



PULPEIRA COCIENDO PULPO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.

# El papel de la mujer en el sector pesquero a través de la historia de la llegada del pulpo de Marín al interior de Galicia.

¿Conoces la historia de uno de los platos más emblemáticos de nuestra comunidad, el “pulpo á feira”, y de cómo se gestó su fama en O Carballiño?

Esta exposición visibiliza la esencial e importante participación femenina en el mercado de productos del mar, especialmente el pulpo, dando a conocer el papel fundamental de la mujer, pues en ellas recaían gran parte de las labores de transformación y comercialización del producto.

Acompáñanos en esta senda histórica que inicia en Marín y llega al Monasterio de Oseira, conectando a las mujeres de la costa e interior las cuales, con su trabajo, facilitaron el consumo del pulpo ceical (curado al aire) en ferias y mercados, verdaderas guardianas del arte, saber y tradición de un plato estrella que ha traspasado fronteras.

OPROMAR ha desarrollado iniciativas anteriores para dar visibilidad y valor al trabajo de la mujer en la pesca. Te animamos a que las conozcas:



“Faenando cara a Igualdade” (2018)



“Bravas do Mar” (2020)



“Nereidas en la Pesca” (2021)



CLASIFICANDO PESCADO, VIGO. 1930.  
Fuente: Memoria de Bueu.



FAMILIA PULPEIRA TRABAJANDO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.



PULPO SECANDO EN LOS “VARALES”. AÑOS 40-50.  
Fuente: Memoria de Bueu.



PROMUEVE

**opromar**

COORDINA

**in** xenia  
consultoría de innovación

FINANCIAN



Cofinanciado por la Unión Europea

COLABORAN

**MARÍN**

