

O PORTO PESQUEIRO DE CANIDO



Pesca local e artesanal

**CONFRARÍA
DE PESCADORES
DE VIGO**



**LONXA DE
CANIDO**

A pesca en Canido

As persoas que nos dedicamos á pesca profesional no **porto de Canido** empregamos artes tradicionais. A pesca artesanal fai un uso selectivo desas artes, procurando capturas de calidade sen descartes nin alteracións no medio mariño.

Dende pequenas embarcacións faenámolas no litoral onde vivimos. Xa que logo, coñecemos ben o entorno mariño de Canido e ás especies que habitan nel.

Imaxe cedida pola Asociación Mar Seguro

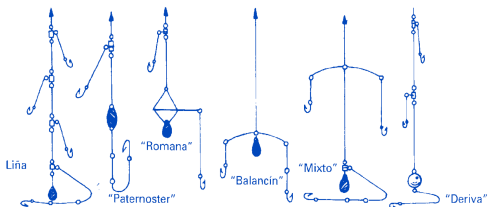


A **liña** para a robaliza, o **boliche** para a lura ou o **xeito** para a sardiña son exemplos das artes de pesca que empregamos, respectuosas co mar e coa cultura mariñeira local.

As artes tradicionais e selectivas

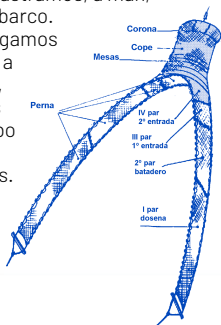
A liña de man

Achegando o bote á costa rochosa batida polo mar, pescamos a **robaliza** cunha liña de anzois cebados que manexamos coa man. Os baixos rochosos de Cabo Bicos e do Illote Boeiro son caladoiros históricos no emprego desta arte.



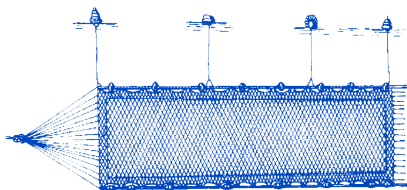
O boliche

Co boliche pescamos **luras** na tempada de verán na zona media da ría. Cercamos coa rede a zona de pesca e arrastramos, a man, o copo cara o barco. Tamén empregamos esta arte para a pesca do bolo, que usaremos logo como cebo para peixes máis valorados.



O xeito

Á noite e ao raiar do día achéganse á superficie da ría os bancos de **sardiñas**. Aproveitamos estas horas para largar o xeito, un pano de rede no que quedan enmalladas pola galada. Ao recoller desenmallamos as sardiñas unha a unha, evitando que se esmaguen.



Imaxes extraídas de "Artes e aparellos de pesca empregados en Galicia". Miguel Fariña Castro

A lonxa de Canido

A lonxa de Canido ten vocación de **consumo local**. Reducimos así o uso de combustibles, de materiais e das operacións necesarias para comercializar a nosa pesca, loitando tamén contra o cambio climático.

As artes de pesca que empregamos veñen sendo usadas na Ría de Vigo dende hai séculos. O seu uso actual é sostible, pois aproveita os recursos pesqueiros sen alterar o medio natural.

As marcas de calidade **PescadeRías e PescaenVerde** certifican o noso sistema de pesca e comercialización. Garanten a calidade e a frescura dos nosos peixes e mariscos así como o noso respecto polo medio mariño e o compromiso por reducir as nosas emisións contaminantes. Se queres participar dun consumo máis responsable dos recursos pesqueiros locais podes pasarte pola lonxa de Canido.

Pensa global, consume local!
Esperámoste!



lonxadecanido.org



Grupos de Acción Local
do sector Pesqueiro
Ría de Vigo-A Guarda



Cofinanciado
pola Unión
Europea



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MAR