

A Semana do Marisco busca a posta en valor dos produtos do mar e da actividade marisqueira da nosa Ría, dotada dunha riqueza e biodiversidade excepcional. Trátase de favorecer a economía sostible e a alimentación saudable baseada no produto fresco e de proximidade, fomentando entre os profesionais da hostalería e a veciñanza en xeral o consumo de produtos locais extraídos da Ría e que, sen embargo, non se soen atopar entre a oferta habitual presente en cartas, menús e tapeo.

A finalidade desta Semana do Marisco, organizada polo Concello de Narón a través do Club Narón Gastronómico, é a de axuntar a oferta, a produción e o labor extractivo da Confraría de Barallobre e as Lonxas da Ría de Ferrol cos puntos de consumo máis importantes que, neste caso, constitúen os establementos de hostalería do concello de Narón que se sumaron a esta iniciativa.

Os produtos protagonistas serán estas 5 especies de marisco dunha calidade extraordinaria que se poderán degustar en formato tapa, menú, ración, etc. dependendo da tipoloxía do estableemento: Ostra salvaxe, Zamburiña, Ameixa Rubia, Mincha e Carneiro.

**Bo proveito!!**

## ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES

- 1 A Grella dos Avós**  
Estrada Sedes - O Carballo, 21  
15407 Narón
- 2 Anacos**  
Estrada de Castela, 354  
15572 Narón
- 3 A Roldana**  
Pol. Río do Pozo - Bernardo Romero, parcela 3  
15578 Narón
- 4 A Serra**  
Lugar do Carballo, Pedroso  
15570 Narón
- 5 A Trasanquesa**  
Feira do Trece, s/n  
15596 Narón
- 6 Casa Sindo**  
Avda. Souto Vizoso, 198  
15570 Narón
- 7 Cervecería Australian**  
Avda. Cataluña, 29-31  
15570 Narón
- 8 El Refugio**  
Avda. Souto Vizoso, 21  
15572 Narón
- 9 Mamá Flora**  
Linares Rivas, 26  
15570 Narón
- 10 Gastrobar Piñeiros**  
Río Vespasante, 20  
15570 Narón
- 11 Marcial**  
Río Pereiro, 6-8  
15570 Narón
- 12 O Pío**  
Estrada de Castela, 532  
15572 Narón
- 13 Silver 200 Monjes**  
Estrada de Castela, 572  
15572 Narón
- 14 3 Pés**  
Estrada de Castela, 274  
15578 Narón

## PRODUTOS DA RÍA: MARISCOS

### AMEIXA RUBIA [*Polititapes rhomboides*]

É vermella, e a súa cor pode variar en intensidade, dando a impresión de estar vernizada, o interior é branco cunha mancha superior de cor rosada. É un molusco bivalvo da familia dos venéridos. Posúe dúas valvas iguais con liñas concéntricas, máis marcadas que nas babosa e fina. Vive na zona inframareal sendo imposible atopala nas praias, polo que a súa captura é sempre dende embarcación. A talla comercial é de 40 mm.

### OSTRA SALVAXE [*Ostrea edulis*]

É un molusco bivalvo. Posúe dúas valvas desiguais, con forma máis ou menos redondeada, a cuncha é escamosa, unha das valvas adhire á superficie pedras, outras cunchas..., quedando a outra libre para abrirse. Vive sobre o substrato, nunca soterrada, pode atoparse na zona intermareal e inframareal. É hermafrodita non simultánea, é dicir, alterna de sexo ao longo da súa vida, reproducéndose no verán. Tamén é unha especie filtradora.

### ZAMBURIÑA [*Chlamys varia*]

É un molusco bivalvo. Posúe dúas valvas desiguais, cunha das "orellas" ausente, a cuncha presenta costelas e uns pequenos pinchos, de cor parda a morada. Vive sobre o substrato na zona inframareal. É hermafrodita non simultánea, primeiro é macho e despois cambia a femia, reproducéndose no verán e aliméntase por filtración. A súa talla comercial é de 40 mm. É unha especie escasa na maioría das rías excepto na de Ferrol onde é o pectínido máis abundante.

### CARNEIRO [*Venus verrucosa*]

É un molusco bivalvo coa cuncha practicamente circular e sucada de grosas liñas concéntricas. A talla mínima é de 40 mm. Posúe unha cuncha equivalva, grosa e centrada, de forma circular. Sobre a superficie márcase unha apertada serie de liñas ou costelas concéntricas, moi prominentes, que na marxe anterior aparecen descontinuas e formando como rugosidades, ás veces con pequenas espiñas. A cor oscila entre a parda, grisalla ou amarelada, normalmente uniforme.

### MINCHA [*Littorina littorea*]

Cofecida tamén en Galicia como caramuxo ou caramela. É un molusco gasterópodo, univalvo, de cuncha bastante cónica, duns 3 cm de alto e con ápice puntiagudo. As dúas últimas voltas de espiral son grandes, con escultura superficial nas especies novas e menos marcada nos adultos. A súa cor é negra excepto o orificio de entrada que é de cor branca. Vive no medio das rochas, en zonas pouco batidas e resgardadas, e aliméntase de algas. Ten unha membrana dura que á protexe totalmente do exterior.

## PRÓXIMO EVENTO

- SHOWCOOKING A 4 MANS CON DEGUSTACIÓN -

## "Creacións con Marisco"

a cargo de Beatriz Sotelo e Iñaki Bretal

**29 novembro**

a partir das 19.30 h no Café-Teatro do Pazo da Cultura

[Entrada libre ata completar aforo]

clubnarongastronomico.naron.gal • narongastronomico@naron.es  
T\_981 337 700 [ext. 1054] • Facebook: @NaronGastronomico

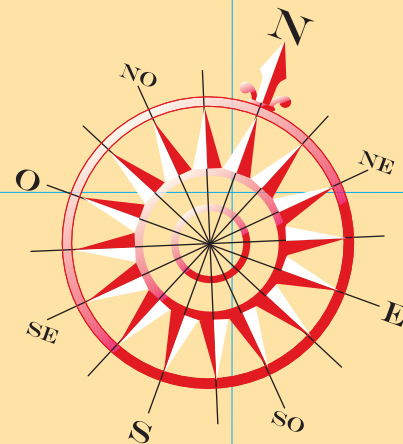
# NARÓN GASTRONÓMICO



**Club NARÓN**  
GASTRONÓMICO







POLÍGONO RÍO DO POZO - SAN MATEO - O VAL

Polígono Industrial As Lagoas

FERROL

NARÓN

NEDA

Os  
sabores  
da ría  
no prato

DOSO

Escala Gráfica

0 100 200 300 400 500 600 700 800 900 1000 m

Ría de Ferrol

Polígono Industrial e Comercial  
da Gándara