

turismo
pesquero

Guía Formativa Sobre la Actividad de Marisqueo a Pie



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO

Guía Formativa Sobre la Actividad de Marisqueo a Pie

Fecha de elaboración:

Noviembre de 2024

Diseño, redacción y coordinación:

Consortio de Turismo Sostenible Costa Occidental de Huelva



Este proyecto está financiado con fondos procedentes del programa de recuperación de la Unión Europea “Next Generation”, dentro de la convocatoria “Experiencias Turismo España” del Ministerio de Industria y Turismo.

Pág 6/ **Introducción**

Pág 8/ **Conceptos Básicos del Marisqueo a Pie**

Pág 10/ Definición de marisqueo a pie

Pág 13/ Historia y evolución del marisqueo a pie

*Pág 16/ Principales especies recolectadas
con el marisqueo a pie*

Pág 18/ **Análisis de la Normativa**

Pág 21/ Normativa estatal

Pág 22/ Normativas autonómicas

Pág 30/ **Importancia Económica y
Medioambiental del Marisqueo a Pie**

*Pág 32/ Impacto económico del marisqueo a pie a
nivel general y local*

*Pág 35/ Sostenibilidad y gestión ambiental en/del
marisqueo a pie*

Pág 38/ **Actividad Turística Vinculada
al Marisqueo a Pie**

Pág 41/ Descripción del turismo de marisqueo a pie

Pág 44/ Breve historia del turismo de marisqueo a pie

Pág 48/ **Buenas Prácticas y Recomendaciones
para la Puesta en Práctica de la
Actividad Turística de Marisqueo a Pie**

*Pág 50/ Normativa y regulaciones relacionadas con
el turismo de marisqueo a pie*

*Pág 55/ Consejos de seguridad para la actividad tu-
rística de marisqueo a pie*

Pág 60/ **Experiencias Turísticas
de Marisqueo a Pie**

Pág 66/ **Análisis Estratégico y Conclusiones**

Pág 68/ Grupos Prioritarios

Pág 69/ Población Beneficiaria

Pág 73/ Patrimonio inmaterial

Pág 77/ Objetivos estratégicos de la Unión Europea

Pág 80/ Oportunidades

INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta Guía es propiciar que, de la mano de las personas mariscadoras a pie, se pueda desarrollar una actividad turística responsable y sostenible, siguiendo los preceptos que determinan el marisqueo a pie. Es decir, que la actividad turística siga las directrices de una actividad pesquera que es sostenible por naturaleza por su forma de llevarla a cabo y responsable por los conocimientos de los hábitats en los que se realizan las extracciones de especies marisqueras.

La participación en esta experiencia turística garantizará que turistas y visitantes puedan conocer de primera mano el oficio del marisqueo a pie, los hábitats en que se desarrolla, la importancia social para las regiones en que se realiza y, además, tomen conciencia de la relevancia que tiene para el sector pesquero en general.

“ El objetivo de esta Guía es propiciar que, de la mano de las personas mariscadoras a pie, se pueda desarrollar una actividad turística responsable y sostenible, siguiendo los preceptos que determinan el marisqueo a pie.

Marisqueo a pie. Fuente: Cofradía de Pescadores A Pastoriza



CONCEPTOS BÁSICOS DEL MARISQUEO A PIE

Definición de marisqueo a pie

El marisqueo a pie¹ se trata de una actividad de recolección de mariscos, realizada a mano y generalmente en zonas intermareales, es decir, en áreas costeras que quedan expuestas durante la marea baja. En esta práctica, las personas mariscadoras caminan por playas, bancos de arena, estuarios o áreas fangosas para extraer mariscos respetando que no se altere o cambie la base geológica o biológica que constituye el hábitat de las diversas especies de mariscos, ni se destruya la capa formada por los organismos que lo cubren.

1. [Diagnóstico sobre la situación profesional de las mujeres en el oficio del marisqueo en España.](#) Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El desarrollo de esta actividad requiere una serie de técnicas cuidadosas para no dañar el hábitat ni alterar el ecosistema y suele estar regulada por normativas específicas para garantizar la sostenibilidad y la conservación de los recursos marinos.

Caracterizada por ser una actividad prácticamente artesanal, algunas de las herramientas utilizadas y permitidas para la extracción y captura del marisco son las siguientes:

Fisga: especie de arpón pequeño para capturar el longueirón (muergo o navaja, una especie de molusco bivalvo), que debe introducirse en la arena buscando dos agujeros en forma de ocho.

Sacho: azada para cavar el arenal y levantar las almejas.

Angazo: rastrillo para peinar los arenales y levantar los berberechos y almejas.

Ganchelo: una técnica basada en buscar los agujeros que generan las almejas al respirar y que, al detectarlos, se utilizan un gancho o los propios dedos de las manos como una pinza en el arenal para extraer al animal.

Raspa: herramienta para “rascar” la roca y cosechar los percebes.

Raño: tipo de rastrillo con un palo largo que se arrastra sobre la arena, levantando así los berberechos y almejas, que quedan depositados en una especie de red de metal.

Cabe indicar que el marisqueo profesional se considera a la extracción, con carácter habitual y ánimo de lucro, de equinodermos, moluscos y crustáceos del medio marino, con artes específicas y selectivas para su ejercicio. Mientras que el marisqueo recreativo es el que se realiza por entretenimiento, deporte o afición, sin ánimo de lucro, no pudiendo ser objeto de venta ni transacción las capturas obtenidas.

Historia y evolución del marisqueo a pie²

La recolección de marisco a pie tiene sus orígenes en tiempos ancestrales. Las mareas, influenciadas por la Luna, hacen que durante la bajamar los arenales queden accesibles para llevar a cabo esta actividad.

Las referencias más antiguas sobre la actividad del marisqueo en España se remontan al Paleolítico, ya que se han encontrado útiles empleados para esta práctica. Posiblemente en esta época sólo fuera una actividad de carácter eventual, complementaria a la caza y a la recolección de frutos. Sin embargo, las pruebas más antiguas relacionadas con la recogida de recursos marinos se sitúan en el Neolítico.

En base a los restos arqueológicos hallados, se cree que la cultura Castreña (siglos VIII-VII a.C. hasta siglo I d.C.) practicaba de manera intensiva el marisqueo destinado a la alimentación, aunque puede que también comercializaran las capturas marisqueras.

2. [Diagnóstico sobre la situación profesional de las mujeres en el oficio del marisque en España.](#) Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Es en la época Galaica-Romana cuando el marisqueo adquiere verdadera importancia con la ampliación y perfeccionamiento de las técnicas que se empleaban, provocando la expansión del comercio de productos marinos hacia poblaciones de interior.

En la Edad Media siguió siendo una actividad importante, destacando el mercado de la ostra, especie muy demandada por los altos estamentos sociales. El crecimiento comercial de este producto dio lugar a la aparición del ostreiro, oficio especializado en el cultivo y comercialización de ostras. Ya a finales de la Edad Media e inicios de la Moderna surgieron las organizaciones gremiales y, con ellas, las cofradías. De hecho, en los siglos XVI, XVII y XVIII existen fuentes documentales con referencias al marisqueo como actividad habitual.

“ El interés por el marisqueo a pie en España comienza a mediados del siglo XX, abriéndose mercados hacia las grandes ciudades

En el siglo XIX las fábricas de conservas catalanas empiezan a mostrar interés en moluscos como las vieiras, los berberechos o las almejas y establecen las bases de la industria conservera en Galicia. Sin embargo, en esta época se consideraba al marisqueo como una actividad realizada por personas humildes y destinada al autoconsumo.

Pese a todo lo anterior, el interés por el marisqueo a pie en España comienza a mediados del siglo XX, abriéndose mercados hacia las grandes ciudades donde comienzan a llegar berberechos, almejas, bigarros, navajas, nécoras y centollas.

De esta manera, a partir de los años 50, se crea una red comercial que aumenta la presión extractiva.

“ En aquella época la forma de extracción era rudimentaria, dada la existencia de la idea popular de que “el mar es de todos”

Durante la década de los 60 se realizan los primeros intentos de control administrativo sobre su extracción, así como los primeros estudios biológicos de las especies de interés comercial.

En aquella época la forma de extracción era rudimentaria, dada la existencia de la idea popular de que “el mar es de todos” y, por lo tanto, no había necesidad de implantar reglamentos, controles de ninguna autoridad y cada uno podía recoger lo que quisiera sin tener en cuenta cupos ni límites.

Asociado a la recolección masiva de berberechos y almejas y a la introducción del cultivo del mejillón, se fortalecen las empresas conserveras con nuevas líneas de producción. Esto provoca el crecimiento de la presión sobre los bancos acuícolas a la misma vez que aumentan y se desarrollan sistemas de depuración, transporte y manipulación que posibilite la permanencia de los productos más días fuera del agua ayudando a una mejor comercialización.

Ya a finales de la década de los 80 las comunidades autónomas comienzan a realizar cambios en el sector llevando a cabo una intensiva campaña de extensión y formación, invirtiendo en la regulación, puesta en valor y refuerzo de los organismos representativos de las personas dedicadas a esta actividad.

Es el momento en que comienza a utilizarse terminología relacionada con la sobreexplotación, masa biológica crítica o estado de los recursos marinos. A finales del siglo XX, la madurez del sector posibilita que hoy en día se hable de términos como la explotación sostenible, la ecología o el medio ambiente.

Principales especies recolectadas con el marisqueo a pie

En España se recolectan principalmente especies de mariscos³ que habitan en las zonas intermareales de las costas, siendo muy apreciadas en la gastronomía local

Las principales especies recolectadas son:

Almeja fina (*Ruditapes decussatus*):

Muy valorada por su sabor y textura, esta almeja es una de las especies más recolectadas, especialmente en Galicia y Andalucía.

Berberecho (*Cerastoderma edule*):

Abunda en las rías gallegas y es popular en el marisqueo por su accesibilidad en bancos de arena y fangosos. Su recolección es común en toda la costa cantábrica y en el norte de España.

Navaja (*Ensis spp.*) y Longueirón (*Solen spp.*):

Ambas especies, también llamadas navajas, son buscadas por su carne tierna y se encuentran enterradas en la arena, siendo comunes en Galicia y el País Vasco.

3. [Diagnóstico sobre la situación profesional de las mujeres en el oficio del marisque en España](#). Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

“ Las especies que se extraen en la actividad del marisqueo depende, especialmente, por la zona en la que se lleve a cabo esta práctica.

Coquina (Donax trunculus):

Abundante en las costas de Andalucía, especialmente en el Parque Nacional de Doñana y la costa gaditana, es una especie pequeña y muy apreciada en la gastronomía local.

Almeja babosa (Venerupis pullastra):

Similar a la almeja fina, pero de menor valor comercial, se encuentra en arenales y zonas fangosas en Galicia, Asturias y el País Vasco.

Mejillón (Mytilus galloprovincialis):

Aunque su recolección suele realizarse en bateas y no tanto en el marisqueo a pie, en algunas zonas se recolectan mejillones silvestres en rocas y zonas intermareales.

Erizo de mar (Paracentrotus lividus):

Muy popular en Galicia y Cantabria, el erizo de mar se recolecta por su carne, especialmente en invierno, cuando sus huevas están en su mejor momento.

Percebe (Pollicipes pollicipes):

Aunque no es exactamente un marisco de arena, en algunos lugares el percebe se recolecta en zonas de difícil acceso en la costa, donde crece en las rocas intermareales.

Las especies que se extraen en la actividad del marisqueo depende, especialmente, por la zona en la que se lleve a cabo esta práctica. Asimismo, es necesario matizar que las especies a recolectar tienen establecidas unas indicaciones obligatorias en cuanto a talla y/o peso, así como su calendario de extracción para garantizar su sostenibilidad y preservación.

ANÁLISIS DE LA

NORMATIVA

La actividad del marisqueo a pie en España está regulada tanto a nivel nacional como autonómico, puesto que cada comunidad autónoma costera establece su propia normativa en función de sus características locales y sus recursos marinos.

A nivel nacional, el marisqueo a pie está regulado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la Ley de Pesca Marítima del Estado (Ley 3/2001, de 26 de marzo).

Normativa estatal

Esta ley establece los principios generales sobre la gestión y conservación de los recursos marinos, fijando un marco regulatorio que incluye:

Licencias de pesca:

Para realizar actividades de marisqueo, es necesario contar con una licencia de pesca recreativa o profesional, según el tipo de marisqueo y la finalidad de la actividad.

Vedas y temporadas:

Establecimiento de períodos de vedas para proteger el recurso y permitir su regeneración natural.

Especies y tallas mínimas:

Regulación de las especies permitidas y la talla mínima de captura para asegurar la sostenibilidad de las poblaciones marinas.

Protección de hábitats:

Normas que prohíben cualquier actividad que pueda dañar los hábitats de los recursos marinos, incluyendo el sustrato y las especies acompañantes.

Además, la Ley 42/2007, de Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, también influye indirectamente en el marisqueo al establecer la conservación de espacios naturales y especies protegidas en zonas intermareales.

Normativas autonómicas

Cada comunidad autónoma costera tiene competencias específicas en materia de pesca y marisqueo, lo que les permite adaptar la normativa a las particularidades de sus ecosistemas y a las especies más comunes de sus costas.

Galicia

- Ley 11/2008, de Pesca de Galicia: Establece la normativa marco para el marisqueo, incluyendo licencias, tallas mínimas, y zonas específicas de marisqueo. Galicia cuenta con una tradición marisquera muy fuerte y aplica medidas de control estrictas.
- Planes de Explotación Anuales: La Consellería do Mar establece planes anuales de explotación, que incluyen vedas, tallas mínimas, cuotas y zonas de trabajo específicas para cada tipo de marisqueo.
- Coordinación con Cofradías de Pescadores: En Galicia, la gestión del marisqueo se coordina estrechamente con las cofradías de pescadores, quienes participan en la vigilancia, la organización de turnos de trabajo y la recolección sostenible de mariscos.

- Protección de Ecosistemas y Hábitats: Galicia aplica una normativa estricta para evitar la alteración de los hábitats marinos, estableciendo vedas específicas para especies como almejas y berberechos.

Andalucía

- Ley 1/2002, de Ordenación, Fomento y Control de la Pesca Marítima, el Marisqueo y la Acuicultura Marina: Esta ley establece el marco regulador general para la pesca, el marisqueo y la acuicultura en Andalucía, incluyendo aspectos específicos para el marisqueo a pie como son las licencias y permisos, las tallas mínimas y especies protegidas o la protección de hábitats.
- Planes de Explotación y Vedas: Publicados anualmente por la Junta de Andalucía, definen las zonas habilitadas para el marisqueo, las especies y cupos de captura, y los periodos de veda para proteger los períodos de reproducción de las especies, con el fin de garantizar la sostenibilidad de los recursos marinos.
- Decreto 151/2004: Regula las herramientas permitidas para la recolección, las condiciones ambientales, y las normas de control y vigilancia de la actividad.
- Marisqueo Recreativo: Limitado en cuanto a especies y cantidad de captura, y con obligación de devolver al mar los ejemplares que no cumplan con la talla mínima.
- Protección de Áreas Especiales: En zonas protegi-

das, como áreas Natura 2000, el marisqueo está prohibido o limitado por normativas adicionales para proteger los hábitats y la biodiversidad.

Cataluña

- Ley 2/2010, de Pesca y Acción Marítima de Cataluña: Regula el marisqueo y establece requisitos específicos para las licencias, cuotas de captura, y tallas mínimas de las especies marisqueras en la región.
- Planes de Gestión Anuales: La Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos de Cataluña emite planes de gestión que delimitan las zonas de marisqueo, los periodos de veda y el límite de capturas para asegurar la sostenibilidad de la actividad.
- Normativa de Especies Protegidas: Cataluña regula de manera estricta la recolección de especies como la navaja y el erizo de mar, imponiendo tallas mínimas y temporadas específicas de marisqueo para preservar las poblaciones.

Islas Canarias

- Ley 17/2003, de Pesca de Canarias y Decreto 182/2004: Regulan el marisqueo en el archipiélago, exigiendo licencias y estableciendo periodos de veda, cuotas de captura y tallas mínimas para especies marisqueras.
- Planes de Explotación y Zonas de Marisqueo: La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca publica los planes anuales de explotación, que incluyen las zonas habilitadas, los periodos de

veda y las cuotas de captura para especies como lapas y mejillones.

- Protección de Hábitats: Canarias aplica normas de protección en áreas sensibles como los seba-dales, donde el marisqueo está limitado o pro-hibido para proteger la biodiversidad marina.

Islas Baleares

- Ley 6/2013, de Pesca Marítima, Marisqueo y Acui-cultura de las Islas Baleares: Regula la actividad de marisqueo en el archipiélago, estableciendo la obligatoriedad de contar con licencias espe-cíficas para marisqueo recreativo y profesional.
- Planes de Gestión y Explotación Anuales: La Dirección General de Pesca y Medio Marino esta-blece anualmente los periodos de veda, cuotas de captura, y tallas mínimas para cada especie marisquera, así como las áreas permitidas para la actividad.
- Zonas y Especies Protegidas: En las Baleares exis-ten áreas marinas protegidas donde el maris-queo está restringido o prohibido y se aplican regulaciones específicas para preservar hábitats vulnerables, como las praderas de Posidonia.

Cantabria

- Ley de Pesca en Cantabria (Ley 6/2011, de 26 de diciembre): Regula la actividad pesquera y marisquera, especificando que el marisqueo se debe realizar de forma controlada y sostenible. Requiere licencias para el marisqueo profesio-nal y recreativo.

- Orden anual de vedas y cuotas: Publicada cada año, establece las especies, tallas mínimas, periodos de veda y cuotas máximas para el marisqueo.
- Planes de explotación específicos: Emitidos por la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de Cantabria para áreas y especies específicas.

Comunidad Valenciana

- Ley 2/1994, de Pesca Marítima y Acuicultura de la Comunidad Valenciana: Regula la actividad del marisqueo y establece los requisitos de licencias, tallas mínimas y protección de los hábitats marinos.
- Planes de gestión específicos: Emitidos por la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, estos planes anuales detallan los cupos, especies y zonas permitidas para el marisqueo.
- Reglamento de ordenación y control del marisqueo: Incluye la gestión de áreas protegidas y la recuperación de los hábitats marinos, estableciendo períodos de veda específicos.

Región de Murcia

- Ley 2/2007, de Pesca Marítima y Acuicultura de la Región de Murcia: Regula el marisqueo a pie en las costas de Murcia, incluyendo licencias para personas mariscadoras recreativas y profesionales.

- Planes de explotación y vedas anuales: La Dirección General de Ganadería, Pesca y Acuicultura establece los periodos de veda, tallas mínimas, y zonas habilitadas, así como restricciones en áreas protegidas como el Mar Menor.
- Protección de hábitats y especies: En Murcia se aplican criterios estrictos para evitar daños en áreas de especial protección, como los sebadales (praderas submarinas) y el ecosistema del Mar Menor.

Asturias

- Ley 2/1993, de pesca marítima en aguas interiores y Decreto 14/2002: Estos regulan la pesca y el marisqueo en aguas interiores asturianas, estableciendo requisitos para licencias y permisos de marisqueo.
- Resolución de explotación anual: La Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial publica planes anuales de explotación con cuotas, épocas de veda y limitaciones sobre las zonas de marisqueo.
- Tallas mínimas y especies reguladas: Asturias define tallas mínimas y especies protegidas, con un control estricto de las capturas y períodos de veda para especies clave como percebes y erizos.

País Vasco

- Ley 6/1998, de pesca marítima y Decreto 152/2003, de marisqueo: Establecen el marco regulador para el marisqueo en aguas interiores, incluyendo los requisitos de licencia, cuotas de

captura y limitaciones por especie.

- Planes de explotación y ordenanzas locales: Los planes anuales de explotación de marisqueo, emitidos por la Dirección de Pesca y Acuicultura, establecen límites de capturas, zonas específicas y medidas de protección de hábitats marinos.
- Protección de especies y tallas mínimas: El País Vasco aplica medidas estrictas para el marisqueo de especies como la navaja y el percebe, estableciendo temporadas y tamaños mínimos para preservar las poblaciones marinas.

Normas Comunes

En general, las comunidades autónomas regulan el marisqueo a pie bajo los siguientes criterios comunes:

- Licencias y permisos: Tanto para profesionales como para personas mariscadoras recreativas.
- Zonas habilitadas y cupos: Establecimiento de zonas y de límites diarios de captura.
- Tallas mínimas y especies protegidas: Prohibición de capturar especies bajo ciertas tallas para favorecer la sostenibilidad.
- Épocas de veda: Períodos en los que se prohíbe

Cada comunidad autónoma publica anualmente sus planes de explotación y regula las licencias, permisos y sanciones en caso de incumplimiento, siendo la vigilancia y el control una función compartida entre las autoridades autonómicas y el Estado.

Esta normativa busca mantener la sostenibilidad del marisqueo y proteger el ecosistema costero, controlando el impacto ambiental y preservando los recursos marinos cada una de las comunidades autónomas mencionadas.

Importancia Económica y Medioambiental del Marisqueo a Pie





Fotografía: Oficina de Turismo de Punta Umbría
(Playa de Punta Umbría, Huelva)

Impacto económico del marisqueo a pie a nivel general y local.

el marisqueo para proteger la reproducción de las especies.

El impacto económico del marisqueo a pie⁴ es de gran relevancia, puesto que contribuye a la economía de muchas comunidades costeras en España, donde esta actividad tiene una fuerte tradición.

A nivel general, el marisqueo a pie es una actividad fundamental dentro del sector pesquero español, generando ingresos importantes por la venta de especies de alto valor comercial como almejas, berberechos y navajas. Además, forma parte del sector

“ El desarrollo de la actividad marisquera conlleva la diversificación de la economía de las zonas costeras, dependientes en muchas ocasiones de la pesca y el turismo

agroalimentario, promoviendo el consumo de productos locales y frescos, que son muy valorados en el mercado nacional e internacional.



Mariscadoras gallegas en la recogida del berberecho.

Fuente: Catalalata.com

4. [Estrategia marina de la Demarcación noratlántica](#). Ministerio para la Transición Ecológica
[El marisqueo a pie, un paradigma de la sostenibilidad](#).

Asimismo, algunos de los productos obtenidos mediante el marisqueo, especialmente en Galicia, se exportan a otros países europeos, aumentando el valor del comercio pesquero español. La demanda de mariscos de alta calidad en mercados extranjeros convierte al marisqueo en una fuente relevante de ingresos de exportación.

A nivel local, el impacto económico varía dependiendo de la ubicación geográfica, del tamaño de la industria acuícola local o de las políticas gubernamentales. Teniendo en cuenta estos factores, es fundamental indicar que el marisqueo a pie genera empleo directo a las personas mariscadoras y sus familias en muchas comunidades costeras. En Galicia, por ejemplo, miles de personas dependen de esta actividad. Además,

esta actividad conlleva una serie de tareas asociadas como el transporte, el procesamiento y la comercialización de los productos recogidos.

Además, la actividad marisquera impulsa el comercio local en mercados y ferias locales donde se venden mariscos frescos, beneficiando a pescaderías, restaurantes y tiendas de productos de la región, contribuyendo a fortalecer la economía local y fomentar el consumo de productos autóctonos.

El desarrollo de la actividad marisquera conlleva la diversificación de la economía de las zonas costeras, dependientes en muchas ocasiones de la pesca y el turismo, posibilitando reducir su vulnerabilidad económica y aumentar su resiliencia ante cambios en estos sectores.

Por último, propicia el desarrollo del turismo experiencial generando ingresos adicionales para las regiones costeras puesto que el marisqueo a pie atrae a visitantes interesados en actividades cultura-

Sostenibilidad y gestión ambiental en/del marisqueo a pie

les y gastronómicas. Estas experiencias incluyen rutas guiadas de marisqueo, degustaciones y talleres de cocina que benefician principalmente a guías locales, restaurantes y alojamientos.

La actividad de marisqueo a pie es, intrínsecamente, sostenible. Empezando por el nulo consumo de combustibles fósiles, pues se accede al banco andando, sin mecanización en las herramientas y el transporte se realiza con redes en flotadores aprovechando la bajamar (a la ida) y pleamar (a la vuelta). En cuanto a los utensilios a utilizar, éstos suelen durar varias campañas que, salvo incidentes, se renuevan cada dos o tres años con un buen mantenimiento y reparación.

“ La aceleración del calentamiento global afecta directamente a los bancos marisqueros, provocando problemas importantes en la supervivencia de las especies marisqueras a extraer.

Todo ello caracteriza al marisqueo a pie por tener una muy baja huella de carbono e hídrica. Sin embargo, esto no significa que la actividad no se vea afectada por el cambio climático.

En este sentido, la aceleración del calentamiento global afecta directamente a los bancos marisqueros, provocando problemas importantes en la supervivencia de las especies marisqueras a extraer. Ejemplo de ello son la subida en la temperatura media superficial del océano o el cambio en el régimen de precipitaciones.

Cabe mencionar que los Planes de Gestión de las Comunidades Autónomas, al incorporar aspectos ambientales y ecosistémicos, ponen de manifiesto la contribución de esta actividad a la conservación

Asimismo, es fundamental contemplar las variables económica y social de la sostenibilidad en cuanto al marisqueo, pues este ha posibilitado la soberanía económica y alimentaria accesible, de forma directa e indirecta, a un gran sector de la población de los pueblos costeros. En este sentido, es necesario indicar que el marisqueo a pie se realiza principalmente por mujeres, suponiendo la emancipación económica y, en muchos casos, el aporte de ingresos a la economía familiar en los pueblos de costa. Además, se trata de una actividad que permite compaginarla con otras actividades y disponer de tiempo para la conciliación familiar.

ACTIVIDAD TURÍSTICA VINCULADA AL MARISQUEO A PIE

“ ESTE TIPO DE TURISMO CONECTA A
LOS TURISTAS CON EL TRABAJO Y LAS
TÉCNICAS PRACTICAS POR GENERACIONES
DE PERSONAS MARISCADORAS



Fuente: Andrés Olivas Reyes (Isla Canela, Huelva)

5. Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Seo de Fisterra Ría de Muros-Noia: Costa Sostible.

Descripción del turismo de marisqueo a pie

El turismo de marisqueo a pie⁵ es una modalidad de turismo experiencial que permite a los visitantes participar en la actividad tradicional de recolección y extracción de mariscos en zonas costeras. Este tipo de turismo conecta a los turistas con el trabajo y las técnicas practicadas por generaciones de personas mariscadoras, a la vez que promueve el conocimiento y la conservación de los ecosistemas marinos.

y recuperación de los hábitats y de la biodiversidad, además de alinearse con los objetivos y las directrices de los usos marisqueros recogidos especialmente en los Planes Rectores de los espacios naturales en los que se desarrolla la actividad.

Características del Turismo de Marisqueo a Pie

- **Experiencia Cultural y Patrimonial:** Esta actividad permite a los turistas conocer la cultura y el patrimonio marisquero de cada región, especialmente en comunidades con una fuerte tradición de pesca y recolección de mariscos. Los turistas aprenden sobre el papel histórico y social del marisqueo en la vida local, participando en un oficio ancestral.
- **Interacción con la Naturaleza:** El turismo de marisqueo a pie es una forma de turismo en la naturaleza, donde los participantes pueden descubrir la flora y fauna marina de las zonas intermareales. Se realizan actividades interpretativas que enseñan la importancia de la biodiversidad y el equilibrio ecológico de los ecosistemas cos-

“ Se puede determinar que el turismo de marisqueo a pie se trata de una actividad que combina aprendizaje, recreación y respeto por la naturaleza, ofreciendo una experiencia completa y enriquecedora que conecta a los visitantes con las prácticas marisqueras y el entorno costero.



*Grupo de visitantes con las mariscadoras de AmarCarril.
Fuente: GALP Costa Sostible*

teros.

- **Práctica de Turismo Sostenible:** Dado que el marisqueo está sujeto a normativas de conservación, el turismo de marisqueo a pie suele incluir un componente de sostenibilidad. Las actividades se realizan bajo supervisión de guías especializados y respetan las regulaciones locales, como los cupos de captura y las tallas mínimas, así como la protección del hábitat. Esto fomenta la recolección responsable y evita el impacto negativo en las poblaciones de mariscos y en los ecosistemas marinos.
- **Enfoque Educativo y Participativo:** Además de la recolección de mariscos, muchas experiencias de marisqueo turístico incluyen talleres de educación ambiental, explicaciones sobre la influencia de las mareas y la luna, y actividades interactivas para que los turistas comprendan la complejidad de la actividad y su relación con el medio marino.
- **Integración Gastronómica:** En muchas regiones el turismo de marisqueo a pie se complementa con experiencias gastronómicas, permitiendo a los participantes degustar los mariscos frescos que han recolectado o asistir a talleres de cocina tradicional. Esto enriquece la experiencia, promoviendo los productos locales y la cocina marina.

Breve historia del turismo de marisqueo a pie

“ Con el auge del turismo experiencial de las últimas décadas, el marisqueo a pie ha comenzado a atraer el interés de los viajeros

Por todo lo anterior, se puede determinar que el turismo de marisqueo a pie se trata de una actividad que combina aprendizaje, recreación y respeto por la naturaleza, ofreciendo una experiencia completa y enriquecedora que conecta a los visitantes con las prácticas marisqueras y el entorno costero.

Como se ha explicado anteriormente, el marisqueo a pie tiene sus raíces en la tradición ancestral de recolección de mariscos, que ha sido una fuente esencial de sustento en las comunidades costeras de España, especialmente en regiones como Galicia, Andalucía o el País Vasco. Durante siglos, el marisqueo a pie fue una actividad de subsistencia, llevada a cabo principalmente por personas mariscadoras locales que transmitían su conocimiento de generación en generación.

Con el auge del turismo experiencial de las últimas

décadas, que busca conectar a los visitantes con la cultura local y las tradiciones, el marisqueo a pie ha comenzado a atraer el interés de los viajeros. En Galicia, por ejemplo, la actividad empezó a ofrecerse como experiencia turística en la década de 1990, cuando se organizaron las primeras rutas guiadas para observar y participar en el trabajo de las personas mariscadoras. Estas iniciativas fueron respaldadas por las cofradías de pescadores y las administraciones locales, que vieron en el turismo una oportunidad para diversificar la economía y valorizar la cultura marisquera.

Hoy en día, el turismo de marisqueo a pie se ha consolidado como una actividad popular en varias zonas

Destinos turísticos de marisqueo a pie

España cuenta con varios destinos turísticos destacados para el marisqueo a pie, donde es posible disfrutar de esta actividad tradicional en entornos naturales únicos

costeras de España, promoviendo un enfoque de turismo sostenible que respeta el medio ambiente y fomenta la economía local. A través de esta actividad, los visitantes pueden no solo aprender sobre el arte del marisqueo, sino también contribuir a la preservación de los ecosistemas marinos y apoyar las tradiciones costeras.

Galicia

- *Rías Baixas*: Las Rías Baixas, especialmente en localidades como Cambados, O Grove y A Illa de Arousa, son conocidas por sus rutas de marisqueo a pie y experiencias guiadas. Estos lugares permiten conocer la recolección de almejas, berberechos y navajas.
- *Ría de Muros y Noia*: Famosa por la almeja babosa, esta zona ofrece marisqueo a pie en sus arenas y bancos de arena, con visitas guiadas para conocer el proceso.
- *Ría de Arousa*: El mayor estuario de Galicia es un punto de referencia para la recolección de almejas y mejillones, con opciones para que los visitantes participen en la actividad.

Asturias

- *Playa de Rodiles (Villaviciosa)*: En esta playa

y sus alrededores, especialmente en la ría de Villaviciosa, se realizan actividades de marisqueo, especialmente de almejas y navajas.

- *Ría del Eo (Ribadeo-Castropol)*: Esta ría, que divide Galicia y Asturias, ofrece experiencias de marisqueo en un entorno natural de gran belleza y biodiversidad.

Cantabria

- *Ría de Tina Menor (Val de San Vicente)*: Aquí se puede disfrutar del marisqueo de almejas y otros bivalvos en un entorno protegido y tranquilo.

“ El mayor estuario de Galicia es un punto de referencia para la recolección de almejas y mejillones

- *Ría de San Martín de la Arena (Suances)*: En sus zonas intermareales, los visitantes pueden experimentar el marisqueo en sus playas y arenas durante la bajamar.

Andalucía

- *Parque Nacional de Doñana (Huelva)*: Algunas zonas permitidas del parque y de la desembocadura del río Guadalquivir son famosas para el marisqueo, con especial énfasis en la recolección de coquinas y otros bivalvos.
- *Costa de Cádiz (Sanlúcar de Barrameda y Chipiona)*: Aquí es habitual la recolección de coquinas y otros moluscos en las zonas de playa y marismas, especialmente durante la marea baja.

País Vasco

- *Playa de Plentzia (Bizkaia)*: La ría de Plentzia permite el marisqueo de bivalvos, como las almejas, en un entorno controlado y con visitas interpretativas.
- *Ría de Gernika*: En la zona de Urdaibai, un espacio natural protegido, también se pueden realizar actividades de marisqueo, principalmente de almejas.

Islas Baleares

- *Parque Natural de S'Albufera des Grau (Menorca)*: Aquí, la recolección de ciertos moluscos en zonas designadas está permitida bajo supervisión y en épocas controladas, permitiendo a los turistas aprender sobre el ecosistema local.

En cada uno de estos lugares, la actividad se adapta

“ Algunas zonas permitidas del parque y de la desembocadura del río Guadalquivir son famosas para el marisqueo

BUENAS PRÁCTICAS Y RECOMENDACIONES PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE MARISQUEO A PIE

*Fotografía: Oficina de
Turismo de Ayamonte
(Playa de Isla Canela, Huelva)*





Normativa y regulaciones relacionadas con el turismo de marisqueo a pie

El turismo de marisqueo a pie en España está sujeto a normativas y regulaciones que buscan proteger tanto la actividad marisquera como los ecosistemas costeros. Estas regulaciones están enfocadas en la sostenibilidad y en el respeto al medio ambiente y varían según la comunidad autónoma.

a las condiciones locales y a las especies marisqueras disponibles, contribuyendo al desarrollo económico de las comunidades costeras mediante la valorización de sus tradiciones. Estos destinos permiten a los visitantes no solo participar en la recolección de mariscos, sino también conocer las prácticas sostenibles, la importancia cultural de la actividad y el funcionamiento de los ecosistemas costeros.

Licencias y Permisos

- *Licencias de Marisqueo Recreativo y Profesional:* Para participar en actividades de marisqueo, ya sea con fines turísticos, recreativos o profesionales, se requieren licencias específicas otorgadas por las autoridades autonómicas de pesca. En el contexto del turismo, las empresas y guías deben asegurarse de que los participantes tengan licen-

cias temporales o permisos especiales.

- *Autorizaciones para Empresas Turísticas:* Las empresas que ofrezcan experiencias de marisqueo a pie deben contar con permisos que autoricen la realización de actividades turísticas en áreas de marisqueo. Este permiso lo otorgan las consejerías de pesca y turismo de cada comunidad.

Planes de Explotación y Zonas Permitidas

- *Planes de Explotación Anual:* Cada comunidad autónoma establece un plan de explotación anual, en el que se determinan las áreas autorizadas para el marisqueo, las especies que se pueden recolectar y las cuotas máximas de captura. Las actividades turísticas deben desarrollarse exclusivamente en las zonas habilitadas y respetar las limitaciones establecidas.
- *Zonas de Especial Protección:* En áreas protegidas, como reservas naturales o zonas incluidas en la Red Natura 2000, el marisqueo puede estar prohibido o muy restringido. Las actividades turísticas en estas áreas requieren permisos adicionales y deben cumplir normas estrictas para no afectar el ecosistema.

Restricciones de Temporada y Cuotas

- *Épocas de Veda:* Durante las temporadas de veda, que suelen coincidir con el periodo de reproducción de las especies marisqueras, el marisqueo está prohibido. Las empresas turísticas deben adaptar sus actividades para respetar estos periodos y evitar la recolección de especies en

veda.

- *Cuotas de Captura y Tallas Mínimas:* Las cuotas de captura y las tallas mínimas de las especies están fijadas para preservar las poblaciones marinas. Las experiencias turísticas deben limitar la cantidad de marisco recolectado y garantizar que no se recojan ejemplares por debajo de la talla mínima.

Protección de los Hábitats Marinos

- *Normas de Sostenibilidad Ambiental:* Está prohibido realizar actividades que alteren el sustrato marino o destruyan la vegetación que recubre las zonas de marisqueo, como la Posidonia en el Mediterráneo. Las actividades turísticas deben ser supervisadas para evitar daños en los hábitats naturales.
- *Gestión de Residuos y Buenas Prácticas:* Las empresas turísticas deben asegurar que no se dejen residuos en las zonas de marisqueo y promover prácticas respetuosas con el medio ambiente entre los participantes.

Normativa de Seguridad y Responsabilidad

- *Medidas de Seguridad:* Las empresas que organizan actividades de marisqueo turístico deben proporcionar equipo de seguridad y tener un protocolo para proteger a los participantes en caso de cambios en las mareas o condiciones adversas.
- *Seguros de Responsabilidad Civil:* Las empresas que ofrecen turismo de marisqueo están obliga-

das a tener un seguro de responsabilidad civil que cubra posibles daños a los participantes y al entorno natural.

Normativa de Información y Educación Ambiental

- *Sensibilización Ambiental:* La legislación en algunas comunidades autónomas promueve la educación ambiental como parte de la experiencia turística. Las empresas deben informar a los turistas sobre la importancia de la sostenibilidad en el marisqueo y el valor ecológico de los ecosistemas.
- *Divulgación de Normas y Restricciones:* Las empresas deben informar a los turistas sobre las normativas que afectan la actividad, como las tallas mínimas, las especies prohibidas y la obligatoriedad de respetar las áreas restringidas.

Colaboración con Cofradías de Pescadores y Administraciones Locales

Estas normativas y regulaciones buscan garantizar que el turismo vinculado al marisqueo a pie se desarrolle de forma sostenible, respetando los ecosistemas marinos y apoyando la conservación de los recursos para futuras generaciones.

En algunas comunidades autónomas, la colaboración con las cofradías de pescadores es obligatoria para organizar actividades turísticas de marisqueo, ya que estas entidades gestionan y regulan el uso de los recursos marinos en varias zonas.

La coordinación con las autoridades locales de pesca y turismo es fundamental para garantizar que las acti-

“ A la hora de realizar la actividad turística de marisqueo a pie es necesario seguir una serie de consejos de seguridad

Consejos de seguridad para la actividad turística de marisqueo a pie

vidades turísticas de marisqueo respeten las normativas locales y apoyen la economía local.

Resaltar que este turismo beneficia tanto a los visi-

tantes como a las comunidades anfitrionas al promover el respeto por el entorno natural, apoyar a las economías locales y proporcionar una experiencia auténtica y educativa. Además, sensibiliza a los turistas sobre la importancia de la conservación marina y la sostenibilidad, destacando el valor de los recursos naturales y la cultura tradicional.

A la hora de realizar la actividad turística de marisqueo a pie es necesario seguir una serie de consejos de seguridad que protejan tanto a participantes como al entorno natural en que se desarrolla.

Planificación y Conocimiento de las Mareas

- Consultar las mareas: Es fundamental conocer el horario de las mareas antes de salir, ya que el marisqueo a pie se realiza durante la bajamar. Consultar tablas de mareas locales o aplicaciones puede evitar situaciones peligrosas por la subida del agua.

“ *Es recomendable que la actividad esté supervisada por guías locales con experiencia en marisqueo*

- Planificar el tiempo de actividad: Calcular el tiempo necesario para mariscar y regresar antes de la subida de la marea.

Vestimenta y Equipamiento Adecuados

- Ropa y calzado impermeable: Llevar botas de goma o calzado resistente al agua es importante, ya que el terreno suele ser fangoso y resbaladizo.
- Guantes de protección: Usar guantes de neopreno o goma para proteger las manos de cortes y raspaduras al manipular rocas, arena y mariscos.
- Herramientas de marisqueo autorizadas: Asegurarse de utilizar solo herramientas permitidas (rastrillos, ganchos manuales) y adecuadas para la recolección de mariscos sin dañar el ecosistema.

Supervisión y Guía de un Profesional

- Participar en actividades guiadas: Es recomendable que la actividad esté supervisada por guías

“ Respetar las tallas mínimas: No recolectar mariscos de tamaño inferior al reglamentado

locales con experiencia en marisqueo, quienes conocen la normativa, los riesgos y las prácticas sostenibles.

- Atender las instrucciones: Escuchar y seguir las instrucciones del guía para evitar riesgos y aprender a mariscar de manera segura y respetuosa con el entorno.

Respetar las Normas Ambientales y de Conservación

- Evitar alterar el ecosistema: No mover rocas ni dañar la vegetación submarina (como la Posidonia o algas) y devolver las piedras movidas a su lugar original para no afectar a las especies.
- Respetar las tallas mínimas: No recolectar mariscos de tamaño inferior al reglamentado y devolver inmediatamente al mar aquellos que no cumplan con la talla mínima para preservar las poblaciones.

Seguridad Personal y Protección Solar

- Usar protección solar: La actividad al aire libre, especialmente durante la marea baja, puede exponer a los participantes a la radiación solar, por lo que es importante aplicar protector solar, llevar gorra y gafas de sol.

- Hidratación y comida: Llevar agua y algún snack es importante para evitar la deshidratación y mantenerse energizado durante la actividad.

Precauciones contra Riesgos del Terreno y Vida Marina

- Evitar zonas profundas o inestables: Permanecer en áreas seguras y evitar zonas con arenas movedizas o zonas demasiado profundas donde la marea pueda subir rápidamente.
- Cuidado con la fauna marina: No tocar animales desconocidos y ser cauteloso con especies que puedan morder o causar reacciones alérgicas, como medusas y erizos de mar.

Estos consejos permitirán garantizar una experiencia turística de marisqueo a pie segura y enriquecedora, respetando el entorno y disfrutando de la actividad de manera responsable.

EXPERIENCIAS
Turísticas
DE MARISQUEO A PIE

En diferentes destinos de España se pueden llevar a cabo interesantes experiencias turísticas de marisqueo a pie que permitan a los visitantes sumergirse en esta actividad tradicional y en la cultura costera.

Medidas de Emergencia y Comunicación

- Equipo de primeros auxilios: Llevar un pequeño botiquín con desinfectante, vendas y otros elementos básicos para atender cortes o pequeñas heridas.
- Tener un teléfono móvil: Llevar un teléfono móvil en una funda impermeable para poder comunicarse en caso de emergencia.
- Informar sobre la actividad: Avisar a alguien del lugar y la duración de la actividad, especialmente si se hace en una zona de difícil acceso.

Algunas de estas experiencias se detallan a continuación:

“ Estas rutas permiten a los visitantes acompañar a las personas mariscadoras profesionales y aprender sobre la recolección de mariscos como almejas, navajas y berberechos



Marisqueo en las Rías Baixas. Fuente: Galicia Cantidade

Rutas Guiadas de Marisqueo en Galicia

- Marisqueo en las Rías Baixas (O Grove, Cambados y A Illa de Arousa): Estas rutas permiten a los visitantes acompañar a las personas mariscadoras profesionales y aprender sobre la recolección de mariscos como almejas, navajas y berberechos. Incluye explicación del proceso, la importancia de las mareas y la oportunidad de recolectar marisco con las propias manos.



Fiesta del Marisco de O Grove. Fuente: Portal oficial de turismo de España

- Mariscador por un Día en la Ría de Arousa: Se trata de una actividad educativa en la que los participantes se unen a las personas mariscadoras locales, conocen las técnicas de recolección y disfrutan de una degustación de mariscos frescos al final del recorrido.

Jornadas Gastronómicas y Talleres de Cocina en Asturias y Cantabria

- De la Ría al Plato (Ría de Villaviciosa, Asturias):

“ Los participantes aprenden recetas tradicionales de la región y disfrutan de una comida basada en los productos frescos del mar

La experiencia comienza con una introducción al marisqueo en la ría, seguido de un taller de cocina donde los mariscos recolectados se preparan junto a un chef local. Los participantes aprenden recetas tradicionales de la región y disfrutan de una comida basada en los productos frescos del mar.

- Cultura del Marisqueo en la Ría de Tina Mayor (Cantabria): Los visitantes participan en la recolección de mariscos en un entorno natural protegido y, tras la actividad, disfrutan de una degustación acompañada de vinos locales, promoviendo la gastronomía de la región.

Rutas de Marisqueo y Biodiversidad en el País Vasco

- Ruta de Marisqueo y Naturaleza en Urdaibai (Ría de Gernika, Bizkaia): En el entorno de la reserva de Urdaibai se realizan rutas de marisqueo que combinan la actividad de recolección con observación de aves y aprendizaje sobre la biodiversidad del área. Esta experiencia también incluye la visita a un centro interpretativo para conocer más sobre el ecosistema de las marismas.
- Marisqueo en la Ría de Plentzia: Una actividad guiada que permite a los visitantes aprender técnicas de recolección de mariscos y disfrutar de una cata de productos de mar al final del recorrido.

“ En el Parque Natural de S’Albufera des Grau se ofrecen talleres de marisqueo en áreas controladas

Talleres de Marisqueo y Tradiciones Pesqueras en las Islas Baleares

- Descubriendo el Marisqueo Tradicional en Menorca: En el Parque Natural de S’Albufera des Grau se ofrecen talleres de marisqueo en áreas

ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y CONCLUSIONES

El desarrollo turístico impulsa el comercio y los servicios en las comunidades costeras, fortaleciendo negocios locales como pescaderías, restaurantes, tiendas de productos artesanales y de recuerdos, que encuentran en el turismo una vía de crecimiento.

Grupos prioritarios

En el contexto del turismo de marisqueo a pie, los grupos prioritarios son aquellos colectivos que desempeñan un papel esencial en la sostenibilidad, desarrollo económico y conservación de esta actividad tradicional. Estos grupos son cruciales para la gestión y regulación del marisqueo turístico, así como para la preservación del patrimonio cultural y ambiental asociado a esta práctica.

“ Los organismos de control y gestión ambiental regulan el marisqueo turístico y son esenciales para proteger los ecosistemas marinos

controladas donde los visitantes conocen las técnicas tradicionales y la historia del marisqueo en la isla, con énfasis en la conservación de la Posidonia oceánica y el respeto por el ecosistema.

- Marisqueo y Cultura Local en Mallorca: Esta experiencia integra una salida de marisqueo en la costa norte de Mallorca con un recorrido por el puerto pesquero y una cata de mariscos acompañada de vinos baleares.

Jornadas y Fiestas del Marisqueo en Galicia

- Fiesta del Marisco de O Grove (Galicia): Este

evento anual combina actividades de marisqueo en las rías con ferias gastronómicas, talleres y espectáculos. Los visitantes pueden participar en rutas guiadas, degustaciones y catas de mariscos frescos, así como disfrutar de actividades culturales.

Personas mariscadoras locales y sus familias

Son fundamentales por su conocimiento y técnicas tradicionales, que garantizan una recolección sostenible y auténtica. Su participación permite una transmisión cultural de saberes y una práctica segura y respetuosa.

Cofradías de pescadores y asociaciones de personas mariscadoras

Estas organizaciones gestionan la actividad, asegurando el cumplimiento de normativas y prácticas responsables. Además, coordinan la colaboración entre turismo y personas mariscado-

Población beneficiaria

El desarrollo del turismo de marisqueo a pie beneficia a una amplia red de poblaciones, generando oportunidades económicas y sociales que ayudan a diversificar las fuentes de ingresos en las comunidades costeras, promoviendo un desarrollo local sostenible y preservando al mismo tiempo el patrimonio natural y cultural.

ras, facilitando el desarrollo de un turismo sostenible.

Destinos costeros

Estas regiones son prioritarias porque dependen económicamente del marisqueo y del turismo asociado. La actividad turística puede ofrecer ingresos adicionales y apoyo a negocios locales, como restaurantes y mercados.

Autoridades y Organismos de Conservación

Los organismos de control y gestión ambiental regulan el marisqueo turístico y son esenciales para proteger los ecosistemas marinos y garantizar que la actividad

se realice de manera sostenible y responsable.

Empresas Turísticas y Guías Locales

Las empresas que ofrecen experiencias de marisqueo y los guías especializados son prioritarios, ya que facilitan el turismo de una manera educativa, permitiendo a los visitantes comprender el valor cultural y ambiental de la actividad.

Personas mariscadoras Profesionales

El turismo de marisqueo genera ingresos adicionales para las personas mariscadoras, quienes pueden ofrecer sus conocimientos y guiar a los visitantes, creando nuevas oportunidades de empleo sin sobre-explotar los recursos marinos.

Familias de Personas Mariscadoras

Las familias involucradas en el marisqueo encuentran en el turismo una fuente complementaria de ingresos que reduce la dependencia exclusiva de la actividad extractiva, mejorando su estabilidad económica y

“ Las familias involucradas en el marisqueo encuentran en el turismo una fuente complementaria de ingresos

calidad de vida.

Economía Local

Empresas de Turismo Experiencial y Guías Locales

Agencias y guías especializados en turismo de naturaleza y cultural se benefician al ofrecer experiencias de marisqueo a pie, integrando esta actividad en su oferta de turismo sostenible y contribuyendo a la economía de la región.

Establecimientos de Restauración

Restaurantes y bares locales que integran mariscos frescos en sus menús atraen a visitantes interesados en degustar productos locales, generando un ciclo de consumo que impulsa la gastronomía y apoya a los proveedores locales de mariscos.

Cofradías de Pescadores

Estas entidades no solo gestionan los recursos marinos, sino que también participan en la supervisión y organización de las actividades turísticas, asegurando que se realicen de forma sostenible. El turismo de marisqueo a pie permite a las cofradías obtener ingresos adicionales que pueden destinar a proyectos de conservación y promoción de la cultura pesquera.

Asociaciones de Mujeres Mariscadoras

En regiones como Galicia, donde muchas mujeres se dedican al marisqueo, el turismo ofrece una plataforma para visibilizar su trabajo, mejorar su situación económica, y fortalecer su participación en la economía local.

Escuelas y Centros Educativos

El turismo de marisqueo a pie fomenta la educación ambiental y el aprendizaje sobre la biodiversidad

“ El turismo de marisqueo a pie fomenta la educación ambiental y el aprendizaje sobre la biodiversidad marina

marina, beneficiando a los centros educativos que organizan excursiones y programas en colaboración con empresas locales.

Centros de Formación y Empleo

Los centros de formación profesional pueden desarrollar cursos y talleres para formar guías especializados en marisqueo y en la interpretación de la naturaleza, creando así nuevas oportunidades laborales para los jóvenes y personas en busca de empleo en las zonas costeras.

Ayuntamientos y Gobiernos Locales

Las administraciones locales se benefician del turismo de marisqueo por el impacto positivo en la economía y el atractivo turístico que aporta a la región. Los ingresos generados permiten financiar proyectos de mejora de infraestructuras y conservación de las zonas costeras.

Organismos de Protección Ambiental

La participación de turistas en actividades sostenibles permite a las autoridades difundir mensajes de conservación y sensibilización ambiental, facilitando proyectos de preservación y la captación de fondos públicos y privados para el desarrollo sostenible de las zonas costeras.

Turistas Nacionales e Internacionales

Los visitantes disfrutan de una experiencia cultural enriquecedora, aprendiendo sobre el marisqueo y la biodiversidad marina en un entorno natural y res-

Patrimonio inmaterial

ponsable, lo que incrementa su sensibilidad hacia la sostenibilidad y el respeto por las tradiciones locales.

Turistas Locales

La población local puede acceder a esta experiencia para conocer más sobre su propio patrimonio, fortalecer su vínculo con el entorno y participar en actividades de ocio educativo que les permitan aprender sobre la preservación de sus recursos marinos.

Empresas de Equipamiento y Materiales

“ Estas técnicas han sido transmitidas de generación en generación y varían según la región

En cuanto a conocimientos y técnicas tradicionales, cabe indicar que estas técnicas han sido transmitidas de generación en generación y varían según la región. Las personas mariscadoras saben cómo localizar bancos de marisco, cómo extraerlos sin dañar el sustrato y cómo seleccionar los ejemplares adecuados respetando las tallas mínimas. Por otro lado, las personas mariscadoras dominan la lectura de las mareas y conocen los mejores momentos para recolectar según las condiciones climáticas y la influencia de la luna. Este conocimiento profundo del entorno natural se convierte en una enseñanza valiosa para los turistas interesados en la relación entre el hombre y la naturaleza.

Las empresas que suministran herramientas y equipamiento para el marisqueo, como rastrillos, botas de agua y ropa impermeable, encuentran una oportunidad de crecimiento a través de la demanda generada por las actividades turísticas.

Productores Locales y Artesanos

Los productores y artesanos de la región también se benefician, ya que los turistas suelen interesarse en comprar productos locales, como artesanías y recuerdos, que reflejan la cultura y la identidad de las comunidades marisqueras.

El patrimonio inmaterial del turismo de marisqueo a pie abarca los conocimientos, tradiciones, prácticas y

valores culturales asociados a esta actividad ancestral en las comunidades costeras. Este patrimonio intangible no solo refuerza la identidad local, sino que también es un atractivo para el turismo, ofreciendo a los visitantes una experiencia auténtica y educativa. Por ello, la preservación de este patrimonio es esencial para mantener la identidad de las comunidades costeras y asegurar que el marisqueo siga siendo una actividad sostenible y culturalmente enriquecedora.

En lo que respecta a los valores culturales y comunitarios, el marisqueo ha sido tradicionalmente una actividad que involucra a familias y comunidades enteras, creando lazos de cooperación y transmisión de saberes entre generaciones. Además, el marisqueo es parte de la identidad de muchas comunidades costeras y representa una forma de vida que ha moldeado las costumbres y valores de estas poblaciones. Los visitantes pueden aprender sobre la historia y la importancia cultural del marisqueo, lo que refuerza su conexión con el lugar y su gente.

Sobre la cultura oral y la sabiduría popular, existen historias, leyendas y relatos asociados con el marisqueo que reflejan la relación de los habitantes con el mar y sus recursos. Estos cuentos, transmitidos de manera oral, enriquecen la experiencia turística y

“ El marisqueo ha sido tradicionalmente una actividad que involucra a familias y comunidades enteras

brindan una visión más profunda de la vida en las costas. Cabe mencionar que las personas mariscadoras utilizan refranes y expresiones particulares que reflejan sus conocimientos sobre el mar y la vida en la costa. Estas expresiones son una parte importante del patrimonio lingüístico y cultural que se comparte en las actividades turísticas de marisqueo.

En las prácticas de conservación y respeto por el medio ambiente, las personas mariscadoras tienen un conocimiento profundo de la sostenibilidad y practican un marisqueo responsable, respetando vedas, cuotas y técnicas de recolección que protegen los recursos marinos. Esta sabiduría, que ha permi-

tido mantener la actividad a lo largo de los años, es transmitida a los visitantes, fomentando el respeto por el medio ambiente y la conservación de los ecosistemas. En algunas regiones, existen costumbres y prácticas rituales en torno a la apertura de la temporada de marisqueo o en fechas señaladas, donde se rinde homenaje al mar y se pide su protección para una buena temporada. Estas celebraciones son también parte del patrimonio inmaterial y ofrecen a los turistas una visión de la relación espiritual y cultural con el entorno marino.

Sobre la gastronomía y las recetas tradicionales, el marisqueo está íntimamente ligado a la gastronomía

“ *Las personas mariscadoras emplean herramientas tradicionales como rastrillos, ganchos y cestas de mimbre*

Objetivos estratégicos de la Unión Europea

Los objetivos estratégicos de la Unión Europea en cuanto al marisqueo están orientados principalmente a la sostenibilidad ambiental, la viabilidad económica de las comunidades pesqueras y la protección de los ecosistemas marinos.

6. [La política pesquera común. Fichas temáticas sobre la Unión Europea.](#)

7. [Fondo europeo Marítimo, de Pesca y Acuicultura \(FEMPA\).](#)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

de las regiones costeras, y muchas recetas tradicionales se basan en los mariscos recolectados. Los turistas pueden participar en talleres culinarios, donde aprenden a preparar platos locales como empanadas de berberechos, almejas a la marinera o navajas a la plancha. Además, la forma en que se consumen y comparten los mariscos, a menudo en encuentros familiares y comunitarios, refleja un estilo de vida costero que celebra la riqueza del mar. Estas experiencias gastronómicas conectan a los visitantes con la cultura local y les permiten experimentar el marisqueo desde una perspectiva más amplia.

En cuanto al saber hacer local y las herramientas tradicionales, las personas mariscadoras emplean

herramientas tradicionales como rastrillos, ganchos y cestas de mimbre, que muchas veces son elaboradas por artesanos locales. Estas herramientas forman parte del saber hacer tradicional y reflejan una forma de trabajar adaptada al entorno y respetuosa con el medio ambiente. La colaboración entre las personas mariscadoras, sus familias y las cofradías fomenta una estructura social y económica que ha sido la base de la actividad durante generaciones. Esta organización comunitaria, centrada en la cooperación y el respeto por las normas compartidas, es también un aspecto del patrimonio cultural.

Estos objetivos forman parte de políticas más amplias, como la Política Pesquera Común (PPC)⁶ y el Fondo europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA)⁷, que buscan garantizar una explotación responsable de los recursos marinos y costeros. A continuación, se detallan los principales objetivos estratégicos de la UE relacionados con el marisqueo a pie:

Promover la Sostenibilidad de los Recursos Marinos

La UE busca asegurar la sostenibilidad de las especies recolectadas mediante el establecimiento de cuotas, tallas mínimas y periodos de veda. Esto incluye el monitoreo de las poblaciones y el fomento de prácticas de marisqueo que minimicen el impacto ambiental y permitan la regeneración de los recursos.

La UE promueve la conservación de áreas marinas protegidas y zonas de especial interés ecológico, como las incluidas en la Red Natura 2000, limitando o regulando el marisqueo en estas áreas para preservar la biodiversidad y los hábitats costeros sensibles.

“ El turismo de marisqueo a pie es visto como una oportunidad para educar a los visitantes sobre la importancia de los ecosistemas marinos

Apoyar la Economía Sostenible en Comunidades Costeras

A través del FEMPA, la UE financia proyectos que promuevan el empleo en las comunidades costeras y rurales, incentivando actividades como el marisqueo a pie para generar ingresos y mejorar las oportunidades de empleo en estas áreas.

La UE apoya la diversificación de las economías costeras mediante la promoción de actividades complementarias al marisqueo, como el turismo experiencial, la gastronomía y la acuicultura sostenible, permitiendo que las comunidades dependientes de la pesca encuentren fuentes alternativas de ingresos.

Incentivar la Innovación y Mejora de Infraestructuras

La UE fomenta la investigación y la innovación en técnicas de marisqueo menos invasivas y respetuosas con el medio ambiente. Esto incluye el uso de tecnología y métodos que reduzcan la alteración del sustrato y mejoren la eficiencia de la actividad sin comprometer los recursos.

Con el apoyo de fondos europeos, se promueve la mejora de infraestructuras en áreas de marisqueo, como accesos controlados, señalización sostenible y puntos de información, mejorando así la seguridad y facilitando el acceso a las zonas de recolección.

Asegurar la Gobernanza y Participación Comunitaria

La UE fomenta la participación de las cofradías de pescadores y asociaciones locales en la gestión de las zonas de marisqueo, promoviendo un enfoque participativo en la toma de decisiones y en el monitoreo de los recursos.

La UE promueve la gestión comunitaria de los recursos, otorgando más responsabilidad a las autoridades locales y cofradías para que supervisen y regulen el marisqueo en sus áreas, garantizando que las prácticas sean sostenibles y alineadas con las normativas de la PPC.

Oportunidades

La puesta en marcha de actividades turísticas de marisqueo a pie conlleva una serie de oportunidades tanto para las comunidades locales como para el desarrollo del sector turístico y la conservación de los hábitats marinos y la biodiversidad.

Fomentar la Educación Ambiental y la Concienciación

La UE promueve programas de educación ambiental y concienciación dirigidos tanto a las personas mariscadoras como a los turistas y comunidades locales, resaltando la importancia de la sostenibilidad en el

marisqueo a pie.

El turismo de marisqueo a pie es visto como una oportunidad para educar a los visitantes sobre la importancia de los ecosistemas marinos y fomentar el respeto por la cultura local, contribuyendo a un turismo sostenible que respete los límites de explotación y apoye la economía local.

Adaptación al Cambio Climático y Resiliencia de las Zonas Costeras

La UE incentiva la adopción de prácticas de marisqueo que ayuden a mitigar el impacto del cambio climático en los ecosistemas marinos, como la reducción de la huella de carbono en las actividades pesqueras y la protección de los sustratos marinos.

A través de planes de gestión y proyectos de restauración de hábitats, la UE busca fortalecer la resiliencia de las zonas costeras frente al cambio climático, apoyando la conservación de hábitats naturales que actúan como barreras naturales frente a la erosión y los efectos del aumento del nivel del mar.

- Para las personas mariscadoras y sus familias, el turismo representa una fuente de ingresos complementaria, ayudando a reducir la dependencia económica exclusiva de la actividad extractiva y brindando estabilidad a la economía familiar.
- La oferta de turismo de marisqueo a pie abre oportunidades para empresas de turismo experiencial, guías locales, alojamientos, y restaurantes, incrementando el flujo de visitantes y beneficiando a otros negocios en la comunidad.

“ *Las actividades de marisqueo a pie incluyen educación sobre la sostenibilidad y el respeto por el medio marino* ”

- Este tipo de turismo atrae a un perfil de visitante interesado en el ecoturismo, la gastronomía local y el aprendizaje cultural, un sector en crecimiento que busca experiencias auténticas y respetuosas con el medio ambiente.
- Las regiones que integran el marisqueo a pie en su oferta turística pueden destacarse como destinos de turismo sostenible, un factor cada vez más valorado por los viajeros, fortaleciendo la imagen de destinos costeros responsables y comprometidos con la conservación.
- Las actividades de marisqueo a pie incluyen educación sobre la sostenibilidad y el respeto

“ *Los restaurantes y bares pueden incorporar experiencias de marisqueo en sus menús o incluso organizar talleres*

por el medio marino, permitiendo a los visitantes comprender la importancia de la conservación de los recursos y ecosistemas costeros.

- Los ingresos generados por el turismo pueden reinvertirse en proyectos de conservación y restauración de hábitats marinos, colaborando con la regeneración de los bancos marisqueros y promoviendo prácticas sostenibles de recolección.
- El turismo de marisqueo permite a los visitantes conocer y valorar el trabajo de las personas mariscadoras y las técnicas tradicionales de recolección, ayudando a preservar el oficio y la cultura vinculada a esta actividad ancestral.
- Actividades como el marisqueo a pie permiten



que comunidades pequeñas y rurales se proyecten en el sector turístico, generando un sentido de orgullo en los habitantes locales y revalorizando su identidad cultural.

- Integrar el marisqueo con la degustación de mariscos frescos y experiencias culinarias atrae a turistas interesados en la gastronomía, fortaleciendo la reputación de la región como destino para el turismo gastronómico y generando demanda para los productos locales.
- Los restaurantes y bares pueden incorporar experiencias de marisqueo en sus menús o incluso organizar talleres de cocina con los productos recolectados, ampliando su oferta y diferenciándose en el mercado.
- El interés en el turismo de marisqueo puede abrir oportunidades para estudios de impacto y desarrollo de prácticas innovadoras en la recolección sostenible, financiadas por fondos nacionales y europeos, que permitan preservar las especies y mejorar la calidad del recurso marino.
- Los destinos pueden mejorar sus infraestructuras de acceso, puntos de información y senderos sostenibles, apoyando tanto la actividad turística como la accesibilidad de las zonas de marisqueo.
- El marisqueo a pie ofrece oportunidades para el desarrollo de programas educativos en escuelas y centros de formación, ayudando a sensibilizar a las nuevas generaciones sobre la conservación

de los recursos marinos y la biodiversidad.

- Incluir a la comunidad en actividades de conservación y turismo sostenible fortalece el compromiso hacia la protección del entorno natural y fomenta la colaboración entre turistas y locales.
- El turismo de marisqueo fomenta alianzas con las cofradías, quienes pueden actuar como promotores y supervisores de la actividad, garantizando su sostenibilidad y su alineación con los planes de gestión local.
- El crecimiento del turismo sostenible permite acceder a subvenciones y fondos europeos, como el Fondo europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), para el desarrollo de proyectos de conservación, turismo responsable y educación ambiental.