqueda.



Se caracteriza por poseer unas largas aletas pectorales que lo diferencian de otras especies similares. Su coloración es azul oscura en el dorso y más clara en el vientre y puede alcanzar los 60 kg de peso.

Calamar

Los calamares son moluscos, como los pulpos, aunque son más activos y cuentan con diez tentáculos, ocho pequeños y dos más largos. Tienen la capacidad de cambiar de color para mimetizarse o, si se sienten amenazados, incluso soltar un chorro de tinta que permite su huida ante la sorpresa de sus depredadores.



Son muy apreciados por los pescadores tanto profesionales como deportivos durante los meses de verano y otoño. Su pesca desde embarcación se realiza mediante poteras sujetas directamente con la mano, mientras que desde la costa son largadas con cañas.

Durante los meses de verano es frecuente pescar en los puertos a los ejemplares más pequeños, conocidos como chipirones, que entran en busca de refugio.

Unos buenos chipirones frescos de potera son un exquisito bocado para paladares exigentes.

Potera

Las poteras son un arte de pesca muy selectivo y artesanal, con las que únicamente se capturan calamares y sepias.

Se trata de un plomo rematado en una corona de anzuelos, al que se une un sedal. Durante el oscurecer o al amanecer, con la lancha parada, cada pescador mueve una línea de sedal con cada mano de forma alternativa. Frecuentemente pasan largos periodos sin capturar nada y ratos en los que han de soltar de los anzuelos y colocar cuidadosamente bastantes ejemplares en las cajas, ya que este tipo de especies van en grupos.



VÍVELO

Esta comarca del Navia-Porcía te ofrece varias posibilidades para conocer los quehaceres diarios de la pesca. En **Puerto de Vega** existen tres **centros en los que poder informarte** acerca de la tradición pesquera: la Puerta de Entrada "Historias del Mar" del Parque Histórico del Navia, el Museo Etnográfico Juan Pérez Villamil, que está en el mismo edificio, y un aula didáctica en la Cofradía, que ofrece además visitas guiadas.

Todo el territorio constituye un auténtico museo abierto, un lugar en el que disfrutar esta cultura pesquera sobre el propio terreno: visitar la costa, dejarte sorprender por los pequeños puertos o asistir a la subasta en directo de pescados y mariscos en las rulas.






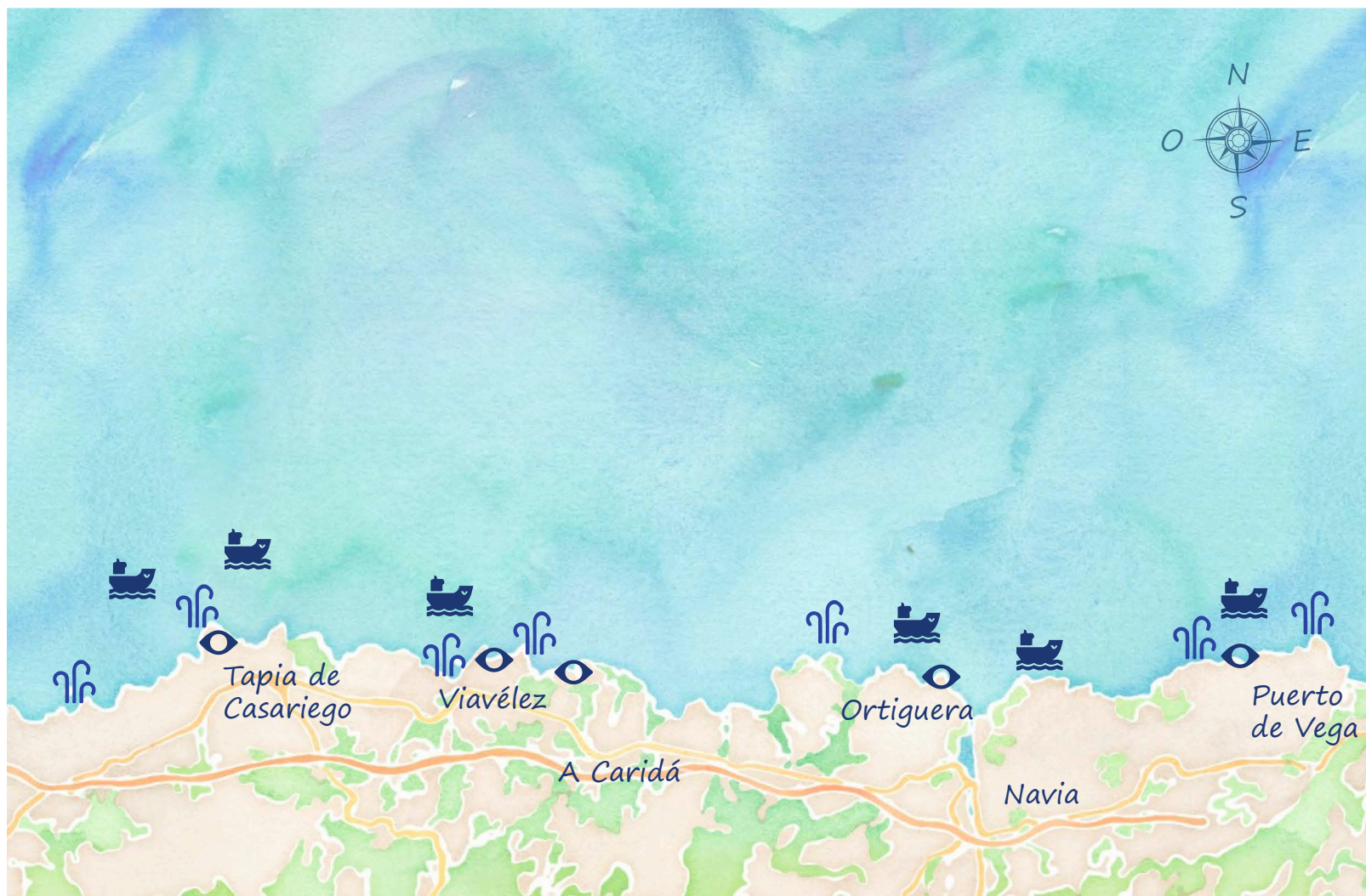
Piedras, islotes de percebe y zonas de pesca desde embarcación

Algunos de estos lugares son visibles desde la costa.

En las piedras e islotes de percebe quizá puedas localizar en temporada a los **percebeiros faenando**, o si no, al menos hacerte una idea de lo duro que debe ser tener que saltar a esas peñas tan expuestas y batidas por el bravo mar Cantábrico.

En las zonas de pesca, prácticamente durante todo el año, podrás **ver largadas** las diferentes artes de pesca.

-  Piedras e islotes de percebe
-  Zonas de pesca desde embarcación
-  Atalayas (miradores)



Atalayas y Miradores

Hemos seleccionado los mejores puntos panorámicos de la costa del Navia-Porcía. Se trata de atalayas con increíbles vistas, utilizadas desde antaño para **divisar ballenas** a las que dar caza, como **sistemas defensivos** para hacer señales a los barcos. Hoy día son además excelentes **miradores** desde donde ver en vivo a los **barcos** faenando, las **artes largadas** señalizadas a la espera de ser recogidas o a los valientes **percebeiros** en busca del preciado marisco.

Capilla de Puerto de Vega (Puerto de Vega, Navia)

Esta capilla recibe el nombre de La Telaya por el lugar en el que se sitúa. Fue construida por el gremio de pescadores de Puerto de Vega y Navia.

Este topónimo de La Telaya o La Atalaya, es frecuente a lo largo de la costa asturiana. Se trata de lugares estratégicos, con amplia visibilidad, desde donde se esperaba la llegada de las ballenas, que se acercaban a la costa a finales del otoño. Una vez avistadas se daba la alarma mediante fuegos o campanas, para que las barcas salieran a su caza.

Posteriormente este emplazamiento siguió manteniendo su importancia, ya que los pescadores venían aquí a extender y secar las redes de pesca. Era también un punto de reunión de las mujeres de los pescadores, que se juntaban a rezar mientras esperaban la llegada de los hombres al puerto.

Punta de El Atalaya (Valdeparés, El Franco)

A lo largo de la historia, este tipo de enclaves fueron utilizados para avistar a las ballenas, para vigilar frente a posibles ataques, o para comunicarse con los barcos gracias a hogueras y señales luminosas.

Antaño fueron muy importantes durante las costeras del besugo, que tenían lugar entre los meses de diciembre y marzo y constituía una de las campañas de mayor riesgo para los pescadores, debido al mal estado de la mar, a la meteorología y a lo pronto que anochecía.

Desde este punto puedes apreciar una gran parte de la costa de El Franco y Tapia de Casariego. Frente a la Punta emerge una piedra alargada hacia el norte, conocida como El Corveiro, donde crece percebe de muy buena calidad. Al oeste se ven As Charliqueiras y al este se divisa la punta del Cabo Blanco.



Mirador de El Atalaya (Viavélez. El Franco)

Situado en la Punta de Lleitavida, ofrece una buena panorámica del Puerto de Viavélez, al que aquí llaman El Porto, localizado en la desembocadura del río Vío y que constituye un resguardo natural para los barcos frente a los embates del mar.

Lo que ahora es un coqueto y pequeño puerto con una reducida flota artesanal, antaño albergó un importante astillero de barcos de vela. Los mayores del lugar aún recuerdan cómo los montones de troncos ocupaban todo el puerto.

En las peñas de todo el tramo acantilado de esta costa crece y se percibe de distintas calidades, pero es en las zonas más expuestas, como la punta de Cabo Blanco que vemos al oeste, donde se dan los de mayor calidad, así como más peligrosos de *cavar*.

Cabo de San Agustín (Ortiguera. Coaña)

La pequeña ermita situada en el Cabo de San Agustín, junto al faro, fue fundada por el gremio de pescadores del puerto de Ortiguera para dar cobijo a la Virgen de la Caridad, patrona de su cofradía.

En esta capilla se celebraba una misa para los pescadores como agradecimiento por no haber sufrido ningún percance a su regreso de la pesca, y aquí extendían sus redes de algodón a secar.

Desde este punto se pueden observar los barcos llegando al puerto de Ortiguera después de la dura jornada de pesca y la entrada a la ría de Navia, que puede ser un espectáculo ya que constituye un peligroso enclave en días de fuerte oleaje.



Mirador de Os Cañóis (Tapia de Casariego)

Donde hoy se asienta el mirador de Os Cañóis fue el lugar escogido para la instalación, en 1780, de una fortificación que sirviese para controlar la playa y el puerto de Tapia, zonas de fácil ataque. En la actualidad aún conserva uno de los cañones con los que estaba equipada.

Además también hay restos de una especie de chimenea o pequeño torreón que se cree relacionado con las funciones del atalayero y el aviso del avistamiento de ballenas para darles caza.

Desde aquí se llega a vislumbrar prácticamente toda la costa hasta la vecina Galicia, con el puerto de Tapia a nuestros pies, durante siglos motor económico y social de esta Villa.

Al frente se alza el islote conocido como El Hórreo y varias piedras más pequeñas, en las que, entre los meses de octubre y abril, se puede ver a los mariscadores jugarse la vida para *cavar* el percebe.





Cofradías

Los **pescadores profesionales** de los puertos de Puerto de Vega, Ortiguera, Viavélez y Tapia se agrupan en sendas cofradías, dependientes de la capitania Marítima de Luarca.

La flota cuenta con unas **40 embarcaciones**, todas ellas de **pequeña eslora y tonelaje**, que faenan en aguas cercanas a la costa, por lo que regresan a diario a puerto.

Las de **Tapia y Puerto de Vega se pueden visitar**, e incluso en la primera de ellas aún se realiza la subasta “a viva voz”.

Te recomendamos consultar los horarios y condiciones de la visita para asegurarte de encajar esta actividad en tu recorrido por este Museo Vivo de la Pesca, una experiencia que no te dejará indiferente.

Nuestra Señora de La Atalaya

(El Puerto, s/n. Puerto de Vega. Navia)
Teléfono: (+34) 985 648 009

Subasta

Percebe: de lunes a viernes en temporada.

Pesca general: lunes, miércoles, jueves 17:30 h.

Temporada marisco: miércoles, 15:30 h.

Visitable durante todo el año.

Se recomienda de lunes a viernes.

Ubicada en el propio puerto de Puerto de Vega, se puede visitar todos los días, pero es recomendable hacerlo entre semana para poder ver la subasta.

Se fundó en 1925 gracias a la aportación económica de los propios pescadores y a un crédito de 3.000 pesetas. Fue ampliada en el año 1994. Hoy día es la rula con mayor subasta de percebe en Asturias.

Nuestra Señora de La Caridad

(Bajada del Puerto, 1. Ortiguera. Coaña)
Teléfono: (+34) 985 630 198

No hay subasta.

Fue construida en el primer tercio del siglo XX y tuvo una destacable actividad en la subasta de pesca de bajura y marisco. En su día se utilizaban sistemas de voz y bola para la rula.

Santo Ángel de La Guarda

(El Muelle, s/n. Viavélez. El Franco)
Teléfono: (+34) 985 637 074

Subasta:

Pulpo: no es presencial (subasta telefónica)

Se comenzó a construir sobre instalaciones del antiguo astillero a mediados del s. XX junto al arroyo Vío. Las dificultades de cimentación y problemas presupuestarios retardaron su apertura.

Hoy día sólo rula pulpo en temporada.

San Pedro

(El Muelle, s/n. Tapia)
Teléfono: (+34) 985 628 012

Subasta:

De lunes a viernes, a las 16:00 h.

Visita libre con el acuerdo previo con pescadores y personal de la rula.

Una de las pocas de Asturias en la que la rula aún se hace cantada “a viva voz”.

Fue fundada por el Ayuntamiento tapiego el 14 de abril de 1927 como Pósito de Pescadores San Pedro de Tapia. En aquel momento se asociaban a ella 71 miembros.

En 1944 toma el nombre actual de Cofradía.



SABORÉALO

Tras haberte empapado de la cultura y tradición pesquera de esta tierra, no puede haber mejor manera de completar tu visita que disfrutando de sus pescados y mariscos.

Así rematarás el trabajo de los profesionales de la mar, que con su esfuerzo y saber hacer ponen a tu alcance exquisitas especies como percebes, pulpos, *pixines* (rapes) o besugos, entre otras muchas **delicias**, que los restauradores elaboran con mimo para disfrute del paladar.

En cada **temporada** hay que saber aprovechar los productos que están en su mejor momento. En verano es la época del bonito y los salmonetes, a partir de octubre y hasta abril se marisquean los exquisitos percebes, y durante el primer semestre del año el sabroso pulpo.

Siguiendo la tradición, continúa habiendo **conserveras** que elaboran productos artesanales de la mar como las preciadas anchoas, el bonito del norte, el pulpo o incluso el caviar de arizos. Algunas de ellas ofrecen visitas guiadas para ver el proceso de elaboración y la posibilidad de comprar sus productos, lo que será sin duda un regalo o recuerdo con buen sabor de boca.

Conseveras

Conservas Entreislas

(Polígono de Novales. Valdepareas)
Teléfono: (+34) 985 478 606

Productos:

Filetes de Anchoa, Bonito del Norte,
Guisos Marineros, Salpicón de Marisco, Caviar,
Mejillones, Pulpo, Sardinillas, Caballa...

Especialidades: Anchoa, Pulpo, Caviar, Ventresca.

Visitable: Durante todo el año, de lunes a viernes.
Cita previa.

Pescados Lanza

(Polígono La Colorada, Parcela 3. La Colorada)
Teléfono: (+34) 985 473 112 - (+34) 985 474 530

Productos: Toda clase de pescados del Cantábrico.

Congelados:

Pulpo, Bogavante, Nécora, Cigala, Gamba,
Gambón, Langostinos.

Conservas:

Filetes de Anchoa, Bonito del Norte, Pulpo al Natural.

Especialidades:

Calamar de potera en tinta (novedad) - Mejillón.

Visitable: Previa reserva.

Tienda El Viejo Pescador

(C/ Arquitecto Villamil. Tapia)
Teléfono: (+34) 696 213 579

Productos:

Bonito del Norte, Filetes de Anchoa, Mejillones,
Patés, Caballa, Sardinilla...

Especialidades: Bonito del Norte - Anchoas - Mejillones.

Visitable: En temporada de verano, de lunes a viernes.

Conservas El Viejo Pescador

(Polígono de El Cortaficio. Mántaras)
Teléfono: (+34) 696 213 579

Productos:

Bonito del Norte, Filetes de Anchoa, Mejillones,
Patés, Caballa, Sardinilla.

Especialidades:

Bonito del Norte, Anchoas, Mejillones.

Visitable: Durante todo el año de lunes a viernes,
con cita previa.





Museo Vivo
de la Pesca

PARQUE  HISTÓRICO
del NAVIA


cenia
navia·porcia



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y
RECURSOS AUTÓCTONOS



Unión Europea

Fondo Europeo de Pesca

Invertimos en la pesca sostenible