

# Onstopus

**Xornal:** anárquico-independente de Ons / **Saída:** cando lle peta / **Prezo:** cunca albariño caseiro / **Coordina:** Tinóns

<http://bueu.esy.es/Revistas/Onstopus/onstopus.htm>

Nº31/ Ano: 2021 / 1º xornal Mes de xuño/ Estado confianza

Para comunicar con Onstopus: [tinopardellas1957@gmail.com](mailto:tinopardellas1957@gmail.com) / [celestinopardellas@gmail.com](mailto:celestinopardellas@gmail.com)



## CENTRO DE VISITANTES (VII)

### Suxestións V – Dinamizador Cultural

Antes de dar remate á sección do Centro de Visitantes de Ons expoñendo suxestións e ideas de actividades a facer, quixen abordar o tema da necesidade dun Dinamizador/ora cultural para estes Centros do Parque, co fin de que sexan os protagonistas da programación e contactos con veciños, asociacións, administracións, estudosos, universidade,..., para dar vida real, investigadora e científica a estes Centros dentro dun Parque Nacional. **Páx. 1**



## ONS ARQUEOLÓXICA

### “ARQUEOLOXÍA SUBMARINA (VI)”

Última entrega sobre a Arqueoloxía Submarina tocando os naufraxios máis importantes de 1960 ao 2000. Deles só un pódese mergullar por mergulladores experimentados. **Páx. 2**

## UN ANO MÁIS SEN BANDEIRA AZUL PARA ONS

Levamos xa uns anos solicitándolle ao concello de Bueu que conte con Ons á hora de pedir, polo menos, unha Bandeira Azul para unha das súas praias, non dende un punto de vista turístico, senón dende o ecolóxico e medioambiental. **Páx. 2**



## CATEDRAL GASTRONÓMICA

Nesta entrega os comensais da Catedral Gastronómica tráennos unha receita de Sargo ao Forno. O sargo é un peixe típico de Ons xunto coa robaliza e a familia maragota-pinto. Ten un gran sabor e é moi versátil para a cociña, podendo preparalo de diferentes xeitos. **Páx. 3**

## HemerONSteca

Juan Castiñeiras, esperto micólogo e restaurador, a quen coñecín en Ons, ensínanos a súa recente creación gastronómica: Xeado de cogomelos e flores.

**Foto:** Un dos seus pratos de cogomelos.

**Páx. 3**



## LIBROS-de-ONS

### FLORA DA ILLA DE ONS

Hoxe traio o libro sobre Flora que durante moitos anos tivo á súa autora Marita Souto enganchada á Illa de Ons. Libro que contou cunha chea de horas de traballo de campo na propia Illa e que a Deputación de Pontevedra volveu a editar. **Páx. 5**

A Tino Paide das qua amante de la Isla de Ons, compa hero hispanabee en la búsqueda científica de la Isla. Con el cariño de la autora

Marita Souto  
070 nº 2006

FLORA DA ILLA DE ONS

## BREVES

- Lagarto ocelado da Illa de Ons. **Páx. 1**
- Ons na Memoria: A visita do Rei Juan Carlos I a Ons. **Páx. 2**
- Salgadoiro de Suxestións: Ideas para cambiar a recreación da aula existente no Centro de Visitantes. **Páx. 4**
- Subvencións perdidas para o arranxo urbanístico de Ons. **Páx. 4**
- Camiño Xacobeo Marítimo-Terrestre das Illas Cassitérides. **Páx. 5**

Faro de Vigo 16 de outubro de 2010

*Técnico cultural para a Illa de Ons*

Celestino Pardellas de Blas

*Parece que en pouco inaugurarán a Aula da Natureza da Illa de Ons. Todos aqueles que dunha maneira ou doutra traballamos a prol da cultura e, como no caso da Asociación Pineiróns que ten a Ons como o seu estatutario obxectivo principal, vemos con ilusión o remate desta obra, pois esperamos contar cun bo museo onde podamos observar a Ons doutros tempos; unha biblioteca onde investigar e coñecer a través de libros, revistas, hemeroteca..., a Ons histórica, etnográfica, económica, ecolóxica..., ter un lugar onde expoñer, organizar charlas, audicións, proxeccións...*

*Para a boa marcha de todo isto necesítase un bo técnico cultural que saiba coordinar todos os actos e actividades, que estea en contacto cos veciños e así poder ser un bo intermediario entre administración-veciños-visitantes co fin de programar as visitas, animar á participación dos veciños, buscar materiais agrícolas e pesqueiros empregados hai tempo e agora agochados no fondo das casetas e que poden ser expostos na aula. Tamén intermediario entre a administración e investigadores, colexios, grupos, asociacións..., co fin de programar actividades, estudar subvencións, axudar coas solicitudes de calquera xeito...*

*Este técnico cultural sería o que se podería poñer en contacto con outros organismos e tamén con persoas que teñen algo que aportar á aula en xeral e aquí vou ao caso da que considero enorme riqueza arqueolóxica tanto terrestre como mariña. Sería interesante no seu labor o contactar con consellerías, arqueólogos, museos, CSIC..., para programar e preparar estudos e prospeccións arqueolóxicas. Importante, o reunirse con quen corresponda para que, materiais de todo tipo, sobre todo arqueolóxicos, que foron achados nas augas e terras illáns, volvan ao seu lugar de orixe e expostas no seu museo. Entre moitos outros refírome aos proxectís do "Barsaz", que foron levados pola Armada para desactivalos, sendo interesante que algún deles, xunto con outras pezas dese pecio, foran expostas cos paneis explicativos correspondentes. E non só dese pecio, senón tamén do submarino "General Mola", do remolcador "Cíclope", e doutros máis que, naufragados nas costas de Ons, foron espoliados.*

Así escribía eu no Faro no ano 2010, case un ano antes da inauguración do Centro de Visitantes. Pasaron 11 anos e esa necesaria petición segue vixente. O Centro de Visitantes demanda vida, ser dinámico e para iso fai falla un DINAMIZADOR. Unha persoa que organice o Plan de Traballo dese Centro para que non sexa algo estático, sen actividade nin eficacia.

Nos pensamos que, debido a que o Parque é unha mestura de Historia e Natureza e que a maioría do persoal está vinculado á rama da bioloxía, que ese Dinamizador/ora debe ser un licenciad@ en Historia e así quedaría pechado o círculo vital do Parque. O Director do Parque, que agora acapara todo o traballo organizativo, sería o moderador dos proxectos que este técnico e o equipo de guías, programasen ao longo do ano.

Evidentemente, aínda que sería ideal un para cada Illa, traballaría no plan e organización de todo tipo de proxectos, eventos,.... actividades que se poidan desenvolver nos diferentes Centros das Illas, non só no verán, senón ao longo de todo o ano. Sería o encargado de manter contactos con todos os que quixeran realizar algún tipo de actividade nas Illas, á vez de el mesmo organizalas e programalas.

Este Dinamizador/ora é imprescindible para un bo funcionamento dos Centros de Visitantes do Parque Nacional.

**Fotos:** Algunhas das actividades desenvolvidas a carón do Centro de Visitantes de Ons durante o verán 2020.

**LAGARTO OCELADO DA ILLA DE ONS**

No 2017 podíamos ler na prensa que na Illa de Ons, Parques ía a habilitar unha senda para visualizar o lagarto ocelado.

Esta senda estaría sinalizada por balizas interpretativas que axudarían a coñecer máis de preto este precioso réptil, que é dos máis grandes da península.

Temos que recoñecer que, ao longo da antiga Ruta do Cormorán, que vai dende a baixada a Liñeiros ata o barrio de Melide, a presenza destes lagartos, polo menos no último fin de semana do mes de maio, é impresionante, saíndonos ao camiño un gran número deles a saudarnos nas nosas andainas.



## ONS NA MEMORIA

Corría o 7 de setembro de 2000. Por motivo dunhas regatas o Rei Juan Carlos I decidira vir a Ons a comer e con el todo un séquito de cerca de 100 persoas.

A preparación da visita realizouse en secreto, aínda que a presenza de Garda Civil e policía de paisano dende dous días antes, facía sospeitar que algo ocorría ou ía ocorrer.

Dúas anécdotas da visita do hoxe Emérito. A primeira que, durante dous días houbo luz as 24 horas, cousa que alegrou aos veciños pensando que M. Ambiente cambiara a súa postura.

A outra ocorreu un tempo despois. A comida foi na de Checho e como é costume, o Sr. Checho fixo unha foto co Rei que logo colgou no bar. Un día viñeron da televisión a facer unha reportaxe e ao ver a foto, comentáronlle a Pepe, xenro de Checho: “*Coa presenza do Rei, este restaurante colleu prestixio*”. Ao que Pepe contestou: “*Non, prestixio colleu o Rei vindo a comer a este Restaurante*”.

## UN ANO MÁIS SEN BANDEIRA AZUL PARA ONS

Xa tocamos este tema en Onstopus nº 2 do mes de maio de 2020. Dicer que todos temos dereito de viaxar e coñecer lugares, polo tanto somos turistas. Á vez as administracións teñen a obriga de protexer aqueles lugares que poden sufrir algún tipo de prexuízo por un mal uso turístico. Por iso ten que crear normativas.

Ons, dende xaneiro de 2019, ten unha normativa coñecida co nome de PRUX (Plan Reitor de Uso e Xestión) que, entre outras moitas cousas, di que só poden acceder á Illa 1300 turistas diarios, aparte veciños, e ten a obriga de facelo cumprir.

Con isto queremos dicir que un distintivo como posuír unha praia con Bandeira Azul, non vai repercutir nun aumento do número de visitantes, sen embargo si é un *Símbolo de Concienciación Ecolóxica e Medioambiental* e obrigará ás administracións (Concello de Bueu e Parques) a coidar moi moito ese distintivo, pois de perdela estarán comunicando á poboación que algo falla na xestión do Parque.

Tampouco entendemos o por que Cíes chegou a ter dúas Bandeiras e un Sendeiro Azul e Ons nada. Non nos vale dicir que o concello, que é quen ten que solicitálas, non ten competencias. Que pasa? Que Caballero ten patente de corso? Desculpas de mal pagador. Ons, ao igual que Cíes, por ser unha Illa pertencente a un Parque Nacional, o 70 ou 80 % dos requisitos que solicitan, xa os ten que cumprir (do contrario, malo!!) e, os demais, son doados de levar a cabo e con pouco gasto, agás os socorristas.

En Ons hai un servizo de Primeiros Auxilios que este pasado ano 2020, por primeira vez na súa historia foi Permanente, e que está situado a menos de 100 m. da praia de Area dos Cans, que é a que coidamos pode ostentar Bandeira Azul. O concello de Bueu só ten que demostrar a súa competencia, mantendo diálogo coas administracións con competencias en Ons (Consellerías de M. Ambiente e D. Xeral de Xuventude), con Parques e coa Deputación, ademais de estar atentos ás subvencións anuais revisando Dogas e Boletíns para conseguir axudas para eses trámites. Ó non facelo, dá que pensar: ou non quere saber nada de Ons ou os seus concelleiros non están preparados para asumir certos retos. O tempo e as urnas o dirán.



Arriba: Nenos campamento.  
Medio: Praia Area dos Cans.  
Abaixo: Caseta Primeiros Auxilios.

## ONS ARQUEOLÓXICA “ARQUEOLOXÍA SUBMARINA (VI)”

Vou dar remate á sección de arqueoloxía submarina dando conta dos últimos afundimentos, encallamentos, naufraxios,..., ou accidentes mariños que tiveron como protagonista á Illa de Ons/Onza.

Por orde cronolóxica temos o encallamento na Illa de Onza do <Bella Otero> acaecido no ano 1967, sen que houbera que lamentar ningunha vítima. No 1972 ten lugar o máis tráxico o do <Nuevo Maruja Costas> na Illa de Onza, case no mesmo lugar que o remolcador da Armada <Cíclope>, con 6 vítimas mortais. No ano 1975 ten lugar unha abordaxe entre o pesqueiro <Playa de Aldán> e o <Cordero González> afundíndose este último nas inmediacións da praia de Melide. No 1979 o <Soy de Ons> despois de desamarrarse de onde estaba fondeado, foi varar ao grupo de rochas onde se atopa a Laxe do Crego. E xa por último, o <Nuevo Virgen del Carmen> en 1998 por mor dun golpe de mar, a embarcación dá a volta e un dos mariñeiros queda debaixo da embarcación, falecendo ao pouco tempo.

De entre eles só o <Cordero González> pode ser mergullado por especialistas. Para saber máis sobre estes accidentes marítimos, aquí quedan algunhas entradas ás que acudir:

-Libro: “*Naufraxios en las Rías Baixas*”. Lino J. Pazos Pérez. Tórculo. 2001.

<http://www.diariodepontevedra.es/opinion/galicia/naufragio-del-nuevo-maruja-costas/20171030010000557326.html>

<http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/22/06-Naufraxio.pdf>

<https://www.farodevigo.es/pontevedra/2013/11/01/tragedia-ons-hoy-42-anos-17345616.html>

[https://www.academia.edu/39903069/El\\_Cordero\\_Gonz%C3%A1lez\\_Un\\_pecio\\_intacto\\_en\\_Galicia](https://www.academia.edu/39903069/El_Cordero_Gonz%C3%A1lez_Un_pecio_intacto_en_Galicia)

[http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/15/012\\_15\\_AsociacionPineirons.pdf](http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/15/012_15_AsociacionPineirons.pdf)

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2014/11/20/naufragios-marcaron-bueu-17063104.html>



Arriba: Temón do Cordero González.  
Abaixo: o Bella Otero, encallado.

## CATEDRAL GASTRONÓMICA

Aínda que o que máis pescabamos na Illa eran maragotas e pintos, o sargo tamén entraba dentro da nosa dieta, pois, de cando en vez, algún caía. Dende logo é un peixe moi saboroso, fácil de limpar e, ata para os rapaces facíaselles doado quitarlle as espinas, o que provocaba que non fose rexeitado por eles á hora de comelo.

É un peixe que está exquisito de calquera maneira que se prepare, pero dende logo, ao forno e guisado é un manxar.

Aquel día, un mariñeiro da Illa, despois de botarlle unha man a subir os aparellos ao peirao, ofreceunos tres sargos pequenos que, loxicamente, non lle dixemos que non e mentres os limpabamos, decidimos facelos ao forno.

## Diplodus sargus

O seu corpo está comprimido e é plano. É dunha cor gris clara e ten reflexos prateados e verdosos. Os adultos posúen nove bandas verticais escuras. A aleta caudal está bordeada de negro e ten unha mancha na súa base. O seu tamaño anda entre os 15 e 35 cm. Aliméntanse de moluscos crustáceos e plantas acuáticas,..., de aí o seu exquisito sabor.



## SARGO AO FORNO

### Ingredientes:

- Tres sargos
- Patacas
- Dúas cebolas grandes
- Pementos verde e vermello
- Pemento doce
- Allo, Loureiro, Aceite e Sal
- Caldo de peixe



**Preparación:** -Cortar as cebolas en círculo e darlles unha fritura. -Pelar e cortar as patacas tamén en círculos, logo darlle unha fritura. -Cortar en tiras os pementos e fritilos. Aparte, nunha cazola pequena, facer o caldo de peixe. -Na bandexa colocar primeiro as cebolas, enriba as patacas e logo os peixes. - Aos peixes darémolles uns cortes transversais e poñerémolles neles anacos de allo fino, un anaco de loureiro e sal, polos dous lados. -Logo enchemos os ocos cos pementos. -Por último botaremos un pouco de pemento por riba do peixe, o caldo e un pouco de aceite das fritadas anteriores na cantidade suficiente para que logo quede un pouco de prebe. O tempo ao forno oscilara entre os 30 e 40 minutos.

**HemerONSteca.** Voz de Galicia. 8 de xuño de 2021. Nieves D. Amil

### *La última propuesta gastronómica de Pontevedra ¿Y si convertimos las setas y las flores en un postre helado?*

La cabeza de **Juan Castiñeiras** no para de maquirar. Experto en micología, ya ha probado casi todo en los fogones de **O Bioco**. Las setas no tienen para él casi ningún secreto. Y los pocos que pueda haber, los derriba a base de tenacidad. No es la primera vez que hace una receta fría con este ingrediente, que hasta lo ha llegado a convertir en cóctel.

Esta vez ha ido un poco más lejos y después de transformar en postre el boletus, se ha aventurado con la chantarella (**Cantaherillus cibarius**) de primavera aromatizada con jarabe de saúco y moscatel malagueño, una mezcla tan dulce como explosiva. «Esta vez **collemos ese cogomelo e o xuntamos coas flores brancas** que saen dun arbusto con propiedades medicinais que se chama sabugueiro», explica Castiñeira, que relata minuciosamente como transforma lo que para muchos sería un entrante en un postre. «Facemos un xarope coa **flor da árbore e a mesturamos con cítricos** para logo complementalo cos cogomelos», indica. Los clientes se lo comen a cucharadas. Este fin de semana fue el primer test que pasó este postre y el resultado asegura que fue inmejorable. Eso sí, «soamente haberá ata que se acaben as existencias».

### Setas y flores

«Unha vez que temos o xarope, caramelizamos a chantarella con moscatel de **Málaga**, un pouco de leite condensada, nata batida, codia de limón e laranxa e aromatizantes», señala el cocinero de O Bioco, que antes de darle forma a este sabor se peleó con la receta unos cuantos meses. Hasta llegó al laboratorio. Era importante que el equilibrio fuese perfecto para mantecar y convertir parte de la naturaleza más gallega en un postre helado. «O que queremos é aproveitar a floración das árbores nestas datas», comenta Castiñeira. Porque su cocina, como sus ideas, son de temporada. Ahora se puede probar este sabor de helado, pero seguramente dentro de muy poco empiece a rondar otra preparación por la cabeza de Castiñeiras.

Y es que apenas acaba de contar como dio forma a este helado, y ya está probando el siguiente. Eso sí, ese le está costando más equilibrarlo. «Pero o conseguirei», puntualiza este cocinero, que da algunas pinceladas sobre lo que anda maquirando: «Estamos intentando facer un xeadro negro». Ante las caras de incredulidad, Juan Castiñeira prosigue: «É un cogomelo que ten a propiedade de tinguir de negro todo, coa pasta funciona ben, pero cos lácteos está sendo máis complexo». A este **micólogo de pasión y de profesión** no hay nada que se le resista. En su carta, los hongos se comen, se beben, pero también se presentan como helados. Cada temporada es un reto.

## JUAN CASTIÑEIRAS. “O Bioco”

Coñecín a Juan na **Illa de Ons** hai xa máis de 30 anos. Coincidimos en varias ocasións practicando a pesca deportiva e tamén comendo en casa dalgún auniense.

Aínda que non tivemos moita relación, de cando en vez charlábamos de cousas da Illa pois a súa cultura era moi ampla. Despois perdílle a pista.

E quen o ía dicir, por un amigo común, Suso Maquieira, hai uns anos decateime que rexentaba un local de restauración fronte o casino de Pontevedra “O Bioco”, que era un esperto micólogo e un excelente cocinero, do cal dou fe, pois participei con el en varias saídas micolóxicas ao monte e probei os seus pratos, que me deixaron abraiado pola súa coidadosa e profesional preparación e exquisito sabor.

De aí o traer a esta sección esta nova, que aínda que é recente, coido que paga a pena coñecela e, sen ánimo de facerlle publicidade, animo a que vos acheguedes ata o seu local e comprobades a súa mestría nos fogóns e a súas didácticas charlas en temática micolóxica e gastronómica.



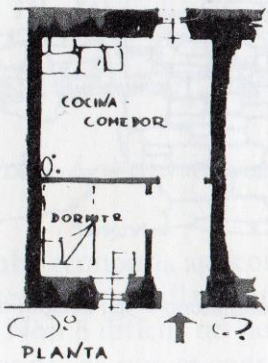
## SALGADOIRO DE SUXESTIÓNS

Dende que tocamos na sección do Centro de Visitantes a exposición nunha das salas dunha aula escolar de mediados do século XX e comentabamos que nada ten que ver coa realidade escolar de Ons, moitos foron os lectores que me enviaron suxestións ao respecto, nos que predomina a retirada desa exposición e a busca dunha solución axeitada á realidade auniense. Hai uns días recibín esta idea dun lector que considero interesante e que logo comentarei:

*“Sr. Pardellas, participo da idea de que esa exposición non concorda coa realidade escolar que sufriron os habitantes de Ons. Non sei como estaba deseñada antes esa sala, pero nese espazo, e ao mellor podería empregarse parte do decorado, sería interesantísimo o mostrar como era unha casa illeira por dentro, explicando a precariedade na que vivían os habitantes da Illa. Un exemplo, de onde poderían sacar algunha idea, sería o esquema que Pedro de Llano engadiu ao seu extraordinario libro sobre a Arquitectura Popular da Illa de Ons e que che adxunto. Se coidas que a idea pode valer, falla chegar aos responsables do Centro.”*

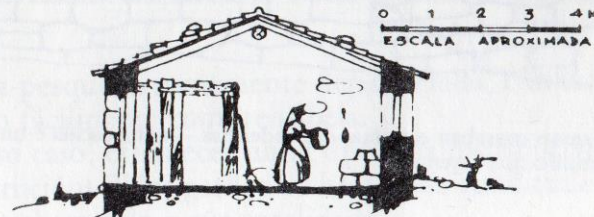
### ISLA de ONS.

(PONTEVEDRA)



ALZADO

Vivenda de Pescador



SECCION

Vivenda de pescador da Illa de Ons segundo un esquema levantado nos anos corenta.

### Comentario ao SALGADOIRO

Podo asegurarche que me parece unha idea xenial, pero eu case a sacaría do Centro de Visitantes e a levaría a unha das múltiples edificacións anexas que, estando derruídas, poderían ter unha nova vida en forma de museo.

Hai varias nas que se podería facer. A Consellería só tería que falar cos donos e chegar a un acordo con eles.

Despois, aínda están a tempo, falando cos aunienses máis vellos, poderían sacar ideas de como eran por dentro as casetas onde vivían a principios do século XX e realizar unha especie de casa-museo, ao igual que no Piornedo, nos Ancares fixeron con algunha palloza.

Cólloche a idea e planteareina á Asociación cultural PineirÓns para que, se o coidan conveniente, engadila aos Informes anuais que envían á Consellería de Medio Ambiente e a Parques.

A sala do Centro, coido, podería dedicarse, de quitar a exposición da aula escolar, a temáticas etnográficas ou antropolóxicas.

**Foto:** Un exemplo de edificación anexa que se atopa en ruínas e que, chegando a un acordo cos donos e, senón queren eles reconstruíla, facelo a administración, con materiais adecuados e con asesoramento técnico profesional, para poder cumprir a función de casa-museo.

### SUBVENCIONS PERDIDAS

Ons, a principios dos anos 60 s.XX, tiña unha Arquitectura Mariñeira única. A mediados dos 60 constrúese o Centro Cívico, e esa Arquitectura queda dividida en dúas, o barrio de Curro e o resto da Illa. A finais dos 70, de novo a administración, dá outro golpe a esas singulares construcións, realizando as obras do Campamento de Pereiró. Despois van pasar 10 anos e a administración comeza unha loita cos veciños polas obras que estes querían realizar nas súas deterioradas vivendas e, en vez de axudarlles tecnicamente para que a Arquitectura Popular Mariñeira non fose prexudicada, limitouse a prohibir e denunciar, provocando un caos urbanístico, que sen chegar a grave, si menoscabou o popular urbanismo auniense.

Aínda hai moito que arranxar, pero de novo as administracións danlle as costas, e este ano perdéronse axudas como o Ari, os 3000 € para o *feísmo*, as de Parques, as de Impacto na Paisaxe, ..., que moito beneficiarían aos veciños e ao seu urbanismo.



## CAMIÑO XACOBEO MARÍTIMO-TERRESTRE DAS ILLAS CASSITÉRIDES (I)

Aínda que antes, en varios artigos periodísticos, xa sacabamos o tema de que a Ruta Xacobeas Marítima, que estaba só centralizada na ría de Arousa, debería seguir os pasos, segundo conta a lenda, da singradura que levaron os discípulos do Apóstolo Santiago co seu corpo que, no que respecta a Galicia, sería dende a desembocadura do Miño na Garda ata Pontecesures, pasando, como faría a barca da Traslatio, polas Illas Cassitérides maiores (Cíes, Ons, Sálvora e Cortegada). Este tema xa o tocamos na revista AUNIOS nos seus números 4 , 6 , 8 , 9 cando o mariñeiro alcumado “Candorca” fixo a peregrinación na súa dorna <Cassitéride> dende a Garda facendo paradas estratéxicas para ir coñecendo a historia, etnografía, fauna, flora,...., e a gastronomía da Ruta Marítima.

Tamén en AUNIOS nº 25, 2019, un artigo fai de novo relación a esta Ruta Xacobeas por mar, co tino de animar a tanto mariño deportivo que hai en Galicia e mesmo aos doutras localidades costeiras de España e do mundo, a realizar esta singradura xacobeas seguindo os pasos que fixo o corpo do Apóstolo Santiago. Pero, tamén hai que recoñecer que hai un bo número de persoas as que lles gustaría realizar esa singradura pero non dispoñen de embarcación. É polo que, vou a tratar, en varios capítulos, de dar unha idea para realizar esta Ruta Marítima pero por terra, seguindo a costa pola que discorre, visitando os lugares máis emblemáticos e, dende logo, de xeito obrigatorio, visitando as Illas Cassitérides, onde de seguro os discípulos fixeron parada e augada para seguir a súa viaxe.

Sería unha Ruta que se complementaría con outras, tanto Xacobeas como Literarias, reforzándose mutuamente. Habería que conseguir unha posta en común entre a Consellería de Cultura, os concellos polos que pasaría, con empresas (autobuses, navieiras, cámping, hoteis,...., restaurantes). A medida que vaia collendo peregrinos, mirar de habilitar espazos para albergues. E que todo o armazón cultural que os peregrinos atoparan no seu camiño, estea preparado para recibilos. Irémolo vendo a medida que avanzamos.

[http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/04/011\\_04\\_AsociacionPineirons.pdf](http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/04/011_04_AsociacionPineirons.pdf)  
[http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/06/006\\_06\\_AsociacionPineirons.pdf](http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/06/006_06_AsociacionPineirons.pdf)  
[http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/08/006\\_08\\_AsociacionPineirons.pdf](http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/08/006_08_AsociacionPineirons.pdf)  
[http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/09/023\\_09\\_AsociacionPineirons.pdf](http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/09/023_09_AsociacionPineirons.pdf)  
<http://bueu.esy.es/Revistas/Aunios/25/01-Ruta%20Xacobeas-Tinon.pdf>



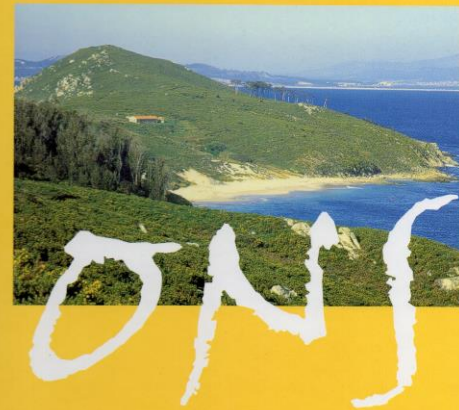
**Foto arriba:** Desembocadura do Miño.  
Atlantico.net  
**Foto medio:** A Garda  
**Foto abaixo:** Faro de Cabo Silleiro

### LIBROS- d – ONS FLORA DA ILLA DE ONS

Coñecín á autora deste libro, Marita Souto, por medio dun amigo común, o fotógrafo Miguel González Barreal “Manzanitas”, pois a principios dos anos 80 s.XX, Marita, contactara con el, ao saber que pasaba tempadas na Illa, para que lle fixera dun xeito profesional as fotos da flora de Ons. Recordo que Miguel díxolle que pasaba máis de 8 horas diarias coa cámara na man e que, por vodas, bautizos, comuñóns,...., ata moitos fins de semana, e que, precisamente, ía a Ons a desconectar, como para poñerse a acompañala e facer o mundo de fotos que necesitaba!!! Así que ela tivo que amañarse coa cámara e dedicarlle o tempo necesario a cada unha, en diferentes posicións, sacando fotos, non só á planta, senón as follas, raíces, posición no terreo,.... No seu preliminar di: “Levar a cabo un catálogo da flora da Illa de Ons, non foi unha empresa fácil, pola súa situación e pola carencia de transporte marítimo, xa que só funcionaba, de forma regular, na tempada de verán. Isto levou consigo o ter que pórse en contacto cos barcos de pescadores, ou ben contratar algúns de servizos. As dificultades de acceso á illa influíron en que a elaboración do traballo se alongase máis do previsto, sen falar dos ventos e da choiva, que máis dunha vez impediu a toma de diapositivas”.

Tiven a sorte de acompañala e axudala na procura de plantas, pois, como ela di, o traballo alongouse máis de 20 anos e pasamos moitas xornadas de campo. Cando presentou este libro no Museo Massó pedíume desculpas por non poñerme na lista de agradecementos. Nada Marita, foi unha honra para min o aprender ao teu lado o pouco que sei sobre a flora de Ons.

Flora da Illa de



María G. Souto Figueroa / M.ª Pilar de Sá Otero