

RECOGIENDO ERIZOS EN LIEIRO



Ana María Meitín y Aurora, mariscadoras, recogiendo erizo ayer a primera hora de la mañana en aguas de Lieiro. FOTOS PEPA LOSADA

# El erizo supera los 8 euros kilo en una campaña espectacular, «polo prezo»

La demanda en Asturias y de los chefs de alta cocina ha disparado los precios

S. CORRAL  
SAN CIBRAO / LA VOZ

El pasado miércoles poco antes de las ocho de la mañana, Ana María Meitín y algunas compañeras y compañeros mariscadores se agrupaban en torno a la iglesia de Cangas (punto de cita) para ver la situación del mar y decidir en qué punto recogían erizos ese día.

Como en Cangas no se podía, la marea estaba demasiado alta y no bajaba lo suficiente para poder faenar, se decantaron por una zona costera en Lieiro, muy cerca de A Limosa. Otros grupos se distribuyen para recoger erizos en otras zonas del litoral hasta Ribadeo.

Cada mariscador/a puede recoger hasta 50 kilos de erizo al día. El miércoles no fue un buen día; recogieron bastantes menos. No obstante, Ana María explica que la campaña -de enero a marzo, o incluso a primeros de abril- es «espectacular». Desde



Cada mariscador/a puede recoger 50 kilos al día. p. l.

un principio el kilo ronda y supera los 8 euros en lonja. «A campaña é moi boa polo prezo», dice y recuerda que hace años, no demasiados, el kilo de erizo estaba a 3 euros.

«La razón de estos precios? La elevada demanda de erizo en la zona y también en Asturias, e

igualmente por parte de reputados chefs que elaboran alta cocina y que utilizan las delicias del erizo.

«Hai días que estamos recolectando o cupo, outros non; pero si, a campaña é moi boa, xa digo desde o principio».

El sábado habrá erizo suficien-

te en San Cibrao para la fiesta popular, «á carpa do concello irán 250 kilos de erizos e os hoteles e restaurantes da zona xa van comprando ao longo de toda a campaña e tamén estes días, claro; compran xa con antelación para ir cociñando o erizo de moitas maneiras, con peixe, con croquetas, como queiran. Hai algúns que compran 100 kilos ou algo máis, depende».

Estas mujeres y estos hombres pueden mariscar 13 días al mes, 50 kilos por día; los días van marcándolos en función de las mareas. Es un trabajo duro pero al menos ahora, con la subida de precio, compensa algo más.

Cuando los chefs invitados el sábado a elaborar delicias de erizo en la carpa instalada por el Concello de Cervo para la Festa do Ourizo, estarán revalorizando más este manjar, delicioso para muchos.

La Voz dedicará un especial para toda Galicia a la Festa do Ourizo de Cervo este viernes.

San Cibrao reunirá el sábado a reputados chefs en la Festa do Ourizo, donde habrá múltiples actos

M.C. CERVO / LA VOZ

San Cibrao volverá a convertirse el sábado, día 17, en la capital gallega del erizo de mar. En esta localidad mariñana se ensalza cada año este manjar del Cantábrico. La fiesta, que es de interés turístico, cumple su veintisiete aniversario con un amplio programa de actos que invitan a disfrutar durante toda la jornada de la localidad.

A mediodía se inaugurará la fiesta y solo un cuarto de hora después dará comienzo un *show-cooking* a cargo de tres reputados chefs: Xosé T. Cannas, del restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe, de Poio; Diego López, del restaurante La Molinera, de Lalín, y Pedro Martino, del restaurante Naguar, de Oviedo. El público disfrutará de la cocina en vivo y en directo de estos tres especialistas y también tendrá la oportunidad de degustar sus recetas. Además, habrá también degustación de paté de erizo de Conservas Artesanales Ares, de Fazouro (Foz).

El programa de actos incluye el Concurso Gastronómico do Ourizo. Podrán participar los locales de hostelería de la localidad y será un jurado el que seleccione las mejores tapas. Los premios se entregarán a partir de las 14.30 horas.

Durante todo el día será posible degustar las diferentes especialidades a base de erizo en la hostelería local y en la carpa de la Praza dos Campos, donde la asociación Mistura servirá erizo cocido. La sesión vermouth estará amenizada por la orquesta Abanico y, ya por la tarde, a las 18 horas, tendrá lugar un Máster Chef infantil, coordinado por Diego López. Por la noche, la orquesta Abanico actuará a partir de las 22 horas en la carpa de la Praza dos Campos. Los grupos Rebolaxe, Airiños do Xunco, Perkusiona, Aturuxo y Os Charangos animarán la fiesta con su música.

RESTAURANTE  
**LOUZAO**

**MENÚ ADULTOS**  
**30€**

**DÍA DEL PADRE**  
**Domingo 18 de marzo**

HOTEL  
**AUGADOCE**

**MENÚ INFANTIL**  
**15€**

[www.hotellouzao.com](http://www.hotellouzao.com)  
[augadoce@hotellouzao.com](mailto:augadoce@hotellouzao.com)  
 Tel: 982 56 09 44 - 982 55 06 42  
 Playa de Area - Viveiro