

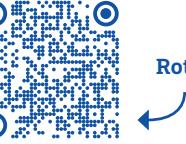


Cetarias

Lenguas vivas do mar

O consumo de marisco comezou a despegar no s. XIX da man da cociña burguesa inspirada na tradición francesa. Ao fío desta demanda intensificouse a súa captura e desenvolvérónse instalacións de cría.

En Rinlo construíuse, aproveitando un pequeno abrigo da costa, a primeira cetaria en 1904, destinada ao cultivo intensivo de lagosta e centola.



+info sobre o
Camino Natural
Roteiro do Cantábrico

Concello de Ribadeo



OFICINA DE TURISMO:

Endereço: Dionisio Gamallo Fierros, 7 · 27700 Ribadeo

Correo electrónico: turismo@ribadeo.org

Teléfono: 982 128 689



turismo.ribadeo.gal



@TurismodeRibadeo



@TurismoRibadeo



@turismoderibadeo



Rinlo é un porto histórico de orixe medieval que naceu nun dos poucos entrantes propicios desta costa, a Enseada de Areosa. Un porto tradicional de pesqueiros e noutro tempo baleeiros, coa súa confraría de pescadores entre as más antigas de España.

Presenta un conxunto abigarrado de casas mariñeiras en rúas estreitas que se protexen dos ventos, rodeadas de hortos que delatan a condición de mariñeiro e campesiños dos seus veciños.

Arquitectura

Vivendas de aquí e de ultramar

Arquitectura tradicional

As casas tradicionais de Rinlo encóstanse unhas a outras, oriéntanse protexéndose do temporal e posúen cubertas a dúas augas. As casas de maior altura contaban cun lugar para almacenar as artes de pesca, mentres que outras dispoñían para iso dunha dependencia exterior parella á vivenda. Os hórreos anexos utilizábanse para almacenar as colleitas.

Legado indiado

Entre as diversas mostras da pegada india, atópanse edificios financiados por emigrantes retornados, destacando a **Escola Unitaria** promovida por Jesús Rodríguez Murias, natural

de Rinlo e emigrado a Cuba. Tamén de principios do século XX é a **Casa de don Inocencio Vázquez Aguiar**, unha vivenda de gran altura ornamentada ricamente con motivos clásicos. Na cuberta recolle a tradición local dos **gurugús ou miradoiros acristalados** que caracterizan as casas dos comerciantes do s. XVIII.

Por ser o punto máis elevado de Rinlo e estar situado nas proximidades da liña de costa, o miradoiro da Casa de don Inocencio foi utilizado como faro, o **primeiro desa zona de litoral, sendo o primeiro faro do Cantábrico instalado nun inmoble privado** e, polo tanto, custeado polo propietario do edificio.



Xeo-Ruta dos Ollos

Luces no cantil

O embate do mar nos cantís de lousa e cuarcita erosiónaños formando illotes, arcos, covas mariñas e os chamados "ollos" ou "bufadoiros".

Este é o nome que lle deron os pescadores locais ás estruturas circulares que aparecen na parte superior das zonas litorais e que permiten a entrada de luz nas covas; así, desde o mar parecen **ollos de luz** nas escuras paredes do cantil.

Percorrendo a "**Xeo-Ruta dos Ollos**", de 2,5 km e de dificultade baixa, poderemos observar

exemplos destas e outras interesantes formacións xeolóxicas do litoral.

En Punta Corveira, punto final deste roteiro, chamada así pola presenza de **corvos mariños**, podemos observar un novo fenómeno xeolóxico, resultado da interacción entre o salsero mariño e os grans de minerais presentes nas rochas, dando lugar a unhas estruturas circulares a modo de "cazoliñas". Este fenómeno coñécese como **haloclastia**.



+info sobre a
Xeo-Ruta dos ollos



Festa do percebe

Lobas de mar

No cantil de Rinlo é habitual ver a moitas mulleres xogándose a vida para arrincarles ás rochas unha fonte de sustento imprescindible para a economía familiar, o percebe.

Esta perigosa profesión era, e segue sendo, tradicionalmente feminina. Mientras os homes estaban nos barcos, ás veces ausentes durante meses, as mulleres marisqueaban e cultivaban a terra en hortos, moitas veces protexidos por muros de pedra para resguardar os cultivos do vento "Nordés".

Para exaltar este marisco celébrase anualmente entre os meses de xullo e agosto, en función das mareas, a "**Festa do Percebe**", na que se pode degustar este crustáceo a prezos populares.

Gastronomía

Para acabar a visita a Rinlo cun magnífico sabor de boca o mellor é probar o seu famoso percebe ou o afamado "**Arroz caldoso**" nalgún dos seus restaurantes. A gastronomía é un dos elementos diferenciadores desta pequena vila, na que os produtos do mar teñen un enorme peso.