

O medio mariño do espazo natural alberga comunidades animais e vexetais moi diversas e en moi bo estado de conservación, sendo indubidablemente un dos valores naturais máis importantes deste enclave costeiro. Esta gran riqueza, ademais de polo seu valor ecolóxico, destaca polo seu valor económico, xa que moitos dos organismos que a constitúen son recollidos e comercializados para o seu consumo.

A biodiversidade característica do medio mariño é tamén riqueza económica. De entre todas as especies comerciais que podemos atopar na costa, algunhas son especialmente interesantes desde o punto de vista económico. O polbo, o percebe, a centola, a nécora, o mexillón, a robaliza ou a faneca son algúns dos organismos máis apreciados polos consumidores e aos que van dirixidos gran parte dos esforzos da xente que se dedica a traballar o mar.



A un quilómetro escaso do centro da vila de **Lorbé** localízase o seu porto. Desde o seu dique pódense observar fermosas vistas da **ría de Ares-Betanzos**

: as praias de San Pedro e Cirro ao SE, as praias de Ares e Cabanas ao NE e xusto enfrente, ao E, a praia de Ber. Numerosas bateas e gaiolas de rodaballo esténdense desde Lorbé a Veigue e forman xa parte da súa paisaxe.

O motor económico do porto é o sector pesqueiro, destacando o cultivo do **mexillón**. Conta cunha das depuradoras máis importantes de Galicia, cunha grande cantidade de bateas e unha frota de 17 embarcacións pesqueiras de mediano tamaño.

As **bateas** son plataformas rectangulares flotantes formadas por listóns de madeira de eucalipto das que colgan cordas. Hoxe en día na súa construción emprégase plástico (polietileno), que substitúe á madeira por ser máis resistente e duradeiro. Cada batea pode ter 400-500 cordas de ata máis de 10 m de longo pero nunca chegan a tocar o chan para manter os mexillóns a salvo dos seus depredadores. Das rochas recóllese o mexillón pequeno, a mexilla, e transplántase ás cordas que colgan das bateas. En menos dun ano alcanzan o seu tamaño comercial. Entón recóllense e envíanse a unha depuradora que os procesa e prepara para a súa comercialización. Véndense de forma variada: en fresco, en conserva, cocido e

envasado ao baleiro. Desde 2006 conta con (DOP)

Mexillón de Galicia

, sendo o primeiro produto do mar a nivel europeo que obtén esta distinción.

Denominación de Orixe Protexida