

La comida es uno de los delicados placeres de los que se goza en esta tierra

En una tierra que vive de cara al mar, sus pescados y mariscos son la estrella de su gastronomía. Por eso cada año A Guarda se convierte en la capital de la langosta y de la cocina marinera, el primer fin de semana de julio.

¡No se vaya sin probarla y vuelva siempre que quiera para disfrutar, además, de sus vinos, de sus paisajes, de su gente y de su historia!



Langosta con chocolate

Ingredientes: langosta, cebolla, aceite de oliva, ajos, perejil, copa de vino de Jerez, sal, pimienta y nuez moscada.

Se frien en aceite abundante bastantes cebollas, una cabeza de ajos y perejil, procurando la fritura con agua y con una capa de buen vino de Jerez. Se sazona con sal, pimienta y un punto de nuez moscada. Cuando esté bien blanda la cebolla, se le agrega media onza de chocolate bien pulverizado. Se corta en trozos una langosta viva, cuidando que todos los pedacitos conserven su parte del cuerpo, y se van poniendo en una sartena echándole por encima la salsa que preparamos anteriormente. Se cuece a fuego lento, por espacio de media hora, procurando que esté bien tapada.

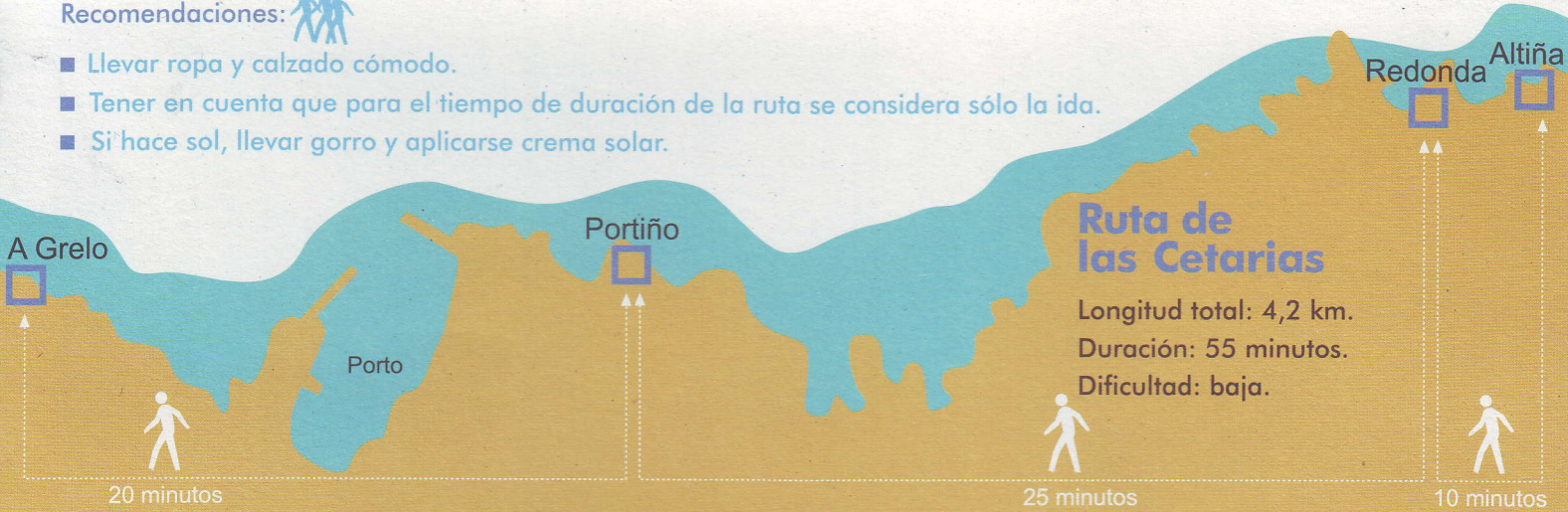
Ruta de las Cetarias

Una tradición ligada al esfuerzo y a la superación, impregnó para siempre estos muros de piedra y la historia de A Guarda.

Recomendaciones:



- Llevar ropa y calzado cómodo.
- Tener en cuenta que para el tiempo de duración de la ruta se considera sólo la ida.
- Si hace sol, llevar gorro y aplicarse crema solar.



Estas cetarias son patrimonio de todos nosotros, que valoramos el esfuerzo y la dureza del trabajo en el mar. Si decide acercarse a ellas, hágalo siempre con cuidado, tanto de usted mismo, como de la importante parte de la historia que pisa.

Realizado en el 2010 por la Cofradía de Pescadores "Santa Tecla" de A Guarda.

Esta actividad se realiza con la ayuda económica de Concellería do Mar
 XUNTA DE GALICIA
 CONSELLERÍA DO MAR



La Cofradía cuida de su gente para cuidar de nosotros

La Cofradía de Pescadores "Santa Tecla" de A Guarda, está formada por más de 450 profesionales del mar entre armadores, marineros, percebeberos y percebeberas y rederas. Vela por los intereses de sus socios y, al mismo tiempo, nos asegura a los consumidores la mejor calidad de los productos del mar.



El centro de actividades turístico-marineras se encuentra en el local social de la Cofradía. Se organizan visitas guiadas por auténticos profesionales del mar para la difusión del trabajo en el medio marino, del patrimonio y de la cultura marinera.

No dude en contactar con nosotros:

Cofradía de Pescadores "Santa Tecla" de A Guarda

Baixo muro, 32

36780 - A Guarda (Pontevedra)

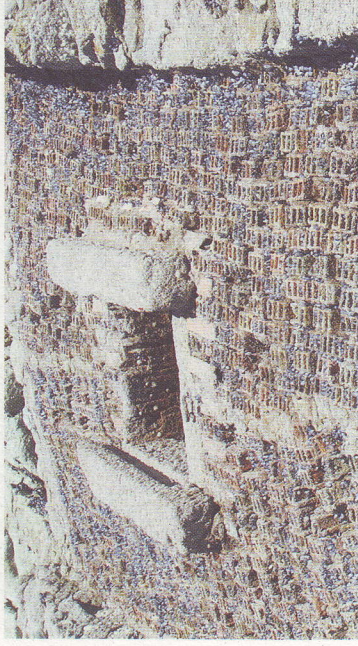
Tlf.: 986 610 307 ■ Fax.: 986 609 300

cofradia@cofradiaguarda.org

www.cofradiaguarda.es

Las cetarias de A Guarda forman parte de la historia de este pueblo

Estas antiguas contrucciones en piedra guardan una parte importante de la historia de un pueblo íntimamente relacionado con el mar. Aquí se almacenaban mariscos, principalmente langostas y bogavantes, que luego serían vendidos. Era el negocio y la forma de vida de algunas familias para sacar adelante su sustento. Una lucha constante, que no siempre se veía recompensada.



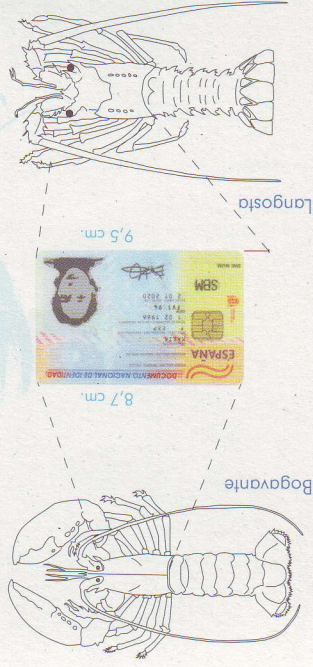
Visitar estas cetarias es un modo de internarse en el pasado y reconocer el esfuerzo de los hombres y mujeres que dedicaron su vida a esta dura empresa.

¡Venga a conocerlas!



Aquí todos tenemos que dar la talla

Cuidar el mar y su futuro es responsabilidad de todos. Si consume pescados y mariscos que respeten los tamaños mínimos, está contribuyendo al desarrollo de una pesca sostenible.



REGLAMENTO (CE) N° 850/98 del Consejo del 30 de marzo de 1998.

Pida que se cumplan estas medidas; la satisfacción de comer este delicioso plato será doble.

