



colunga



Navegando ENTRE Fogones



Textos: Servicios de Gestión Medioambiental SIGMA SL

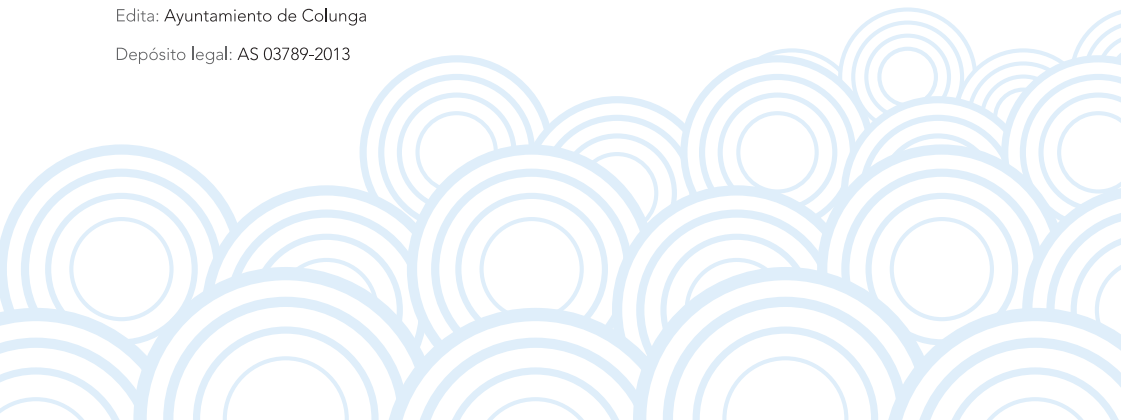
Fotografías: José Suárez (Portada), José Francisco Sánchez Díaz (pg. 2, 12 y 15), Ayuntamiento de Colunga (fotografías antiguas), La Comarca de la Sidra (pg. 5) y Restaurante Eutimio (pg. 17 y 19)

Ilustraciones: Borja Sauras Pérez

Diseño y maquetación: **IMPACT5**

Edita: Ayuntamiento de Colunga

Depósito legal: AS 03789-2013



Una vida ligada al mar

Colunga cuenta con una arraigada tradición marinera. Al abrigo de sus costas se encuentra Llastres, uno de los mejores ejemplos de la cultura marinera de Asturias. Su historia siempre ha estado vinculada a la mar, siendo la pesca la principal forma de vida de sus gentes durante siglos.

Los siglos XVI y XVII fueron una época de gran apogeo para Llastres debido a la abundancia de la **pesca**, que en ese tiempo compartía protagonismo con la **caza de la ballena**. Aprovechando esta riqueza surgieron también las primeras industrias de salazón y escabeche dejando, todas estas actividades, una huella imborrable en la propia esencia de la villa.

Hoy, siglos después, Llastres sigue manteniendo su inconfundible carácter marinero, conservando sus costumbres y su gran vocación pesquera, eso sí, adaptando los barcos y aparejos a los tiempos actuales. Alrededor de una veintena de barcos vuelven diariamente al muelle a descargar sus capturas tras largas jornadas de pesca. Llegan cargados



de cajas con salmonetes, merluzas, congrios y mariscos, si es que el día se ha dado bien. Sus pescadores siguen faenando con volantas, cercos, palangres y artes menores a la manera tradicional, igual que lo hicieron sus padres y abuelos.

La riqueza de los caladeros y el buen hacer de los pescadores llastrinos aseguran una **frescura** y una **calidad inmejorables** en los productos de la mar. Esta excelente materia prima se traduce a su vez en una variada oferta gastronómica, que harán las delicias de cualquiera que se acerque a degustarla.

En el antiguo astillero las rederas siguen reparando y cosiendo aparejos, al modo de antaño, manteniendo viva una labor artesana ancestral.

Esta **cultura marinera** se puede apreciar en **todos los rincones de Llastres**. Sus barrios, sus casas colgadas sobre el acantilado y la actividad de su puerto son parte fundamental de una **historia vinculada a la mar**.



Pesca Profesional

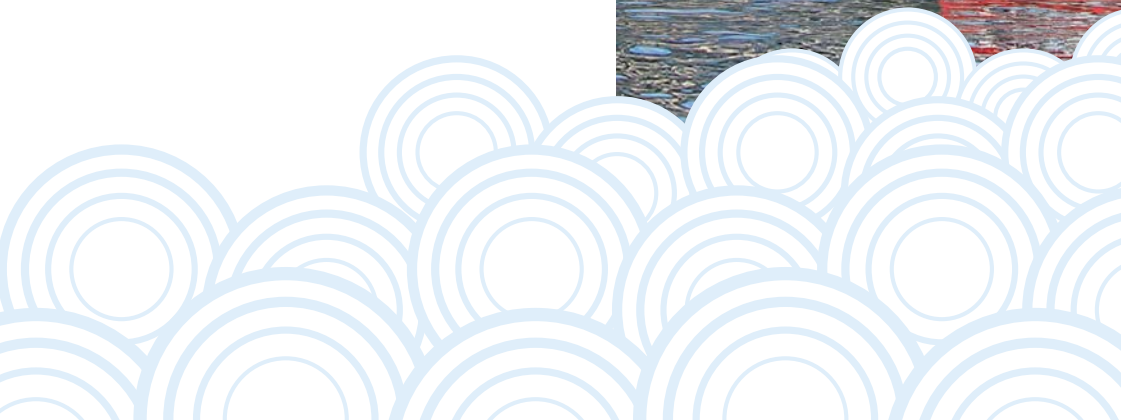
ARTES Y ESPECIES

La pesca profesional en Llastres

La flota se caracteriza en la **variedad** de artes de pesca que utiliza, debido fundamentalmente a la gran riqueza de sus caladeros. Según la época del año, la mayoría de los barcos se van equipando con distintos aparejos, en función de la especie que se quiera capturar en cada momento. Estas campañas de pesca se conocen con el nombre de **costeras**.

Esta variación de las artes utilizadas a lo largo del año permite el aprovechamiento de las especies más abundantes en cada momento, lo que asegura la **sostenibilidad** de la actividad, ya que permite la **recuperación** de los recursos entre cada temporada.

Las artes utilizadas son muy selectivas, por lo que se capturan aquellas especies y ejemplares de mayor interés para la mesa. Esto unido a la frescura con la que llegan los pescados al puerto resulta en un **producto de primera calidad**.





Palangre

Los palangres son aparejos formados por una línea o sedal principal de la que cuelgan **numerosos anzuelos** a distancias regulares. Dependiendo del pescado que se quiera atrapar, en la línea principal se alternan una serie de boyas y plomos que hacen que el palangre vaya más o menos sumergido.

Los palangres se largan atados a una piedra grande para que no se los lleve la corriente, y se señalizan con una boya para poder localizarlos de nuevo. Normalmente permanecen tan sólo unas horas en el agua, por lo que sus capturas son de primera calidad.

Se utilizan para la pesca de numerosas especies, como el congrio, la merluza o la lubina.



El Congrio

La agresividad, junto con su gran vitalidad, son dos características que definen perfectamente al congrio, y que hacen que su pesca tenga un grado de peligrosidad añadido, ya que sus mordeduras causan dolorosas heridas.

Vive en fondos rocosos en los que se alimenta vorazmente de todo lo que puede atrapar. Se captura utilizando palangres de fondo a lo largo de todo el año.

En la mesa protagoniza muchos de los platos de pescado más deliciosos de la cocina tradicional, estando presente en las calderetas y parrilladas.



El Bonito del Norte

El bonito es una especie muy apreciada desde el punto de vista comercial, lo que lo convierte en objetivo de primera clase tanto de los pescadores profesionales como de aquellas personas aficionadas a la pesca deportiva.

La campaña de pesca del bonito suele empezar a finales de primavera y dura normalmente hasta septiembre. Durante este periodo los bonitos se acercan a las aguas del mar Cantábrico en busca de alimento, aunque, debido al alto valor económico que alcanzan los primeros bonitos de cada temporada, cada vez más barcos adelantan estas campañas y salen a buscar estos peces en aguas cercanas a las islas Azores.

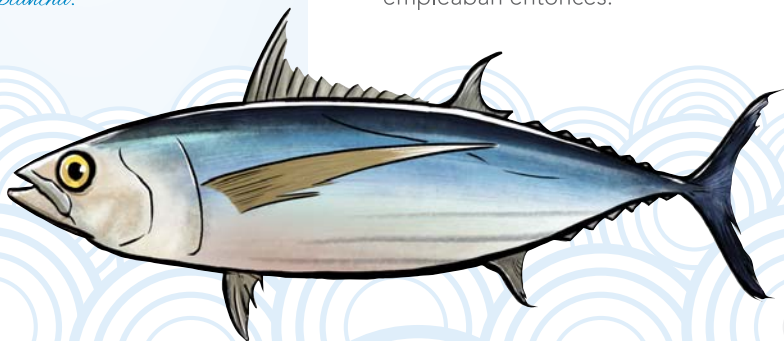
La gran calidad de este pescado y la variedad de recetas en las que participa, lo hacen un plato indispensable en todos los restaurantes durante los meses de verano. Desataca especialmente su presentación en rollo o a la plancha.

Cacea

La cacea es una modalidad de pesca en la que desde una embarcación se van arrastrando a una velocidad adecuada uno o varios **anzuelos adornados con un señuelo**.

La cacea más popular en Asturias es la destinada a la pesca del **bonito del norte** durante los meses de verano. Para ello los barcos van equipados con dos largos mástiles que despliegan uno a cada lado de la embarcación de manera casi paralela al agua, y de los que cuelgan varias líneas con anzuelos. Los costados del barco y en la popa de la embarcación van armados igualmente con más líneas.

Esta pesca se sigue realizando del **modo tradicional**, aunque en la actualidad se emplean pequeños calamares de vivos colores como señuelo en vez de las hojas deshilachadas de maíz que se empleaban entonces.



Línea

La pesca con línea es la más sencilla de las que se practican. Consiste en un sedal con un plomo en su extremo del que cuelgan uno o varios anzuelos. El sedal se puede sostener directamente con la mano o instalar numerosos accesorios como carretes y cañas para hacer la pesca más cómoda. Se utiliza para pescar numerosas especies

Un caso especial es el que se emplea para la **pesca de la xarda**, en la que el barco lleva instalado unos carretes para recoger rápidamente las líneas. Normalmente cada pescador maneja dos líneas, de las que cuelgan numerosos anzuelos. Cuando se recogen las líneas, el pescado pasa por una canaleta que hace que se suelte sólo del anzuelo. De esta manera la maniobra se realiza a gran velocidad y permite la pesca en grandes cantidades.



La Xarda

A pesar de que la xarda sigue siendo uno de los grandes desconocidos de nuestra gastronomía, cada día que pasa cobra mayor protagonismo en multitud de recetas y es más apreciada en nuestra cocina.

Estos peces forman bancos muy numerosos que pasan el invierno en aguas profundas. A principios de la primavera se acercan a la costa en busca de alimento, momento en el que la mayor parte de la flota de Lastres sale en su búsqueda.





El Calamar

Es una especie muy común en nuestra costa y es el objetivo de numerosos pescadores, tanto profesionales como deportivos, a lo largo de los meses de verano y otoño.

Su pesca se realiza con poteras sujetas directamente con las propias manos de los pescadores, que lo tratan con sumo cuidado lo que hace que, junto con su frescura, sea un plato que maraville a cualquier paladar.

Potera

Las poteras son aparejos destinados a la **pesca del calamar**. Consiste en un plomo terminado en una corona de anzuelos y adornado de llamativos colores que lo hace más atractivo para los calamares.

Normalmente, cada pescador maneja dos sedales con una o dos poteras cada uno, los cuales balancean de forma armoniosa para atraer a los calamares.

Se trata de un arte de pesca muy **selectivo y respetuoso** con la mar ya que, salvo calamares y sepias, no atrapa ningún otro animal.



Cerco

Con el cerco se pescan peces que forman grandes bancos y que nadan a poca profundidad, como puede ser las sardinas, los bocartes o los chicharros. Es una pesca muy selectiva, que atrapa casi exclusivamente la especie que se quiere pescar.

La pesca con cerco se realiza con una red rectangular de hasta 600 metros de longitud, que se introduce en el agua de manera vertical rodeando al banco de peces. Posteriormente se cierra la parte inferior de la red, con lo que se consigue embolsar y atrapar a los peces.



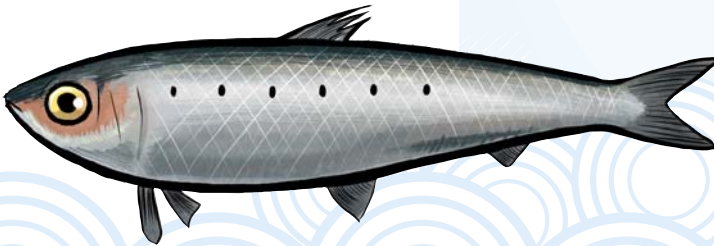
La Sardina

Tradicionalmente, la sardina ha sido una de las especies más buscada por los pescadores de Lastras a lo largo de los años.

Su tamaño oscila normalmente entre los 15 y 20 cm, conociéndose como parrocha a la sardina de menor tamaño.

Los barcos salen en las tardes de verano en su búsqueda al oscurecer, ya que se pesca principalmente durante las noches, cuando los grandes bancos de sardinas ascienden a la superficie en busca de alimento.

Las sardinas a la plancha constituyen un plato ideal para degustar durante los días de verano.





El Salmonete

Los salmonetes viven en grupos en los fondos marinos, tanto de roca como de arena, buscando incesantemente alimento. Pueden alcanzar hasta los 40 cm de longitud, siendo los que viven en arena normalmente más pequeños.

Los pescadores salen cada día antes de amanecer a largar sus redes principalmente durante los meses de verano y otoño, las cuales recogerán al transcurso de dos o tres horas. De esta forma los salmonetes llegan a la lonja al poco tiempo de quedar atrapados en la red, siendo esta una de las razones por las que se considera un producto de frescura y calidad inmejorable.

Redes fijas

Las redes fijas son **redes rectangulares de gran longitud** que se largan en el fondo del mar. Combinando plomos en su parte inferior y boyas en la superior se consigue que la red se mantenga vertical, atrapando los peces que se cruza con ella en su camino.

Dependiendo de la especie que se quiere pescar estas redes varían en el tamaño de la luz de malla, en el número de paños y en el tiempo que se mantiene en el agua. De esta forma hay distintos tipos como volantas, betas, rascos, trasmallos y miños.

En Llastres son utilizadas frecuentemente, cada tipo para una especie determinada. Así se emplea la **volanta** para la pesca de la merluza, el **miño** para el rape y el marisco y las **betas** y los **trasmallos** para capturar salmonetes.



Nasas

Las nasas son jaulas de fácil entrada y difícil salida que se largan sobre fondos rocosos con el fin de atrapar principalmente pulpos, centollos, andaricas y otros mariscos.

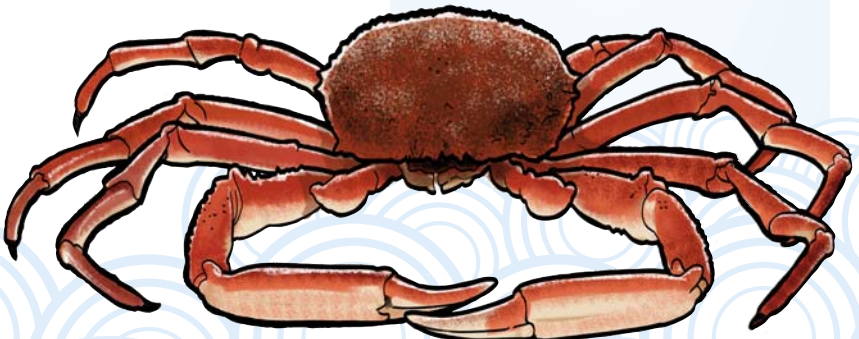
Dependiendo de la especie a la que vaya dirigida varían en forma y tamaño. La pesca se realiza levantando las nasas cada día después de amanecer, ya que las nasas actúan fundamentalmente de noche, cuando estos animales son más activos.



El Centollo

El centollo constituye una joya de nuestra gastronomía. La bravura y las bajas temperaturas de las aguas del mar cantábrico hacen de este crustáceo un producto de excelente calidad.

Habita en fondos marinos, tanto de roca como de arena, cubiertos por abundantes algas. Su pesca se realiza desde mediados de diciembre hasta finales de julio mediante nasas y miños. Su calidad, junto a un cuidadoso trato en su pesca que mantiene a los centollos vivos hasta su consumo, hace que se pueda considerar un auténtico manjar de nuestras mesas.



Pesca Recreativa

Pesca recreativa en el litoral de Colunga

Una gran cantidad de personas disfrutan practicando la pesca recreativa en aguas de Colunga. Sus 15 kilómetros de costa alternan amplios arenales con zonas de pedreros y tramos de abruptos acantilados. Esta variedad de hábitats hace que sea un **litoral muy rico** en multitud de especies, **con abundancia de peces, moluscos y oricios** que harán las delicias cualquier paladar.

La pesca más popular es la que se realiza a caña desde el puerto o desde las playas, en busca de las **lubinas, xardas, doradas** e incluso **chipirones** que se acercan a estas zonas en busca de alimento o del resguardo que le brinda el espigón del muelle. Aunque se puede pescar tanto de día como de noche, siempre son aconsejables las horas de menos luz, ya que son las que mejores resultados suelen brindar.

Los pedreros son también zonas muy codiciadas. Durante las bajamareas son frecuentes los pescadores que recorren estas zonas en busca de **pulpos, llámpanas y bígamos** mientras que cuando sube la marea llega el momento de pescar con

boya los **sargos, barbadas y lubinas** que entran en busca de alimento. Durante los meses de invierno, la pesca del **oricio**, cada día más practicada, es un atractivo añadido a estos pedreros.

De igual manera, en la costa de Colunga existen además zonas muy recomendables para la práctica de pesca desde embarcación y pesca submarina que, además de permitir disfrutar de unos paisajes increíbles, también brindan la oportunidad de capturar magníficas piezas.

Para los aficionados a la pesca deportiva, **Colunga** es sin duda **un auténtico paraíso para disfrutar**. Conviene recordar que para su práctica en el Principado de Asturias es necesaria tener en vigor la correspondiente licencia expedida por la consejería competente en materia de pesca.

No hay que olvidar que es tarea de todos conservar estos recursos para poder seguir disfrutando de la pesca en el futuro. Por lo que se deben **respetar las tallas mínimas y los cupos de captura**, así como los **artes y aparejos permitidos** en cada modalidad.





Auténtica
Cocina 
Marinera



Auténtica cocina marinera

No puedes dejar de degustar en primera persona la cocina de tradición de Lastres. La villa te ofrece una amplia variedad de locales en los que disfrutar de la frescura y sabor de los productos de la mar a tu aire. Puedes elegir desde unas tapas relajadas en ambiente marinero hasta sorprendentes platos de vanguardia inspirados en la cocina tradicional.

Comparte un buen rato rodeado de llastrinos disfrutando de la típica **botella de sidra con oricios o andaricas** en locales con solera como El Escanu, El Rápido o el Mesón del Pescador.

No faltan los restaurantes con cocina de toda la vida basada en **productos de la mar** como El Descanso, El Bitácora y Marbella.

El bullicio de la lonja te envolverá mientras saboreas la **cocina marinera**, contemplando el **ajetreo del puerto** en El Puerto y La Rula.

Disfruta en El Mirador de



pescados frescos y arroces en un **lugar privilegiado**, ya que su comedor está situado en una atalaya sobre la bahía y con vistas sobre todo el pueblo.

En el Cafetín puedes apreciar la **cocina de mercado** en un acogedor local centenario recientemente renovado.

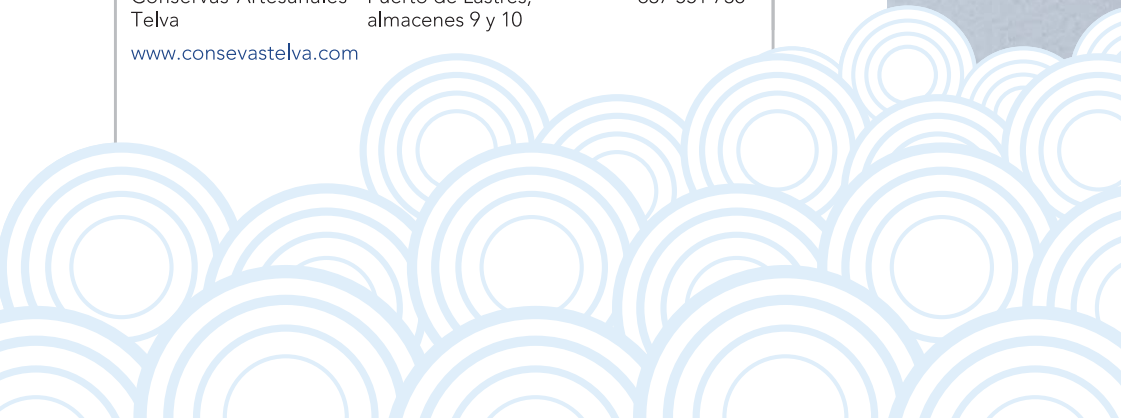
La **buena mesa** también tiene su representación en Llastres. En Eutimio podrás degustar con un trato impecable **cocina marinera de tradición** con sello de calidad propio. La vanguardia tiene un buen exponente en El Barrigón de Bertín que ofrece **cocina tradicional asturiana** puesta al día.

RESTAURANTES

| NOMBRE | DIRECCIÓN | TELÉFONO |
|-----------------------|------------------------------|--------------|
| El Barrigón de Bertín | Carretera General | 985 85 04 45 |
| El Bitácora | C/ Real | 985 85 01 87 |
| El Cafetín | C/ Matemático Pedrayes | 985 85 08 84 |
| El Escanu | Bajada al Puerto | 985 85 09 15 |
| El Mirador | Mirador de San Roque | 985 85 03 65 |
| El Puerto | Puerto viejo | 985 85 02 84 |
| El Rápido | Carretera General | 985 85 09 05 |
| Eutimio | C/ San Antonio | 985 85 00 12 |
| La Rula | Puerto pesquero | 985 85 01 43 |
| Marbella | C/ San Antonio | 985 85 08 90 |
| El Descanso | Bajada a la playa de Lastres | 985 850 462 |
| El Mesón del Pescador | Carretera General | 627 646 006 |

INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN

| NOMBRE | DIRECCIÓN | TELÉFONO |
|--|--|--------------|
| Consevas Eutimio www.consevaseutimio.com | C/ San Antonio | 985 85 00 12 |
| Conservas Artesanales Telva www.consevastelva.com | Puerto de Lastres, almacenes 9 y 10 | 637 551 738 |







GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS



Unión Europea
Fondo Europeo de Pesca
Invertimos en la pesca sostenible

