



Eu son Antón

XUNTA DE GALICIA



Colección: **A Vida no mar salgado**

Idea e texto: **Fina Mosquera Roel**

Ilustracións: **Ana Sánchez Moreno**

Fotografía: **Miguel Sánchez Ortiz**

Edita:

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.

D. X. de Innovación e Desenvolvemento Pesqueiro.

ISBN: 84-453-3358-5

Depósito legal: C-1716-2002

Imprime: Gráficas Sementeira





Eu son Antón
Os meus pais teñen unha
peixería

Eu son Antón, e os meus pais teñen unha peixería.

Vivimos á beira dunha ría; desde sempre vendemos peixe e marisco “da ría”. Todo o mundo o pide porque é delicioso, pero cada vez hai menos e é máis caro .

Agora vendemos moito peixe e marisco procedente da acuicultura ou doutros países porque nas nosas costas estanse a esgota-los recursos.



A ría foi sempre unha fonte de riqueza, pero agora, os peixes e mariscos están a escasear.

No colexio formamos un grupo ecoloxista co profesor de Educación Física.

O noso grupo chámase "Area".

Elaboramos un traballo sobre os problemas da pesca e do marisqueo tentando investigar qué podemos facer para mellora-la situación.

Os problemas fundamentais son a contaminación das augas e a sobreexplotación.

Á nosa ría chegan substancias nocivas procedentes de industrias e de augas residuais producidas polas urbanizacións do contorno.



Visitámo-las praias que están preto das nosas casas.
Atopamos plásticos tirados na area e algunhas manchas
de petróleo no mar.

Ó mar, tamén chegan as augas dos ríos que recollen vertidos de terra a dentro. Anque pareza mentira, nós, podemos facer algunha cousa para evita-la contaminación das augas.

Nas nosas casas temos que encargarnos de que non vaian polo entubado, mesturadas coa auga, substancias que poidan resultar prexudiciais para os seres vivos.



Cando vaiamos á praia non debemos tirar envoltorios ou latas na area nin na auga porque lles poden facer dano ós seres que viven no mar.

Outra fonte de contaminación da auga son os accidentes dos barcos petroleiros.

Por aquí, aínda lembrámo-lo accidente do Mar Exeo.

Este barco encallou preto da Torre de Hércules, na Coruña, e botou miles de toneladas de petróleo ó mar.

Morreron gran cantidade de peixes, mariscos e aves.



Accidente do Mar Exeo.

Durante moito tempo non se puido mariscar nin pescar porque os poucos seres vivos que sobreviviron estaban contaminados e non se podían comer.

Dicía ó principio que está a diminuí-lo peixe e marisco da ría, pero parece ser que iso non nos sucede só a nós .

Son moitos os lugares onde desaparece-ron os caladoiros tradicionais e os pes- cadores tiveron que buscar novos sitios para pescar.

A sobreexplotación consiste en captu- rar máis do que se debería; é un abuso da explotación que contribúe a que escaseen algunhas especies.



Os mariscadores e mariscadoras saben que o descanso permite a reprodución do marisco e serve para que se incremente o seu tamaño.

Co marisco o que sucede é que hai moita xente dedicada ó marisqueo e a ría non dá para tanto.

Así que as mariscadoras da ría están a cultivar ameixa e ostra.

As persoas que se dedican á pesca e ó marisco forman parte dunha asociación profesional que se chama confraría .

A confraría é a encargada de velar, xunto con outras institucións, polo coidado da ría e dos seus asociados e asociadas.

Por exemplo, neste momento decidiu que os profesionais deixen de faenar nalgúns bancos para respecta-la época de desove dos bivalvos.



As femias de moitos crustáceos, como as nécoras ou as cigalas, levan os ovos pegados no ventre. Non se poden mercar femias con ovos. Está prohibido.

Na nosa ría existe ademais o problema do furtivismo. Hai anos había gran cantidade de marisco, pero agora non hai tanto e estase a cultivar.

As persoas que se dedican ó marisqueo profesionalmente mercaron semente, engordárona e coidárona esperando que chegue a hora de recolle-lo froito do seu traballo.



Pois ben, hai persoas que rouban o marisco que non é seu. Chámanlles furtivos e fan isto porque hai quen llelo merca sen importarlle de ónde procede. Isto é ilegal.

Nós podemos informarnos das tallas mínimas para non mercar peixe nin marisco de tamaño inferior ó legal.

Tamén podemos investigar cándo se establecen as vedas.

Non todo é igual. Cando hai veda non debemos consumir esa especie.

No caso das artes de pesca, é importante coñecelas porque hai algunhas moi prexudicias para o medio mariño, como son as volantas de deriva.

<u>País de orixe:</u> ESPAÑA		<u>Calibre:</u> 2	<u>Frescura:</u> Categoría: E A B Data: 7/03/2000
<u>Producto:</u> Nome científico: MERLUCCius MERLUCCius Nome comercial: MERLUZA / PESCADA			
<u>Peso neto:</u> 5 K.G.	<u>Forma de obtención:</u> PESCA EXTRACTIVA	<u>Modo de presentación /tratamento:</u> EVISCERADO (EVS.)	<u>Expedidor:</u> LONXA DE CELEIRO N.º R.S.I.: U-34671/U Domicilio: CELEIRO, LU90

Nas peixerías hai carteis onde se poden le-los tamaños mínimos. Ademais, tódolos productos teñen a súa etiqueta, que nos informa de onde procede, como se obtén e a súa calidade.

Cando vaiamos á peixería debemos
le-las etiquetas con atención.

Tamén podemos preguntar todas
aquelas cousas que non saibamos sobre o
que queremos mercar.

Unha das cunctións importantes é dis-
tingui-lo peixe que está fresco do que
non o está.

Para sabelo, podemos fixarnos nas esca-
mas, nos ollos e nas branquias.



As escamas deben ser abondosas e brillantes. Os ollos,
transparentes e brillantes. A pupila, negra.
As branquias estarán encarnadas.

Ó remata-lo traballo fixemos unha exposición e invitámo-los nosos pais e nais a visitala. ¡Encantoulles!

Os nenos e nenas do grupo Area estamos convencidos de que podemos facer algo para resolve-los problemas que estudiamos. Alomenos convertémonos en consumidores e consumidoras responsables que facémo-lo que está nas nosas mans para evita-la destrucción dos recursos naturais.



Glosario

Desove: Época na que moitos animais poñen os ovos.

Bivalbos: Animais que teñen dúas valvas.

Caladoiros: Lugares onde se vai pescar e/ou mariscar.



Outros títulos da colección

Polbo
Rodaballo
Ourizo
Xurelo
Mexillón
Peixe Sapo
Centola
Camarón
Percebe



Centola



Camarón

Na rede estamos en: pescagalicia.com



CONSELLERÍA DE PESCA E
ASUNTOS MARÍTIMOS