

Las joyas del mar

JOSÉ LUIS MURCIA

El marisco, como muchos otros productos alimentarios, forma parte de unos hábitos de consumo que han ido cambiando con el tiempo. Hace apenas cuatro décadas, los pescadores de países como Mauritania o Senegal acostumbraban a devolver al mar parte del marisco que apresaban porque no tenían costumbre de consumirlo. Sin embargo, pronto se dieron cuenta que se trataba de las verdaderas joyas del mar y que podían exportarlo a países como España o Francia, donde el marisco causa furor en el grueso de la población.

Aunque no hace falta ir tan lejos para ver estos contrastes.

Un poco antes, en la marisquera Galicia, tierra de tradición y enorme calidad de este producto, los berberechos, a los que llamaban bichos, eran muy apreciados, ya que sus conchas se utilizaban para blanquear las entradas de los caminos de las fincas. Pero el animalito en sí pasaba a formar parte del menú..., de las gallinas.

Y los británicos e irlandeses pueden pasar de largo en un buffet si lo que se les ofrece es una enorme variedad de mariscos, a pesar de la riqueza de las cosas irlandesas en algunas especies, como las cigalas y los bueyes de mar. Eso sí, hace algunos años descubrieron que podrían venderlos en algún mercado como el español y, desde entonces, miren ustedes del origen de algunos de estos mariscos que llegan a nuestro país a precios más que competitivos. Aunque, todo hay que

decirlo, nada tienen que ver en calidad, en líneas generales, con los que se producen en Galicia, que a juicio de los expertos gastronómicos son los mejores del mundo porque salen de una tierra bendecida para estas especies.

Incluso entre los países habituados a su ingestión, las costumbres de consumir marisco no son las mismas. Y el gusto por lo auténtico, por lo genuino, choca, en ocasiones, con las mejores reglas de la gastronomía y el buen gusto, aunque, claro está, quien paga, manda. Así, en España existe auténtica devoción con el marisco, que va desde el placer que proporcionan unas buenas gambas a la plancha a una centolla cocida, pasando por una vieira gratinada, unos mejillones a la marinera o unas almejas crudas de Carril. Pero también por unas populares gambas al ajillo, unas gambas rebozadas o un salpicón que, con un buen vinagre y un excelente aceite virgen de oliva, puede disfrutarse.



zar un producto de medio pelo. Y, cómo no, una auténtica mariscada cuanto más grande, mejor.

No lejos de las mariscadas se posicionan también los vecinos franceses y portugueses. Los primeros, con una auténtica devoción hacia los *fruits de mer* (frutos del mar) donde predomina el producto crudo con gran protagonismo para ostras, almejas y bigaros. En el segundo, con inclinación hacia el marisco cocido, donde la costumbre se extiende no sólo por el Algarve, la península de Setúbal, Estoril, Cascais o Guincho sino también por áreas cercanas a la frontera española como Elvas, donde los pacenses y el resto de los españoles organizan auténticas romerías.

En el caso de Italia, especialmente en las costas del Adriático, la costumbre de consumir el marisco crudo está muy arraigada. Y no digamos en determinados países donde el consumo de pescado y marisco es grande, como es el caso de Perú o Japón, especialmente.

No así en Grecia o Turquía, donde existe costumbre de freír las gambas y mezclarlas en las frituras de pescado, pero también donde se aprecian los moluscos y los crustáceos y son una buena fuente de ingresos para la numerosa pléyade de turistas que les visita. Bélgica y Holanda son dos países donde el consumo de mejillones está más que arraigado, pero donde el precio del marisco, en general, está por las nubes, independientemente de que llegue del Mar del Norte o sea importado, tanto de los países mediterráneos como de algún gran productor nórdico, como Dinamarca o, en menor medida, Noruega.

Sin embargo, en los Estados Unidos, el consumo puede ir desde los exigentes restaurantes de lujo ubicados en toda su geografía, pero con especial incidencia en Nueva York, Washington o San Francisco, donde perduran las costumbres francesa, italiana, española o griega, a algunas marisquerías de dudoso gusto, pero no de bajo precio, donde los comensales disfrutan la langosta con su correspondiente ketchup.

Aunque no resulta fácil encontrar estadísticas de consumo de marisco en el mundo desgajadas de las de pescado, lo cierto es

que los países que apuestan decididamente en su dieta por los productos del mar son, en general, los que engullen aproximadamente entre un 20% y un 30% de mariscos en el total general, con excepción de algunos productores, como los nórdicos, donde el pescado tiene un gran peso y el marisco es algo anecdótico.

PRINCIPALES MARISCOS CONSUMIDOS EN ESPAÑA

Buey de mar

El buey de mar es más ancho que largo y tiene el caparazón ovalado y liso, su color va entre el castaño y el marrón rojizo y las patas son blancas con las puntas negras. El abdomen es aplastado y doblado. Mientras las



hembras tienen siete segmentos, los machos solamente portan cinco. Puede medir hasta 20 centímetros de largo por 30 de ancho y su peso habitual es cercano al kilo, aunque puede llegar a pesar alrededor de cinco kilos cuando alcanzan los quince años de edad.

Camina sobre fondos rocosos y recorre grandes distancias, aunque no nada. Tiene hábitos nocturnos y se alimenta de bivalvos, equinodermos, pequeños crustáceos y pececillos. Los ejemplares más espectaculares suelen residir en aguas profundas superiores a cien metros. Se pesca con nansas y trasmallos. Sufre la competencia de centollas y né-

coras, más apreciadas por el mercado, aunque su carne es de buena calidad.

En España se consumen muchos bueyes de mar procedentes de Reino Unido y Francia, que se distinguen de los gallegos por tener las patas más lisas y menos peludas que los ejemplares nacionales. Son también algo más claros los foráneos. Generalmente se consume cocido en agua de mar o agua con sal. Es pariente del cangrejo real.

En el apartado de cangrejos, nécoras y cangrejos reales, además del buey de mar, los grandes productores mundiales son Canadá, China, Rusia y México. Los dos primeros son los grandes exportadores, a los que se unen Estados Unidos, Camboya, India y Bangladesh, especialmente en animales frescos.

Langosta

La langosta suele ser de color rojizo a pardo con manchas amarillas simétricas en el abdomen. Es de cuerpo generoso y robusto. Tiene espinas en el cefalotórax y anténulas interiores cortas y bifurcadas que contrastan fuertemente con las exteriores, que son más grandes que el cuerpo. En las patas presenta líneas blancas y amarillas, los ojos son pedunculados y globosos y las patas torácicas culminan en una uña fuerte y ganchuda. El abdomen es simétrico, grande y bastante arqueado. Las patas de los machos acaban en uña y las hembras lo presentan bifurcado en el último par. Estas también tienen la cola más ancha y la cabeza más estrecha. Son animales que crecen muy poco a poco y



pueden tardar veinte años en llegar al medio metro.

Es de hábito nocturno y se alimenta de peccecitos muertos, calamares, gusanos y erizos. Es un ejemplar escaso y generalmente cotizado. Las de Galicia son más que apreciadas, ya que las británicas, muy parecidas en aspecto, y las caribeñas, bastante diferentes, no son tan buenas. Sí tienen predicamento las menorquinas y las recogidas en otras costas del Mediterráneo, especialmente las del norte de África.

Bogavante

El bogavante tiene el cuerpo robusto y es de color azul oscuro y jaspeado con el vientre amarillo. Su cefalotórax es liso y sus patas delanteras dos fuertes pinzas, generalmente desiguales, que suelen atarse en los viveros y mercados para que no se mutilen entre ellos o nos hagan la pascua a los demás. Las hembras tienen bifurcado el último artejo del quinto par de patas. Puede medir más de medio metro y pesar más de cinco kilos.



Es un animal nocturno, sedentario y su plato principal son los moluscos, especialmente sepias, calamares y pulpitos, ya que los pulpos grandes son su mayor depredador. Practica el canibalismo y ocasionalmente se alimenta también de animales muertos y gusanos de mar. Necesita alta salinidad y se utiliza en alta cocina. Su papel, en ocasiones, se intercambia por el de la langosta. Se sirve mucho cocido, en ensaladas y salpicones, pero es muy sabroso a la plancha o en parri-

llas. Últimamente se ha puesto de moda su consumo en arroces caldosos. Además de ejemplares gallegos, pueden encontrarse en el mercado otros procedentes de Reino Unido y, sobre todo, de Canadá, cuya coloración es marrón más que azulada.

Canadá, India y Reino Unido son los grandes productores mundiales de bogavante y son ellos, junto a Irlanda, los que encabezan las listas de exportación, mientras los mayores compradores son Estados Unidos, Italia, España y Francia.

Centolla

La centolla tiene un caparazón bastante grueso y convexo tanto por arriba como por abajo, es de forma ovalada y triangular y está cubierta de espinas. Las pinzas son alargadas y lisas y las patas muy velludas. El abdomen se encuentra plegado bajo el cefalotórax. Las hembras lo tienen ovalado, ancho y grueso y los centollos triangular, estrecho y delgado. El color del caparazón es rojo con distintas tonalidades, según procedencia.

Aunque es un animal solitario, cuando se acerca a la costa suele formar grupos. Se alimenta de algas, bivalvos, gasterópodos, erizos de mar, crustáceos más pequeños y pescados. Su principal enemigo es el pulpo. Vive en fondos rocosos y arenosos, no nadan y soportan bien las variaciones de temperatura. Los machos pesan alrededor de 1,5 kilos, aunque pueden llegar a los cuatro, mientras las hembras rondan el kilo y pueden llegar a cerca de los dos kilos. Lo ideal es cocerla, aunque también puede prepararse en croquetas, salpicón o en un relleno de pimientos.



Nécora

La nécora, cuyo nombre traducido del inglés significa cangrejo nadador de terciopelo, tiene el caparazón casi hexagonal, de color marrón oscuro, aunque en ocasiones tiende al rojizo. El primer par de patas termina en pinzas bien desarrolladas y el quinto en forma de aleta, con la que se ayuda a nadar, aunque habitualmente camina. Su cuerpo está cubierto de vello y el abdomen, recogido en su cefalotórax, distingue las hembras (ancho y redondeado) de los machos (triangular y estrecho).

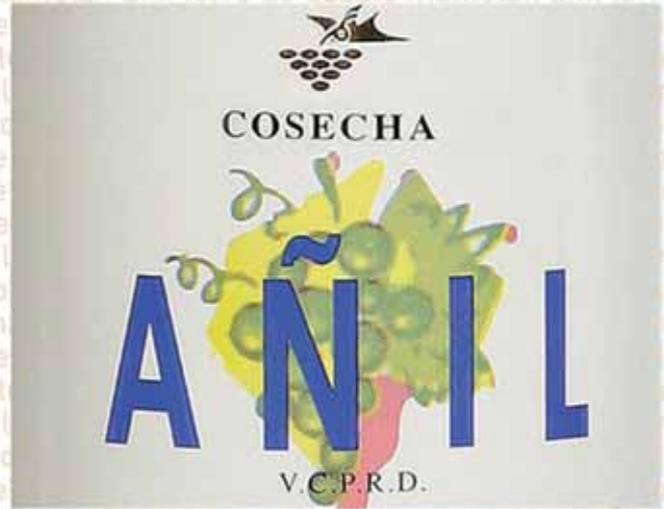
Es un ser omnívoro que se alimenta de animales de su especie y también de moluscos y crustáceos. Su principal depredador es el pulpo. Es de costumbres nocturnas y camina con facilidad por el fondo y por las rocas fuera del agua. Se elabora sobre todo cocida con agua de mar, aunque también es deliciosa a la plancha. Se importan en España desde Francia y Reino Unido.

Cigala

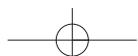
La cigala tiene el cuerpo alargado, es de color rosado con determinadas zonas de coloración más intensa. Su rostro es estrecho y largo con espinas laterales. Sus patas delanteras cuentan con unas pinzas tan poderosas como sabrosas. El caparazón está muy calcificado y por tanto es muy duro. Sus ojos son grandes y tienen forma de alubias y sus antenas son larguísimas.

Se alimenta de pequeños moluscos, crustáceos y gusanos, puede llegar a medir 25 centímetros, aunque lo normal es que su tamaño oscile entre los 7 y los 15 centímetros. Los





 vinicolatomelloso.com





machos portan espinas en la unión de cada segmento, mientras en las hembras no existen. Es uno de los mariscos más caros y apreciados por su carne blanca y firme. Se consume tanto cocida, las de menor tamaño, como a la plancha, las mayores. Las croquetas de cigalas, por ejemplo, son un auténtico manjar. Muchas de las que se consumen en España vienen de aguas irlandesas, donde se les aprecia más por su valor comercial que por su sabor, que no gusta demasiado a los habitantes de ese país.

Santiaguíño

Tiene el cuerpo aplastado, es corto, grueso y de color pardo-rojizo. Tiene antenas anchas y aplastadas en forma de espátula. En su cefalotórax presenta una figura que recuerda levemente a la Cruz de Santiago, de donde viene el nombre. En el Mediterráneo se encuentra una especie de la misma familia que se denomina cigarra, que es más ancha que el santiaguíño y no presenta caparazón espinoso. En Canarias le llaman langosta. Existen tan pocos ejemplares en Galicia que los que se pueden encontrar llegan procedentes de Gran Bretaña.

Camarón

El camarón tiene un cuerpo largo y comprimido lateralmente. Es semitransparente y su coloración varía según su origen y el lugar donde vive. Va desde el rosa fuerte al rojo

muy intenso. Su rostro parece una sierra, tiene estrias longitudinales y bandas trans-



versales en el abdomen. Vive en fondos donde se alimenta de algas y animales muertos. Es uno de los mariscos con sabor más intenso y yodado. Su consumo más común es cocido.

Gamba

La gamba es un crustáceo de cuerpo alargado, de gran valor económico y uno de los mariscos más apreciados, comercializados y demandados tanto en España como en los países consumidores de todo el mundo. Se vende tanto fresca, más dirigida a la restauración y a las áreas de costa, como congelada en los grandes buques de la flota de altura. Es una especie demersal que nace siempre macho y cambia de sexo cuando alcanza entre dos y cuatro años. Su cuerpo es liso, con escasa pilosidad, de forma alargada y

aplanada. Su rostro es largo con un pequeño pico y ocho dientes de sierra en la parte superior. Su color va desde el rosa muy pálido al anaranjado y al rojo fuerte. Es el crustáceo más consumido en España, donde abundan dos tipos: la gamba blanca y la gamba roja. La gamba habita en fondos arenosos que van desde los cien a los 400 metros, se desplaza estacionalmente y son animales de hábitos nocturnos que pasan el día enterra-



das en la arena. Se alimentan de animales pequeños, conchas, gusanos, peces y cangrejos muertos, y practican el canibalismo al comer ejemplares de su especie.

Desde el punto de vista gastronómico, las gambas dan mucho juego. Si son buenas y de tamaño adecuado lo lógico es tomarlas a la plancha, también pueden hacerse cocidas y las de menor tamaño pueden formar parte de arroces, platos de pasta, al ajillo, rebozadas con harina y huevo..., o formando parte de salpicones y ensaladas.

La producción de gambas y langostinos, cuyos datos ofrece de manera conjunta la FAO, sitúa a Tailandia como principal productor, por delante de Vietnam, India, Ecuador, China, México, Indonesia, Estados Unidos y Japón. Los mayores exportadores son también Tailandia, Vietnam, China, Ecuador e India, mientras que los grandes compradores son Estados Unidos, Japón, Corea del Sur y España.

Langostino

El langostino es una especie que mayoritariamente se cultiva en granjas marinas y que ha conseguido un importante auge al abaratar sus precios. Países de América Latina junto a Vietnam, Bangladesh, Indonesia y, por





supuesto, China cuentan con una importante producción. También se dan en el sur de Reino Unido y en Angola. El langostino es un crustáceo decápodo que vive en playas arenosas y en las desembocaduras de los ríos. Pasan, igual que las gambas, la mayor parte del tiempo enterrados en la arena y tienen hábitos nocturnos. Se alimenta de gusanos, moluscos, crustáceos y algas. En España se da tanto en la zona atlántica como en la mediterránea.

El cefalotórax está recubierto por un caparazón que presenta un rostro aquillado y aplastado. El margen superior del rostro tiene una docena de dientes y uno solo inferior en la cara ventral del rostro, las patas cuarta y quinta son robustas como las tres primeras y más cortas que las del segundo par. Los tres primeros pares de patas terminan en una pequeña pinza y los dos restantes en una uña. El abdomen está cubierto por placas consistentes, de las que los tres últimos segmentos están aquillados dorsalmente y la quila del sexto segmento acaba en una espina pequeña. Su coloración es rosácea y marrón pálido, mientras algunas especies como el langostino-tigre tienen segmentos abdominales. Su longitud máxima oscila entre 12 y 15 centímetros y es un clásico de la cocina, especialmente cocido, aunque ya los romanos lo utilizaban como aperitivo, según el gastrónomo Caius Apicius.

Erizo de mar

El erizo de mar es un equinodermo muy

apreciado, especialmente en Asturias y Cataluña, para su consumo en crudo, aunque muchos cocineros los gratinan. Tiene el cuerpo en forma de globo y está lleno de púas. En el centro de su base aplanada se ubica su boca con cinco dientes. El caparazón está formado por placas calcáreas soldadas de forma irregular. Es un animal gregario que vive en grandes grupos en zonas rocosas. Lo que comemos del erizo son sus glándulas genitales: anaranjadas en las hembras y más claras en los machos. Su sabor yodado e intenso recuerda la brisa marina.

La mayor producción mundial de erizos de



mar se da en Japón, con más de 4.200 toneladas anuales, seguido por Chile con 1.211 toneladas y México con alrededor de 500 toneladas. Los grandes exportadores son Chile y Canadá, mientras las mayores compras las realizan Japón y Estados Unidos.

Bígaro

El bígaro es un molusco univalvo de concha cónica y pequeña que se retuerce en espiral.



La superficie externa está surcada por estrías y la concha es de color muy oscuro tirando a negro. Vive sobre peñas, algas y piedras. Se sirve cocido en agua con sal y se extrae con alfileres. En el Mediterráneo se da la cañadilla, muy popular.

Lapa

Se trata de un molusco univalvo de concha cónica y rugosa en forma de sombrero oriental. La concha es de color gris amarillento con manchas pardas y, en ocasiones, con tonos verdosos. Vive adherida a las rocas muy fuertemente y hace efecto ventosa sobre ellas. Su carne es dura, coriácea y algo indigesta. En Canarias se consumen a la plancha con ajo y perejil, pero también forma parte de caldos de arroces a los que transmite su sabor yodado.

Almeja fina y almeja babosa (chirla)

Aunque la variedad de almejas es casi infinita en el mundo de la pesca, vamos a centrarnos en las dos más estimadas en España, la fina y la babosa, también conocida popularmente como chirla. En el caso de la primera se trata de ejemplares con un contorno oval de color pardo claro, aunque en ocasiones



tiende a ser más oscuro. Vive enterrada en fondos muy diversos, que van desde arenosos a fangos y se alimenta de plancton y detritus. Se ubican en aguas muy limpias. Se comercializa fresca y es muy cotizada. La chirla es de menor tamaño, más alargada



y el color de su superficie va del crema al marrón, aunque algunos ejemplares son grisáceos. Vive en bancos de arena fina, enterrada a menor profundidad que la almeja fina.

Aunque ambas sirven para muchas preparaciones culinarias, especialmente las segundas, los auténticos partidarios de su consumo las prefieren crudas y vivas, recién abiertas y, en todo caso, con un toque de limón. Las chirlas, sobre todo, forman parte de arroces, fabes, espinacas, alcachofas, cardos, patatas... Otras variantes como la almeja rubia o japonesa, llamada así porque proviene del océano Pacífico, el relé o la coquina, también llamada tellina, son apreciadas en algunas zonas.

Los datos de producción conjunta de almejas y berberechos sitúan como gran productor mundial a Estados Unidos, con cerca de 200.000 toneladas, seguido de Italia y España, mientras los grandes exportadores son Corea, Canadá, Italia y China, y los grandes compradores, por este orden, Japón, España y Portugal.

Mejillón

Aunque de mejillones, al igual que ocurre con otras especies, hay variedad de tamaños, formas y colores, la mayoría de los que conocemos, con excepción de los de color verde que vienen de aguas neozelandesas, son de contorno triangular en sus valvas, color negro violáceo, puntiagudas hacia delante y algo redondeadas atrás. Sus líneas de crecimiento son finas y concéntricas y en su interior oscilan del gris azulado al blanco perla.



Se alimenta filtrando el agua y retiene materia orgánica y minúsculos seres vivos. Las hembras son de color intenso entre anaranjado y rojizo, mientras los machos son más blanquecinos.

Los mejillones tardan entre un año y 18 meses, dependiendo de la fecha de su nacimiento, en alcanzar la talla comercial adecuada, que oscila entre 8 y 9 centímetros. Viven en comunidades fijados a las rocas en zonas de mareas y escaso fondo. La mayor parte procede de cultivo en bateas, que en el caso de Galicia, la gran productora y referente mundial, datan de 1946. Pueden consumirse al vapor, en escabeche casero o en conserva, aderezados con tomate, pimiento y cebolla en una suerte de vinagreta, a la plancha, en sopas, arroces y guisos y en salsa picante.

España produce anualmente 270.000 toneladas de mejillones, el 95% de ellas en Galicia, de las que exporta alrededor de 50.000 toneladas. Otros productores de este bivalvo son Nueva Zelanda, Estados Unidos, Bélgica, Holanda e Irlanda. Pero el mayor productor mundial es China, con algo más de 450.000 toneladas anuales. Las exportaciones, encabezadas por España, cuentan también con Reino Unido, Irlanda y Canadá, pero sobre todo con Nueva Zelanda y Holanda, por este orden.

En España está reconocida la Denominación de Origen Protegida (DOP) Mexillón de Galicia (Mejillón de Galicia). Su zona de cultivo es el espacio marítimo interior de las rías gallegas de A Coruña y Pontevedra habilitado para la producción en bateas: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría

de Pontevedra y Ría de Vigo. En los registros del Consejo Regulador están inscritas unas 3.300 bateas, que producen anualmente entre 250 y 300 millones de kilos de mejillones, y que son comercializadas por un total de 49 empresas.

Navaja

La navaja y su pariente cercano el longueirón son bivalvos, el primero en forma de mango de navaja en curva y el segundo algo



más recto. Son de aspecto frágil, con superficie muy brillante, tanto que parece recién barnizada. La valva superior presenta líneas verticales, mientras la inferior ofrece líneas horizontales, en una suerte de presentación atípica.

Tanto navajas como longueirones viven enterrados, de forma vertical, en fondos arenosos y a pocos metros de profundidad. Son fáciles de detectar con marea baja, son abundantes y se alimentan de partículas en suspensión. La navaja llega a alcanzar los 25 centímetros de longitud, mientras el longueirón no supera los 15 centímetros. La talla comercial de ambos se establece en 10 centímetros. Su popularidad ha crecido en los últimos años en España y especialmente en Galicia, donde suelen servirse a la plancha.

Percebe

El percebe es uno de los mariscos más extraños, ya que se trata de un crustáceo cirrípeo





Frescura en todo lugar en todo momento

Sistema de envases retornables de transporte para productos frescos

IFCO SYSTEMS ofrece el sistema de envases retornables adecuado para cada tipo de producto. Los envases de IFCO SYSTEMS son plegables, aportando el consiguiente ahorro de espacio. La caja de IFCO SYSTEMS está diseñada para mantener el producto con un mayor grado de frescura, ofreciendo a su vez una atractiva presentación en el punto de venta. El sistema de IFCO SYSTEMS favorece la conservación del medio ambiente.

Tel +34 96 124 18 00





do, cuyo cuerpo está formado por una uña y un pie o pedúnculo cilíndrico al que cubre una piel muy fuerte y negra con pequeñas escamas imbricadas. Un extremo del pedúnculo se fija a las rocas y se alimenta con los cirros, que extiende a modo y manera de abanico, que capturan zooplancton. Viven en colonias muy numerosas en la franja infralitoral donde el mar azota con mayor violencia sobre las rocas. La talla mínima de captura, que resulta extremadamente peligrosa ya que hay que aprovechar cuando las olas se retiran para hacerse con ellos, es de cuatro centímetros. Su gran depredador es el pargo.

Es un marisco muy apreciado que tradicionalmente se consume cocido en agua de mar, donde debe estar muy poco tiempo, más o menos un minuto. Además de los grandes percebes gallegos, llegan al mercado otros procedentes de Marruecos, Portugal, Francia o Reino Unido, además de Canadá.

Vieira

La vieira presenta valvas desiguales de contorno plano la inferior, que además tiene el tono blanquecino, y curvo la superior, de color marrón o anaranjado en ocasiones. Aunque puede nadar prefiere estar en reposo, semienterrada. Se alimenta de plancton y su auténtico depredador es la estrella de mar. En la actualidad se cultiva en bateas. Es emblema de la peregrinación xacobeana en Galicia y, aunque mayoritariamente se cocinaban al horno, la cocina ofrece muchas otras posibilidades, entre ellas una de las empanadas más famosas de Galicia. Desde Canadá,

Chile, Perú, Reino Unido y Japón llegan vieiras a todo el mundo.

El mayor productor mundial es China, con 12.500 toneladas, seguido por Estados Uni-



dos, Reino Unido, Canadá y Perú, mientras los grandes compradores son Francia y Estados Unidos.

Zamburiña

La zamburiña tiene dos conchas desiguales y convexas, de contorno ovalado. La oreja anterior es mayor y está mucho más desarrollada que la otra. Su color es variable, aunque de tono ocre. Vive libre o fijada a zonas rocosas, aunque también puede hallarse en la arena o sobre grava hasta 50 metros de profundidad. Se alimenta de plancton y las



caracolas son sus habituales depredadores. La mayoría se cultiva en bateas y su talla mínima legal es de cuatro centímetros. Va muy bien a la plancha y combina perfectamente con espinacas y grelos.

Ostra

Las ostras tienen todo tipo de tamaños y

formas. La ostra gallega, por ejemplo, es de cuerpo plano, con valvas desiguales, aplanada la derecha y un poco cóncava la izquierda. La concha se compone de láminas calcáreas concéntricas, superpuestas y resistentes con el tiempo, aunque frágiles en su juventud. El color cambia de los tonos verdosos o marrones al blanco roto. Y el interior de la concha, como el de la mayoría de las especies, es nacarado. Su cuerpo es de color blancuzco y gris. Pueden llegar a vivir unos treinta años y su diámetro oscila entre los 7 y los 15 centímetros. Se alimenta de algas microscópicas.

Aunque en su origen las ostras se criaban en libertad, hoy es difícil encontrar ejemplares que no sean de cultivo en bateas. Tienen gran tradición en España, Francia, Grecia,



Italia y Turquía, pero también en otros países americanos y asiáticos. La mejor forma de consumirlas es tal cual llegan. Los franceses suelen acompañarlas de rebanadas de pan de centeno y mantequilla. De manera anecdótica, en algunos hogares de Galicia se mantiene la tradición de antaño de hacerlas en un escabeche ligero.

La ostra ha sido históricamente, desde tiempos del Imperio Romano, el molusco más apreciado. Y, salvo algunas creaciones en las que se les introduce vinagretas ligeras, trocitos de pepino o incluso alguna gelatina o muselina, lo ideal es saborear la ostra al natural.

Los grandes productores mundiales de ostras son Estados Unidos, Corea del Sur y Francia, además de Canadá y China, países que coinciden con los grandes exportadores, mientras las mayores importaciones corresponden a Italia, España, Francia y Estados Unidos. ■

