



GAMBA



Principales áreas de distribución

- **Gamba blanca:** Mediterráneo y Atlántico sur.
- **Gamba roja:** principalmente en aguas templadas del Mediterráneo. Muy común en las costas peninsulares.

► DENOMINACIONES

Gamba, perteneciente a los crustáceos* decápodos** macruros nadadores, orden *Natantia*, familia *Penaeidae*.

Las principales variedades comerciales son:

GAMBA BLANCA o de altura (*Parapenaeus longirostris*).

GAMBA ROJA del Mediterráneo (*Aristeus antennatus*).

* Crustáceo: clase de artrópodos de respiración branquial, caracterizados por tener un cuerpo segmentado, apéndices articulados, un gran número de patas y cubiertos generalmente por un caparazón duro o flexible.

**Decápodos: animales marinos branquiales que se caracterizan por tener un caparazón calcáreo calcificado cefalotorácico flexible (protector de las branquias), ojos móviles, diez patas (cinco pares) para moverse y otros tres pares pequeños, o apéndices modificados, en tórax que rodean la boca y les sirven para capturar y triturar a sus presas. Los macruros, en cuanto a su anatomía, son de cuerpo alargado y abdomen desarrollado, donde se encuentra la carne, que termina en un abanico caudal. Cola alargada.

Otras denominaciones comunes:

España:

Gamba blanca:

Gamba (Andalucía y Cantabria), gamba blanca (Baleares, Cataluña y Murcia),

gamba branca (Galicia), ganba zuria (País Vasco), etc. Por su parecido con el langostino en algunas zonas también recibe el nombre de “gamba langostinera”.

Gamba roja:

Gamba roja, alistao o rayao (Andalucía), gamba rosada (Baleares, Cataluña –también se la conoce como gamba vermella– y Galicia), gamba roja (Murcia), ganba gorria (País Vasco), etc.

Otros idiomas y países:

Crevette, Crevette grise, crevette rose blanche, crevette rose du largue, crevette rose rouge (francés).

Prawn, shrimp, white glass shrimp, red shrimp, deep-water pink shrimp (inglés).

Camarão (portugués).

Garnele (alemán).

Gamberetto, granchiolino (italiano).

► ASPECTOS GENERALES

Comercialmente es un producto encuadrado en el grupo de crustáceos de “cuerpo alargado”. De gran valor económico es uno de los mariscos más comercializados, demandados y apreciados en nuestro país y todo el mundo. Se comercializa fresca y entera, proceden-





Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado por	Envase y peso	Transporte
Tallas o tamaños (cruda o cocida)	Caja de madera de 2 kg.	En camión "pescadero" de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. También por ferrocarril.

ACTUALES

Gamba		
Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tallas o tamaños (cruda o cocida)	Cruda* y cocida (fresca): Extra: (40-50 piezas/kg) Gigante (50-70 piezas/kg) Selecta (80-100 piezas/kg) Pequeña o arrocerá (+100 piezas/kg)	Fresca (cruda), en caja madera o en "corcho" de poliestrén, de 1 kg en los tamaños grandes y de 2 kg en los pequeños o arroceros, con hielo. Cocida, a parte de cajas, también se presenta en bandejas (200-500 gr) de poliestrén retractiladas, envasadas en atmósfera inerte o protectora.
	Cruda* y cocida (congelada): G1 (60 piezas/kg) G2 (70 piezas/kg) G3 (80-90 piezas/kg) G4 (90-100 piezas/kg) G3X o arrocerá (+100 piezas/kg) Colas o sin cabeza *La mayor parte de lo que se pone a la venta.	Sellado de envase, film barrera de polipropileno multicapa. Congelada (cruda): envasado en cartón al peso y congelada a bordo. Cocida, en cajitas de madera de 1 kg y en "corcho" de poliestrén de 1-2 kg. El formato "colas" o sin cabeza, en bolsa de plástico de 1 kg o cajas de cartón de 2 a 4 kg a granel, por tallajes y piezas/libra. El congelado, en general, siempre con etiqueta de envasado, procedencia y consumo preferente.
	Nota: los tamaños grandes son especialmente demandados por la restauración, en congelado y sin cocer.	Transporte: el fresco, en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18°/-20°.

Carabinero		
Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Crudo, fresco y congelado, por tallas	Especialmente categorías: Brillante G (8 a 12 piezas/kg) (sobre todo procedencia Marruecos) Brillante M (13 a 19 piezas/kg) Brillante P (20 a 30 piezas/kg)	Fresco: en cajas de madera de 1 ó 2 kg con una rotación en Merca de 1-2 días. Congelado: en cajas de cartón de 2-3 kg, dependiendo del tamaño. Transporte: el fresco, en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18°/-20°.

Camarón		
Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Cocido y congelado, por tallas	G (100 a 150 piezas/kg) aprox. M (150 a 250 piezas/kg) aprox. P (250 a 350 piezas/kg) aprox.	G y M: en caja de "corcho" de poliestrén de 1 kg o en formatos de bandejas retractiladas con atmósfera inerte de 300 g. P: en caja de "corcho" de poliestrén de 2 kg o en formatos de bandejas retractiladas con atmósfera inerte de 300 g.
Nota: También se comercializan pequeñas cantidades de crudo y vivo.		También se pueden encontrar envasados en bandeja de aluminio con tapa de plástico, de 1 kg. Transporte: el fresco, en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18°/-20°.



te de pequeñas pesquerías artesanales de nuestras costas, pero en mayor medida congelada capturada por la flota de altura y donde existen numerosas presentaciones, entera, pelada, colas, etc. También se comercializa cocida, en preparados precocinados, o con algún tipo de elaboración. En 2005, a través de la Red de Mercas, se distribuyeron un total de unas veinte mil toneladas de este producto, el 85% en congelado donde ocuparía el cuarto lugar en ventas dentro de las transacciones anuales realizadas por este sector. El tercero, solamente referido al grupo de mariscos, moluscos y crustáceos congelados, después de calamares y langostinos.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Especie demersal que nace macho y a los 2-4 años se transforma en hembra. A nivel morfológico, blancas y rojas presentan algunos rasgos diferenciales que sugiere definirlos de manera separada:
Gamba blanca:

Cuerpo liso, casi desprovisto de pilosidades, de forma alargada y algo aplanada lateralmente. Rostro largo con pequeño pico o cuerno ligeramente curvado hacia arriba. Ocho dientes de sierra semejantes en la parte superior y ninguno en la inferior. Espinas en cabeza. Cresta dorsal en los tres últimos segmentos del abdomen. Telson* finalizado en tres grandes dientes afilados y filios. Color rosa pálido o anaranjado con el rostro teñido de rojo. Laterales de la cola en naranja muy intenso. Caparazón



¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Gamba blanca (*Parapenaeus longirostris*)

- Más clara que la roja y, por lo general, también de mayor cotización.
- Para comprar y consumir fresca (casi siempre procedente de la pesca artesanal), también se pone a la venta congelada e incluso cocida (flota de altura). Las grandes, especiales para plancha; las pequeñas, “arroceras”.
- Carne delicada y excelente sabor. Las de la costa de Huelva y colindantes están entre las más apreciadas, en especial las de la zona de Isla Cristina. Su finura, particular aroma, paladar y color característicos no pasan inadvertidos y es considerada por algunos gourmets como la “reina” por excelencia. Anualmente, en julio, se celebra la Feria Nacional del Marisco y la Gamba de Huelva.

Gamba roja (*Aristeus antennatus*)

- Buen tamaño. Más típica del Mediterráneo, las del área de Levante y Cataluña son muy valoradas. Gran importancia económica.
- La más tradicional y de mayor oferta en los mercados. Carnosa y de paladar delicado, con un intenso sabor a mar. Se comercializa fresca, congelada, cocida (con o sin cabeza), pelada, en precocinados, etc.
- La de Denia (Alicante) o la de Garrucha (Almería) son muy afamadas y cotizadas. La última de mayor tamaño que la común, también recibe popularmente el nombre de “gambón o alista-do”. De carne y gusto especiales, adquieren un alto valor en lonja.

OTROS AFINES

Gamba del Atlántico, gamba atlántica o borda (*Solenocera membranacea*): una gamba de aguas más frías que las de la Península.

Gambón argentino rojo (*Pleoticus mulleri*): tamaño grande, color rojizo, proviene de las costas del Atlántico Sudoccidental o zona austral.

Gambón de Mozambique o gambón cuchillo (*Haliporoides triarthrus*): también de buen tamaño, pero con el cuerpo cubierto de manchas o “pintas”, es procedente en su mayoría de las costas de África.

En ambos casos suelen incluirse entre los langostinos, incluso en el caso del gambón argentino no debe inducir a error o confusión con la calidad y la textura del carabinero.

ANEXO: OTROS DECÁPODOS CON INTERÉS COMERCIAL

Carabinero (*Plesiopenaeus edwardsianus*)

Otras denominaciones comunes:

España: Gambot (Balears), gamba carabinero, carabinero (Canarias), carabinero (Galicia), etc.

Otros idiomas: Gambon ecarlat, crevette rouge geante (francés), scarlet shrimp, great red shrimp (inglés), rote riesengarnele (alemán), carboneto (portugués), etc.

“Gambón” de gran tamaño. Talla hasta 30 cm, común entre 10-20 cm. Presente en aguas frías y templadas, se distribuye principalmente por el Atlántico sur y el Mediterráneo. Vive en fondos arenosos desde los 100 a los 2.000 m de profundidad, más frecuente sobre los 700 m. Se alimenta de detritus, plancton y algas. Color rojo intenso uniforme, más fuerte en cabeza y final de cola. Rostro alargado, curvado hacia arriba en su parte anterior y prolongado en forma de quilla hasta el surco cervical. Caparazón de la cabeza con múltiples crestas y aristas. La cresta es muy afilada y formada por tres dientes de sierra. Dos placas o carenas a ambos lados del caparazón. Antenas y anténulas muy largas. Abdomen recubierto por fuertes planchas y con espinas terminales prominentes en cada segmento. Telson largo y agudo. Se captura con arrastre de fondo, ocasionalmente con artes artesanales. Pesquerías de poca capacidad al ser un producto relativamente escaso. Se suele vender congelado. Especie similar, pero de menor tamaño y caparazón más liso, el **langostino moruno** (*Aristaeomorpha foliacea*) también denominado en las costas andaluzas “chorizo”. Buena calidad culinaria pero de menor precio. Entre fresco y congelado, la Red de Mercas en 2005 comercializó unas 530 toneladas de este marisco (85-90% congelado).

Camarón (*Palaemon serratus*)

Otras denominaciones comunes:

España: Quisquilla/esguila (Asturias y Cantabria), gambeta (Cataluña), kiskilla (País Vasco), etc.

Otros idiomas: Crevette (francés), common prawn (inglés), sägegarnele (alemán), etc.

Semejante a las gambas. Se distribuye por el Atlántico y el Mediterráneo. Migraciones cortas, más al sur en verano y más al norte en invierno. Pequeño tamaño. Cuerpo largo y comprimido lateralmente. Rostro largo aserrado curvado hacia arriba. Antenas. Los dos primeros pares de patas terminan en pinzas pequeñas (más gruesas en el caso del segundo par) y los tres últimos en uñas, cortos y



adaptados para locomoción. Cuerpo transparente con bandas transversales y líneas de pequeños puntos oscuros en los segmentos abdominales. Caparazón algo más frágil que la gamba. Longitud entre 5-8 cm. Mayor tamaño en las hembras. Demersal, vive en praderas de algas posidonias y zosteras cerca de la costa hasta unos 5-10 m de profundidad. Soporta bien los cambios de salinidad. También se le puede encontrar en zona de marismas, camarón de río. Se alimenta de detritus y pequeños moluscos o invertebrados. Hábitos nocturnos, pasa la mayor parte del día oculto entre las rocas. Se pesca con reteles, nasas y arrastres de malla fina. Más abundante en los meses de frío, de septiembre a enero. Se comercializa preferentemente cocido. En muchos casos se le denomina o confunde en el mercado con otra especie diferente, inclusive de menor tamaño, como la **quisquilla** (*Crangon spp*, *Plesionika spp*, *Palaemon spp*) dependiendo de las zonas regionales. Muy típico de la zona sur, también es apreciado en los mercados de Levante, Cataluña y Galicia. Otra variedad perteneciente al género es el **camaroncillo** (*Procambarus edulis*), especie muy local, prácticamente reducida a las aguas de Almería. En cuanto a especies similares pero distinto género: **camarón blanco** (*Pasiphaea sivado*) y **camarón cristal** (*Pasiphaea multidentata*), también muy locales en el Sur, aunque el cristal está algo más extendido. **Camarón narval** (*Plesionika narval*) con rostro muy alargado, exclusivo de las costas canarias, también se creía presente en todo el sur de España pero parece que ha sido desplazado por el **camarón soldado** (*Plesionika edwardsii*). **Camarón boreal** o nórdico (*Pandalus borealis*): ligeramente jorobado con una cresta en el tercer anillo abdominal. La comercialización anual de camarones y quisquillas en la Red de Mercas, datos 2005, asciende a más de 400 toneladas entre fresco y congelado.

Nota: en general, el producto capturado de manera artesanal tiende a ser vendido en la lonja de origen y destinado a pedidos selectivos de hostelería y restauración.

transparente, la región gástrica aparece en color violáceo debido al efecto de la translucidez. A los lados del caparazón se aprecia una sutura longitudinal. Reproducción de agosto a septiembre.

Gamba roja o rosada:

Tamaño mediano a grande. Las hembras mayores que los machos. Rostro o cabeza alargado con caparazón liso, sin espinas ni surcos, más corto en los machos. Pequeña cresta en los últimos segmentos del abdomen. Telson* largo, terminado en punta y comprimido lateralmente. Color rosa rojizo con tonos azulados en el caparazón. Los tres primeros pares de patas terminan en una pinza. La reproducción se localiza hacia el final de los meses estivales y el otoño. La puesta es de unos 1.000 a 3.000 huevos. Larvas de vida pelágica.

*Telson: último segmento abdominal que ejerce de cola.

► HÁBITAT

Vive en fondos arenosos o fangosos, a una temperatura de 0° a 8° C. La gamba blanca a profundidades de entre 20 y 500 m, siendo más frecuente en torno a los 70 m. La roja desde los 100 a los 1.500 m, aunque generalmente a unos 200-400 m. Se alimentan de plancton, algas menores e invertebrados.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

La pesca se realiza con artes de arrastre en altura y artesanalmente en pequeñas pesquerías de la costa del Sur y Levante peninsulares. La talla máxima para la gamba blanca es de unos 16 cm (hasta unos 19 cm en hembras), siendo la común entre los 8 y 14 cm. Para el

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Gamba cruda (fresca)	35
Gamba cocida (fresca)	5
Gamba cruda (congelada)	55
Gamba cocida (congelada)	5
Fresco: Gamba blanca, 75-80%, gamba roja, 20-25%	
Congelado: Gamba blanca, 40%, gamba roja, 60%	

Por tallas

Gamba fresca	
Extra (60 piezas/kg)	10
Gigante (70 piezas/kg)	20
Selecta (80-100 piezas/kg)	25
Pequeña o arroceras (+100 piezas/kg)	45

Gamba congelada	
G1 (60 piezas/kg)	10
G2 (70 piezas/kg)	20
G3 (80-90 piezas/kg)	25
G4 y G3X o arroceras (90-100 o +100 piezas/kg)	45

Sin cabeza o colas, fresco (sobre todo sin pelar) y congelado (pelado) con mayor demanda en restauración.

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	6
Febrero	6
Marzo	8
Abril	8
Mayo	8
Junio	8
Julio	8
Agosto	7
Septiembre	7
Octubre	8
Noviembre	11
Diciembre	15

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años, teniendo en cuenta producto fresco y congelado.





Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Las importaciones y el congelado eliminan la estacionalidad del producto.



caso de la roja, la talla máxima se elevaría hasta unos 22 cm, mientras que la común rondaría los 10-18 cm.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Aunque de sobra conocida, en el caso de la gamba blanca los elementos diferenciales son determinantes a la hora de distinguirlas dado el elevado número de especies similares a ellas, como por ejemplo algunas originarias de la zona del Mar del Norte, que también son muy apreciadas en los mercados. En cuanto a la roja, es difícil de confundir con otras especies cercanas de color rojo, como el carabinero o el langostino, dadas las notables desigualdades entre ellas tanto de tamaño como de forma, aunque con prestaciones culinarias similares.

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Fresca (cruda o cocida): la permanencia del producto en Merca es de 1 ó 2 días, en cámara frigorífica con hielo, a baja temperatura 0/4°. Producto elaborado*.

Congelada (cruda o cocida): la conser-

vación es en cámara frigorífica a una temperatura de -20°, normalmente de 1 a 2 meses y máximo un año.

*Elaborado: producto tratado y acondicionado previamente para su puesta a la venta, según normativa vigente.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresca (cruda o cocida): 1-2 días en frigorífico de 5 a 8°.

Congelada (cruda o cocida): en congelado a una temperatura de -18/-22° atendiendo a la fecha de consumo preferente que figura en la etiqueta. Aproximadamente, un año. El producto descongelado debe ser consumido y no volverse a congelar

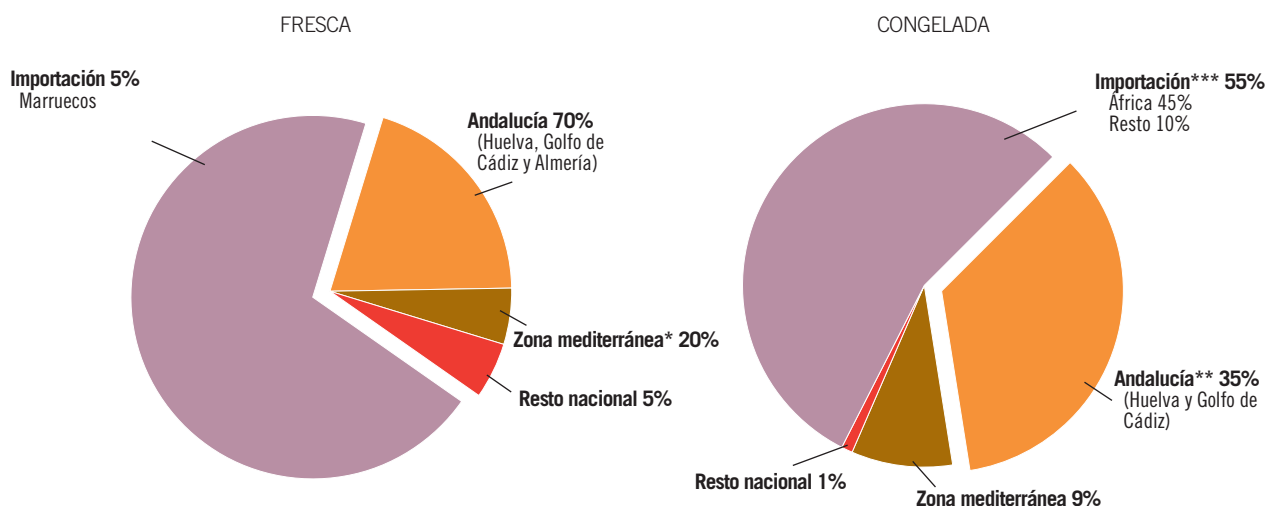
► OTROS DATOS DE INTERÉS

Junto con el langostino, las gambas posiblemente sean uno de los mariscos más populares y demandados, especialmente en congelado por su interesante relación calidad - precio. Tienen un alto valor nutritivo y bajo contenido graso (menor incluso en la blanca), aunque sus concentraciones en colesterol y purinas (sustancias o nú-

cleo del que deriva el ácido úrico) son relativamente altas. El agua representa el 80% de su composición y también aportan a nuestro organismo una notable cantidad de proteínas o de minerales como yodo, fósforo o sodio. La carga vitamínica, sin embargo, no es muy significativa con cantidades moderadas de B3, B12, D y ácido fólico, entre las más simbólicas. Camarones o carabineros presentan unas propiedades similares. Aunque siempre resulta un placer su degustación, por su composición nutritiva su consumo, en general, no resulta demasiado recomendable para personas que tienen el ácido úrico elevado o aquellas que tienen que llevar una dieta baja en sodio, si bien, salvo prescripción facultativa, un consumo esporádico como el que se suele realizar de estos productos no debería resultar necesariamente perjudicial. En el caso de los problemas de sodio, la sal se puede sustituir por limón u otros condimentos balsámicos para potenciar su sabor. En cocina admiten numerosas preparaciones en ensaladas, arroces, calderos, brochetas, platos de pasta, pizzas, lasañas, cremas, guarniciones, rebozados (sobre todo las colas), fritos, croquetas, al ajillo (deben pelarse), etc. En todos estos casos podemos utilizar un producto de inferior calidad, porque si se trata de una buena materia prima, simplemente la cocción o la plancha (en especial las gambas blancas de buen tamaño y los carabineros) resultarán definitivas para poder disfrutar mejor de sus cualidades y realzar su intenso sabor a marisco. Para cocer, basta hervir agua con sal y, en el momento de la ebullición, echar el producto esperando uno o dos minutos hasta que rompe a cocer y aparece una capa de espuma. Extraer y dejar reposar en un recipiente con hielo y sal. A la plancha, tan sólo poner una base de sal gorda, calentar y “vuelta y vuelta”. Después, podemos añadir sal gorda pero, como consejo, sin abusar porque disfraza el sabor. En cuanto al camarón, habría que añadir a los platos estrella las famosas tortillas de camarón tan típicas del sur de la Península, y en cocina internacional, sobre todo de Sudamérica, las empanadas, las ensaladas con ajillo o los cócteles con mango y champiñones. Finalmente, como maridaje



Procedencia de la gamba comercializada en la Red de Mercas



* Zona mediterránea: en el caso de las Mercas situadas en este litoral, la procedencia de su costa es la más representativa con un 60% de la oferta.

** Andalucía, producto en gran medida procedente de los caladeros marroquíes.

*** La gamba pelada procede, en su mayoría, de China, área del océano Pacífico.

Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

ideal, apuntar un buen vino blanco o una cerveza muy fría. Respecto a los más pequeños, hay que tener en cuenta que los mariscos son más difíciles de digerir que los pescados y, por tanto, se recomienda no introducirlos en la dieta antes de los dos o tres años de edad y en pequeñas cantidades.

PROCEDENCIAS

En cuanto a la comercialización en fresco, el 40% del total de las ventas, las importaciones apenas tienen relevancia con más de un 95% de producto nacional en los mercados. En este sentido, resaltar Huelva, Golfo de Cádiz y Almería como los puntos más representativos de abastecimiento de la Red, un 70% del total de la oferta. El resto de los suministros quedaría prácticamente supe-



dalucía vuelve a ser la principal plataforma, con la zona de Huelva y el Golfo de Cádiz a la cabeza.

NOTA: Los apartados relativos a cuotas de mercado de la Red de Mercas, canales de compra y consumos, aparecen

recogidos de manera conjunta con los de langostino, toda vez que el tratamiento de los datos por parte del Panel Alimentario (MAPA) impide efectuar análisis más pormenorizados de los mismos desagregado por cada una de las especies.