



O POLBO

Polbo (*Octopus vulgaris*) é un molusco cefalópodo da familia dos octopódos. Teñen oito brazos alongados unidos entre si por unha membrana. A cor do seu corpo vai dende o grisáceo con manchas claras ó gris máis escuro con manchas vermellas, amarelas ou verdes coas que chega a confundirse cos fondos mariños logrando así achegarse as súas presas ou agocharse dos seus depredadores.

Chegan ós 15 quilos e máis, aínda que os que mellor se axustan á cocíña son os que roldan os 5

quilos. En canto á medida do polbo que podemos atopar nas nosas rías anda entre os 40 cm. ata o metro e pico.

É un carnívoro moi voraz que caza ó asexo crustáceos, moluscos e peixes. En canto avista a presa, abandona con prudencia o seu laño e precipítase sobre a súa vítima con gran rapidez, rodeándoa cos seus tentáculos e reténdoa coas ventosas. Posteriormente desgárraas co seu pico córneo, inoculándolle nas feridas un veneno paralizante (segregado polas glándulas salivares).

A Illa de Ons é o máis importante viveiro de toda Galicia, fama que xa lle ven de antigo. A principios do século, unha revista inglesa "THE LONDON NEWS" citaba a Ons como: "El más importante centro pesquero de pulpos".

Cando a mediados do século XIX se instalou unha fábrica de salga na Illa, a carón da sardiña, o polbo ocupaba unha parte importante do traballo do salgazón, xa que era abundante, de doada pesca e tiña unha excelente comercialización.

A abundancia e os bos resultados económicos que aportaba, foi o que propiciou, pechada xa a fábrica de salga, a creación da "Sociedade Limitada Illa de Ons", dedicada en exclusiva á compra - venda de polbo.

Exportábase en fresco cara a Bos Aires e Estados Unidos e curado (secado durante 8-10 días) para consumo en Galicia e Castela.

En Ons son grandes expertos na súa captura e fano de varios xeitos: Á Seca, Ó Espello, coa Raña e con Nasas e Trasmallos.

Á **Seca**: Percorrendo as rochas, na baixamar, e furgando nos laños

(vivenda do polbo) co bicheiro (vara longa remata nun gancho a modo de anzol).

Ó **Espello**: Dende a Dorna e coa axuda dun espello (caixa de madeira sen bases e que, a unha delas, se lle pon un cristal que permite unha clara visión do fondo), van observando o fondo na procura do polbo que sae, coa preamar, do seu laño para comer. Cando o miran, atrápano co bicheiro.

Coa **Raña**: Que consiste nunha liña grosa e longa á que vai atado un pequeno pao cunha pedra á que se lle amarra un cangrexo. O polbo, o pasa-la raña polo seu carón, intenta agarra-lo cangrexo, e ven con el.

Tamén se pesca con **Nasa** e con artes de **Redes**.

Como feito curioso dicir que, en Ons, ó carón do xeito tradicional de mata-lo polbo meténdolle un pao afiado pola boca, tiñan o costume de darlles morte por medio dunha forte trabada entre os ollos, sobre o óso que vai cara á boca.

RESTAURANTE CASA ACUÑA

ILLA DE ONS

Mejor servicio y calidad en Ons
ESPECIALIDAD EN PULPO,
PESCADOS Y MARISCOS

Habitaciones, apartamentos y casas rural - marineras

Tlfnos.: 986 68 76 99 / 68 72 32 670 61 51 77

NAVIERA ILLA DE ONS

CATAMARAN RAPIDO A LA ISLA DE ONS

30 Minutos de travesía donde disfrutarás del mar y de la ría
Desde JUNIO a SEPTIEMBRE
cuatro viajes diarios a ONS
 además...
Viajes nocturnos, programas fin de semana
y rutas turísticas

INFORMACION:
 986 32 00 48
 986 68 76 99
 630 99 04 03

GASTRONOMÍA DO "PULPO" NA ILLA DE ONS

Na Illa de Ons podémolo saborear de dous xeitos:

- **En CALDEIRADA**: Con patacas de Illa e cun prebe, exclusivo illán, que lle da un sabor inigualable.
- **Á FEIRA**: Sobre un prato de madeira, con aceite, sal groso e pementón picante ó gusto.