



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

De la Roca al Plato: Percebes, Congrios y la Vida Costera de Muxía



☆☆☆☆
☆
0 Reseñas de usuarios

🕒
Día Completa
(Duración: 8hrs aprox.)

📍
Santiago de Compostela

€
Precio desde: 279.00 euros

Muxía, un pueblo costero de Galicia, España, es muy conocido por sus percebes y congrios, ambos elementos clave de la cocina marinera de la región...

Destacado

- Explora **Muxía y la Costa da Morte**
- Muxía y la **Experiencia Gourmet Costa da Morte**
- Experimenta la cosecha del Percebe cosecha y pruébalos!
- Descubre las **tradiciones del congrio y pruébalos!**

Vista general

Pais: España
Region: Galicia
Ciudad: Santiago de Compostela
Duración: Día Completa (Duración: 8hrs aprox.)

Tipo: Tours Privados de Día Completo
Tema: Excursiones desde Cruceros con Chofer en Privado en España y Portugal
Tamaño del grupo: 2 hasta 10+ Personas
Precio desde: 279 €

Introducción

Muxía y la Costa da Morte: La Costa Salvaje y Sagrada de Galicia

Muxía es una ciudad costera de Galicia, España, conocida por sus **percebes** y **congrios**, dos elementos clave de la **cocina marinera de la región**.

En la **Costa da Morte** en Galicia, España. Conocida por sus espectaculares paisajes costeros, tradiciones marítimas y significado religioso, Muxía es un destino de visita obligada para quienes exploran Galicia.

El **Santuario da Virxe da Barca** es un famoso lugar de peregrinación con una profunda importancia espiritual y mítica. Según la leyenda, la Virgen María se le apareció aquí a Santiago en una barca de piedra para alentarle a evangelizar la península Ibérica. El santuario se encuentra en una espectacular costa rocosa, donde el mar a menudo se estrella contra las rocas de manera

espectacular.



A Barca Percebe: La Legendaria Recolección de percebes en Muxía

A Barca Percebe hace referencia a la tradicional y audaz recolección de percebes a lo largo de la accidentada costa de Muxía, Costa da Morte. Esta práctica está profundamente arraigada en la cultura marítima gallega y es a la vez una profesión y una forma de vida para los valientes percebeiros que arriesgan sus vidas para recolectar estos preciados manjares de los traicioneros acantilados azotados por las olas.

El **significado de "A Barca Percebe"**: El término "A Barca" (que significa "La Barca" en gallego) está estrechamente vinculado al legendario Santuario de la Virxe da Barca, que se encuentra en la espectacular costa de Muxía. Según los mitos locales, la Virgen María llegó en una barca de piedra para apoyar a Santiago en sus esfuerzos de evangelización. Con el tiempo, esta conexión sagrada entre el mar y la fe se entrelazó con la identidad de Muxía, influyendo en todo, desde las tradiciones locales hasta el peligroso arte de la recolección de percebes.

La **peligrosa cosecha de percebes**: Los percebes son uno de los productos del mar más caros y cotizados de España. Su elevado precio se justifica por las condiciones extremas en las que crecen y se recolectan:

- Se aferran a los acantilados rocosos más difíciles de alcanzar, golpeados constantemente por las violentas olas del Atlántico.
- Los percebeiros deben descender sobre rocas resbaladizas, a menudo con gran riesgo personal, utilizando cuerdas y herramientas especializadas.
- El tiempo lo es todo: la recolección solo es posible durante la marea baja e incluso entonces, el mar puede ser impredecible y mortal.



Muxía: El Corazón de la Cultura del Percebe

Muxía es uno de los pueblos más famosos de la Costa da Morte dedicados a la pesca del percebe. Es el hogar de generaciones de percebeiros que han transmitido sus conocimientos, técnicas y respeto por el poder del océano. Festivales, mercados locales de marisco y restaurantes tradicionales muestran con orgullo la rica conexión de la región con este preciado marisco.

Un Símbolo de Resiliencia y Tradición

La Barca Percebe representa algo más que una tradición marinera: es un símbolo de la resiliencia, la valentía y la profunda conexión entre la gente de Muxía y el mar. Encarna el legado de quienes arriesgan su vida para ganarse la vida, la importancia de la pesca sostenible y la relación sagrada entre los seres humanos y la naturaleza en este rincón místico de Galicia.



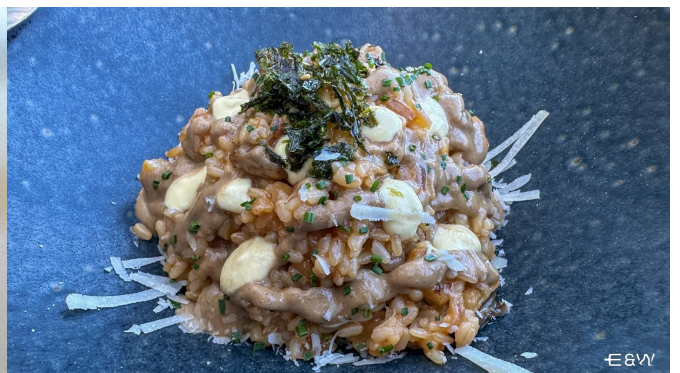
Percebes y Congrios: Dos Tesoros del Mar en Muxía

1. Percebes :

Considerados un manjar en Galicia, los percebes se recogen en las costas rocosas de la Costa da Morte, donde las olas rompen con violencia, lo que los hace raros y caros. Se suelen hervir en agua de mar o ligeramente salada durante un par de minutos y luego se comen pelando la dura piel exterior para revelar la tierna carne del interior.

2. Congrio:

El congrio es un ingrediente tradicional de los guisos gallegos, especialmente de la Caldeirada de Congrio, un abundante guiso de pescado que incluye patatas, cebollas y pimentón. Muxía es famosa por su Congrio Seco, una especialidad que se produce desde hace siglos. El proceso de secado conserva el pescado y le da un sabor único. Este método se originó debido a los vínculos comerciales históricos de la región con las áreas del interior donde era más difícil acceder al marisco fresco.



En tu visita a Muxía, probar los percebes recién sacados del mar y un plato de congrio es una experiencia obligada para conocer la auténtica cultura marinera gallega.

Itinerario día a día

DIA 1:

A CORUÑA O SANTIAGO DE COMPOSTELA - MUXIA - A CORUÑA O SANTIAGO DE COMPOSTELA

- **09.00:** Tu guía experto en comida y vino te recogerá en tu hotel en Santiago de Compostela, A Coruña o incluso en el puerto de cruceros de A Coruña.
- Viajaremos por carretera hasta Muxía, el pueblo de la Costa da Morte famoso por sus percebes.
- Nos reuniremos con un percebeiro local que nos llevará a dar un paseo por la Ruta de Percebe da A Barca en Muxía. Aprenderemos dónde van a buscar los mejores percebes e incluso cómo los sacan de las rocas.
- Luego visitaremos un secadero de congrio (un secadero para el congrio muy tradicional en la zona).
- Almuerzo y degustación en un restaurante de marisco local donde probaremos los **percebes** y el **congrío (NOTA: También opción de merluza, etc.)**
- Regreso A Coruña.
- **17.00:** Regreso al puerto de cruceros en A Coruña y despedida final de nuestros guías gastronómicos.

L

Incluido

- Guía gastronómico durante todo el tour.
- Transporte en Minivan o Minibús Mercedes Benz con conductor durante todo el recorrido.
- Ruta de Percebe da A Barca con Percebeiro en Muxía.
- **(L)** Almuerzo y degustación en marisquería. Incluye menú degustación con vino, agua, etc.
- Impuestos locales.

Excluido

- Transporte no especificado en el itinerario.
- Comidas no especificadas en el itinerario.
- Visitas guiadas no especificadas en el itinerario.
- Cualquier otro gasto no mencionado en el itinerario.
- Propinas al guía y al conductor (no obligatorias, pero se agradecen si has disfrutado del servicio).

Recogida

- Recogida en hoteles o apartamentos del centro de Santiago de Compostela o A Coruña

- Recogida en el puerto de cruceros de A Coruña directamente en su crucero
- Aeropuerto de A Coruña o Santiago de Compostela
- Estación de tren de A Coruña o Santiago de Compostela
- Otros lugares de recogida están disponibles bajo petición desde las ciudades de los alrededores de A Coruña y Santiago de Compostela

Dejar

- Traslados a hoteles o apartamentos en el centro de Santiago de Compostela o A Coruña
- Traslados a puerto de cruceros de A Coruña directamente a su crucero
- Aeropuerto de A Coruña o Santiago de Compostela
- Estación de tren de A Coruña o Santiago de Compostela
- Otros lugares de traslado están disponibles bajo petición desde las ciudades de los alrededores de A Coruña y Santiago de Compostela

Política de cancelación

- Las cancelaciones que se realicen por escrito con más de 72 horas de antelación a la hora de inicio se reembolsarán en su totalidad.
- Las cancelaciones con 72 horas o menos de antelación no son reembolsables en absoluto.