

UN MAR DE TRADICIÓN

O marisqueo é unha actividade tradicional en Galicia, que leva dando sustento a moitas familias dende vai séculos e que nas últimas décadas se veu profesionalizando.

Na Illa de Arousa esta tradición conforma dende sempre a actividade de sustento de gran parte da súa poboación.

UN MAR DE SABORES

A actividade marisqueira da OPP20 permítenos desfrutar de manxares do mar da Arousa de primeirísima calidade, sostíbles e ecolóxicos ademais de exquisitos para os padais máis esixentes.



Profesionais do mar da Illa tráennos os manxares galegos por excelencia dun entorno natural idílico do que eles forman parte.

A tradición como forma de vida, a sustentabilidade como mantra de traballo, e a calidade propia do produto como selo de garantía.



OPP20



MARISCO
E ALGAS
DE A ILLA

Un mar de
tradición e sabores

Acción incluída no PPcC da OPP20 2022

Acción incluída no PPcC da OPP20 2022

SABORES SOSTIBLES



AMEIXA RUBIA OU ROXA

Destaca pola tersura da súa carne, que a fai ideal para calquera tipo de guiso.



AMEIXA BABOSA

Apreciada polo seu sabor, sobre todo cociñada á mariñeira.



AMEIXA XAPÓNICA

Ten unha grande versatilidade na cociña, e capacidade de conservación do seu sabor e textura.

CAMARÓN

Simplemente cocido en auga de mar é un manxar moi apreciado por calquera tipo de consumidor.



**NAVALLA e
LONGUEIRÓN**

Cociñados ó vapor ou á prancha.

NÉCOR

Decápodo altamente apreciado pola súa carne.



BERBERECHO

O seu sabor e textura fan del un aperitivo excepcional.

**RELOXO, CARNEIRO
e AMEIXA BICUDA**



Son especies menos coñecidas, que se adaptan na cociña a moitos tipos de preparacións como pode ser a típica mariñeira.

SABORES ECOLÓXICOS



As nosas algas están certificadas coma produto ecolóxico polo selo CRAEGA.

CORREA



LEITUGA DE MAR



KOMBU



WAKAME



RAMALLO



GRACILARIA



Pódense consumir frescas para ensaladas ou cociñadas, e a forma máis habitual de atopalas no mercado é deshidratadas e envasadas.