

A CONFRARÍA DE PESCADORES

A confraría "Santiago Apóstol" de Celeiro foi fundada no ano 1923. É a mais antiga da provincia de Lugo, **ten case 100 anos!!!**

Desde entón traballa na defensa dos intereses dos seus asociados: represéntaos ante a administración, colabora na ordenación do sector pesqueiro, na mellora das condicións de traballo, a formación continua dos profesionais, etc.



Cada ano, no mes de novembro, organiza as **Xornadas de Pesca** que convocan en Celeiro a profesionais e expertos nacionais e internacionais para debater sobre as principais cuestións que afectan o sector pesqueiro.

O HELIPORTO

O Servizo de Gardacostas de Galicia conta en Celeiro cun heliporto que é a base do helicóptero PESCA 2. Traballa 24 horas ao día na vixilancia, procura e salvamento de persoas en dificultades n o mar e na protección do medio mariño nas augas galegas.



Os rescataores do Servizo de Gardacostas son como os bombeiros do mar! Moitas veces arriscan a súa vida para axudar ás persoas que se atopan en dificultades.

Que podo facer eu?

Está na nosa man actuar para que as cousas se fagan cada vez mellor. Como consumidor responsable debes mercar peixe e marisco:

- . **con etiquetado oficial** (isto asegura que se pescaron legalmente)
- . **procedente da pesca sostible**, recorda buscar selos coma o de *Friends of the Sea*.
- . **de tempada**, está máis bo e é o mellor para os ecosistemas mariños.
- . **dos pescadores da zona**: os produtos de proximidade garanten unha pesca máis sostible, ademais de contaminar menos ao reducir o transporte.

...e sobre todo, come moito peixe!

Comer peixe é moi bo, forma parte dunha dieta equilibrada e está recomendado entre 3 e 4 veces por semana. O peixe é unha fonte de fósforo (fundamental para os ósos e músculos), as súas proteínas son de alto valor biolóxico (contenén elementos que o corpo non pode producir e non están presentes noutras carnes). Ademais, as graxas dos peixes conteñen omega-3, que reduce os niveis de colesterol e outras graxas.

www.mariñeirosporundia.com

Colaboradores:



Sabes como chega o peixe fresco ao teu prato?

Faite Mariñeiro por un día, e cun só clic descobre o mundo da pesca, as súas xentes, a cultura mariñeira e que podes facer ti para coidar o medio ambiente mariño e protexer o futuro da actividade pesqueira.

Organiza:



Acción financiada por:



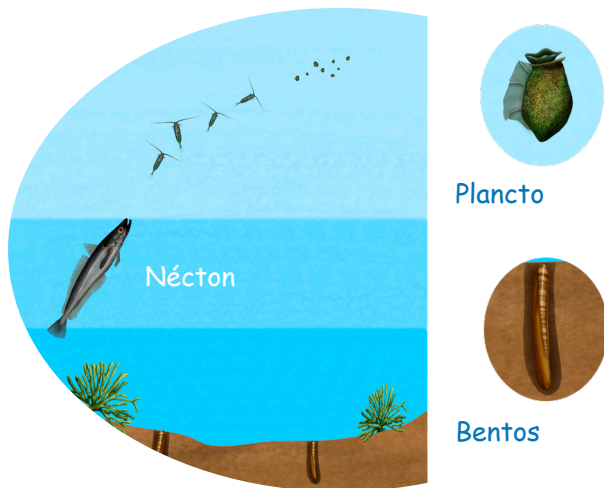
O MAR

É unha grande masa de auga salgada (de 1.350.000.000 km²) que **ocupa $\frac{3}{4}$ partes da superficie da Terra** e contén máis do 97% da auga que existe no noso planeta.

Todos os mares e océanos están conectados e, por tanto, calquera cousa que botemos ao mar pode viaxar moi lonxe e incluso pode volver a súa orixe.

Os ecosistemas mariños

Os ecosistemas mariños están formados por **plantas e animais** que viven na auga do mar e interaccionan entre si, dende os máis pequenos ata os máis grandes. No mar, calquera pode comer ou ser comido.



Os peixes

De todos os animais mariños, o grupo máis coñecido por todos son os peixes.

Hai moitísimas especies de peixes. Ata agora coñecemos unhas 27.000 pero quedan moitas por descubrir.

A PESCA

En Galicia utilízanse moitos métodos de pesca distintos, en función da especie da zona de captura.

O método de pesca ideal debe ser **selectivo** en canto as especies e o seu tamaño, con impacto mínimo sobre os mares e as especies que non se queren pescar.

Os peixes que chegan ao porto de Celeiro

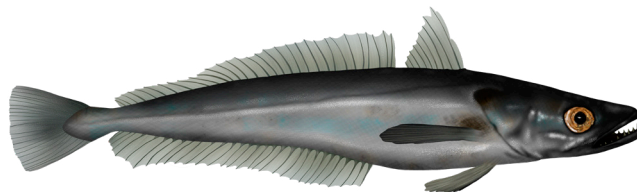
No porto de Celeiro podes atopar máis de **140 especies diferentes**. As máis importantes son a **pescada**, o **lirio**, o **xurelo** e a **xarda**.

Onde se pesca?

Os lugares onde se pesca chámanse caladoiros. Os barcos de Celeiro pescan preto da costa pero tamén en caladoiros máis afastados como o de **Gran Sol**, entre **Francia e Irlanda**.

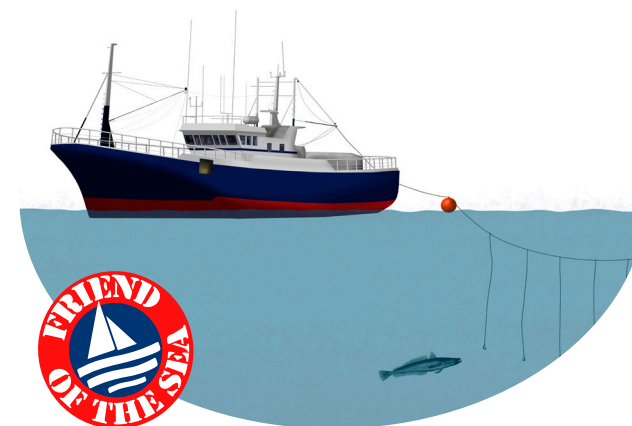
A pescada do pincho de Celeiro

É o produto máis importante do porto de Celeiro. Os palangreiros capturan a **pescada** con anzol, unha a unha, mediante prácticas de pesca sostible no caladoiro do Gran Sol.



Pero iso da pesca sostible, que é?

A pesca sostible implica deixar suficientes peixes no mar, **respectar os ecosistemas mariños e garantir** que as persoas que dependen da pesca poidan manter o seu modo de vida.



En Celeiro, os **22 palangreiros** que van á pescada teñen a certificación Friends of the Sea (Amigos do Mar) que garantiza que a súa pesca é sostible.

Que podemos atopar no porto de Celeiro?

A LONXA

A lonxa é o lugar onde os barcos pesqueiros levan as capturas e se realiza a primeira venda.

A lonxa de Celeiro conta con 10 peiraos de entrada e saída de camións e poden pasar por ela ata 75 toneladas de peixe/marisco ao día.

A subasta ou poxa

Dende a lonxa de Celeiro distribúese peixe a toda España.

