



NÉCORA

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Necora puber*, crustáceo* decápodo** braquiuro reptador, orden *Reptantia*, familia *Portunidae*.

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 branquiuros, en cuanto a su anatomía, tienen patas gruesas y robustas, abdomen situado debajo del cefalotórax y caminan.

Otras denominaciones comunes:

España: Andarica (Asturias), cambaro (Cantabria), nécora (Cataluña), nécora (Galicia), nekora (País Vasco).

Otros idiomas y países:

Etrille commune (francés).
Velvet swimcrab, swimming crab (inglés).
Schwimmkrabbe (alemán).
Necora (italiano).
Navalheira, nécora (portugués).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Envase y peso	Transporte
Extra Grande Mediana	Caja de madera de 9 kg en hielo.	En camión "vivero".

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tallas o tamaños (viva, fresca y congelada cocida)	Extra (5 a 7 piezas/kg) Grande (8 a 12 piezas/kg) Mediana (12 a 20-25 piezas/kg)	Viva: cestas de plástico de unos 9 kg, dependiendo de los tamaños unas 100 o más piezas. Fresca (cocida): caja de "corcho" de poliestireno de 2 kg, sin hielo. También en bandejas de poliestireno de unas 4 piezas. Congelada (cocida): envase de plástico de 1 kg o en bandejas retráctiles de poliestireno de 4-6 pzas. Transporte: el fresco en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -20°. Vivo, transporte especial, en "camión vivero". Hasta destino (punto de venta) también camiones frigoríficos en cajas preparadas de poliestireno.

► ASPECTOS GENERALES

Crustáceo decápodo perteneciente a la clase de los branquiuros (*Brachyura*). Éstos son conocidos como cangrejos, aunque algunos reciben otros nombres y no todos los cangrejos pertenecen a este grupo. Comercialmente, se encuadra en el grupo de los crustáceos de cuerpo corto. Se caracteriza por su forma circular sin diferenciarse la cabeza del abdomen, parecen "todo cabeza"

Principales áreas de distribución

– Típica del Atlántico oriental, desde el Mar del Norte hasta las costas del Sáhara, incluido el Canal de la Mancha. Rara o poco frecuente en el Mediterráneo.

dando la sensación de que las patas salen de la misma. Consta de cinco pares de patas (pereiópodos) gruesas y robustas. El primer par está transformado en pinzas (quelípedos) de gran fortaleza y a menudo alcanzan un enorme desarrollo, frecuentemente asimétrico, presentando a su vez crestas granuladas. Estas pinzas son utilizadas principalmente para la captura de alimento, defensa y para las interacciones sociales. El último par de patas están aplastadas y con



forma de pala, le sirve para desplazarse con mayor facilidad. Existe en esta especie dimorfismo sexual. Las hembras tienen un abdomen más ancho y redondeado comparado con los machos, que es triangular, además, el tamaño de las pinzas también marca; distinción siendo éstas mayores en los machos. Ovíparos, con fecundación por cópula, llegan a producir unos 200.000 huevos aproximadamente en una sola puesta. La hembra es la encargada de transportar los huevos en la superficie inferior de su cuerpo, sujetados por sus cuatro pares de pleópodos hasta la eclosión, cuidándolos varios meses hasta que llegan a convertirse en larvas (pasarán por distintas fases hasta conseguir el aspecto de los adultos). El desove coincide con los meses de invierno y primavera, entre enero y marzo.

► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

La nécora reptar por el suelo y nada por el agua. Tiene una apariencia que a simple vista nos recuerda a la de los cangrejos. Consta de un caparazón más ancho que largo, de unos 6,5 cm de longitud y unos 8,4 cm de anchura (aunque más frecuentes de 4,5 cm de largo y 5,5 cm de ancho), aplastado dorsoventralmente, granuloso, de color pardo oscuro, cubierto de vellosidades que le dan un aspecto aterciopelado rojizo. De él salen los 5 pares de patas propios de los decápodos. Las pinzas, el primer par, trituradoras y ligeramente desiguales con crestas granuladas. El resto de las patas, de color marrón rojizo con grandes zonas azules, se encuentran también cubiertas de vellosidades de aspecto aterciopelado. El último par de apéndices, adaptado a la natación, tiene forma aplastada con apariencia de remos. La zona frontal del caparazón es aserrada, de ella salen unos 10 dientes pequeños, agudos, irregulares y estrechos, situados entre los ojos. Estos últimos, muy distantes entre sí, se encuentran apoyados sobre unos pedúnculos de color rojo dando a la nécora un aspecto de naturaleza agresiva lo que explicaría el significado de los nombres alternativos dados a esta especie como “cangrejo del diablo” o “cangrejo de la bruja”. También se la conoce co-



mo “cangrejo peludo” por los pelos de sus patas posteriores, cortos y lacios. Al poseer un caparazón duro tiene que mudarlo periódicamente a lo largo de su vida para poder crecer.

► HÁBITAT

Es una especie demersal típica de fondos poco profundos, hasta unos 70 m aproximadamente, encontrándose los individuos más pequeños cerca de orillas rocosas. Habita sobre todo en fondos rocosos, fangosos como bateas y de arena con cascajo. De costumbres nocturnas, pasa el día escondida en grietas de rocas, aunque también se puede enterrar en la arena. Voraz, y luchador, es de alimentación omnívora, come algas, peces y en ocasiones puede tener comportamientos de canibalismo llegando a devorar a sus semejantes.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Las nasas son las técnicas de pesca más empleadas, en especial, la “nasa de nécora” o la “nasa de camarón”, sobre todo por la noche cuando tiene mayor actividad. También se utilizan, aunque en menor medida, las de arrastre artesanal, como “Bou de vara”. Es un crustáceo que está sujeto a vedas, prohibiéndose su captura durante los primeros seis meses del año, o de mayo a octubre, dependiendo del litoral.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Pueden crearnos confusión otros mariscos próximos, pero de menor calidad comercial, como la falsa nécora (*Liocarcinus depurator*), de menor tamaño, patas relativamente largas y de color castaño rojizo o anaranjado con el vientre blanco el cangrejo (*Liocarcinus arcuatus*) con caparazón de hasta 30 mm de longitud y pinzas cortas, superficie inferior de color crema, los 5 dientes anterolaterales muy desiguales, el 3º y 5º más grandes que los otros), o la nécora francesa (*Liocarcinus corrugatus*) o cangrejo de arrugas, en Galicia llamado “conguito”, de color rojo vivo antes de ser cocida, con caparazón limpio desprovisto de vellosidades y de aspecto acanalado), entre otros. Estas especies suelen ser utilizadas en la elaboración de sopas y arroces principalmente.

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Viva: la rotación del producto es de 2 días. Se transporta y se conserva en “viveiros” oxigenados, en cestas de plástico, preferentemente con agua de mar o dulce con sales añadidas (salina) a una temperatura de 10º. No se les practica ningún tipo de alimentación añadida. En destino, se suelen comercializar igualmente en vivo.

Fresca (cocida): la permanencia del producto en Merca es de 1-2 días, en cámara a 0º/4 º, no conservado en hielo. *Congelada*: apenas tiene peso, el almacenamiento es por espacio de unos 2 meses, en frigorífico a -20º, cocida.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Viva: colocar en el frigorífico a 3/5º. Una vez inerte, cocer rápidamente y consumir lo antes posible, máximo dos días. El tiempo que tarda en morir el crustáceo es de unas 24 horas en frigorífico y unos 25-30 minutos en el congelador (no se trata de congelarlo, sino de que muera), después sacar y dejar reposar el producto hasta que alcance la temperatura ambiente antes de hervir. Para



¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Nécora

(*Necora puber*)

- De influencia atlántica, en nuestro país se captura de gran calidad en el norte peninsular, en costas gallegas y cantábricas especialmente. Carne fina y exquisita. Más apreciadas las hembras que los machos por los llamados "corales", un añadido rojo, de donde sale la puesta, y de un sabor extraordinario. Los primeros 6 meses del año coinciden con la época de veda nacional, siendo suplida la oferta durante ese intervalo temporal con la de origen foráneo (Inglaterra, Francia, Irlanda, etc.). Se suele comercializar viva, cocida y, en menor cantidad, congelada. Recordar que la hembra se distingue del macho por su abdomen más ancho y redondeado.

NOTA: Las variedades con las que no debe ser confundida directamente son las que figuran en el apartado de especies susceptibles de ser sustitutivos, de menor calidad.

ANEXO: OTROS TIPOS DE CANGREJO CON INTERÉS COMERCIAL (INCLUYE EL DE RÍO)

Cangrejo de mar

(*aguas litorales y marinas*)

Cangrejo atlántico verde o cangrejo común (*Carcinus maenas*)

Otras denominaciones

España:

Andalucía: Cañeta.

Cataluña y Levante: Cranc verd.

Cantabria: Cámbaro.

Galicia: Cangrexo.

País Vasco: Karramarro berbea.

Otros países:

Common shore crac, Green crab (inglés).

Crabe vert (francés).

Strandkrabbe (alemán).

Se distribuye por el Atlántico. Habita en esteros y grietas rocosas, donde permanecen ocultos durante horas. Con marea baja se le puede ver caminar y enterrarse en la arena. Se alimenta de moluscos, gusanos, crustáceos pequeños, etc. Tamaño pequeño, suele medir entre 3 y 4 cm, aunque los machos pueden ser algo más grandes. Su color es verde oscuro en la parte superior y algo más claro o amarillento con tonalidades anaranjadas en la inferior. Cuerpo macizo y patas fuertes, el primer par provisto de potentes pinzas. Los machos se caracterizan por tener los segmentos abdominales en forma de triángulo y las hembras acorazonada. Se captura con nasas y, eventualmente, atrapado por las redes de arrastre. Existe una variedad, el cangrejo de arena, de color rojizo y algo más grande. Ambas especies con el caparazón hexagonal, más bien blando y liso y poca carne en relación con otros de la familia. Se comercializa normalmente vivo y es más abundante en otoño. En general, tienen poca carne y difícil de extraer. Principalmente, para dar sabor y preparar calderos, arroces o sopas. A veces, es utilizado como cebo para la captura del pulpo. Del mismo género, también se puede destacar el (*Carcinus aestuari*) o cangrejo del Mediterráneo, más abundante en la desembocadura de los ríos.

Cangrejo real (*Calappa granulata*)

Shamefaced Crab (inglés), Crabe royal (francés).

Se distribuye exclusivamente por el Atlántico. Especie demersal, entre los 300 y 1.300 m de profundidad. Se pesca con artes de arrastre, con buenos resultados de capturas en la zona de Galicia. Uno de los de mayor tamaño, su talla mínima se establece en torno a los 10 cm, los adultos pueden alcanzar 1 kg de peso. Caparazón hexagonal, sin pelos ni espinas, de más anchura que longitud, superior en los machos. Ocho patas marchadoras y pinzas trituradoras grandes. Pequeñas espinas en patas y pinzas. En la parte frontal del hexágono se sitúan los ojos y un par de antenas. Coloración pardo rojiza, de mayor o menor intensidad. Se comercializa fresco pero, sobre todo, congelado en forma de despieces de pechos, patas, pinzas, etc. Su mejor temporada es el verano, coincidiendo con la veda de la nécora. Excelente calidad, similar a la del centollo.

Otros:

Cangrejo moruno (*Eriphia verrucosa*), entre verdoso y marrón con pelos en las patas. Pinzas color negro en su parte terminal.

Cangrejo rojo mediterráneo (*Geryon longipes*), se distribuye por el Mediterráneo, Santa Pola, Villajoyosa y Alicante.



Cangrejo rey (*Chaceon maritae*), presente en Canarias. Es de mayor tamaño que el de las costas mediterráneas. Congelado, en bocas o pechos.

Cangrejo azul (*Callinectes sapidus*) aparece en el Atlántico sudoccidental. Tamaño grande.

Barrilete o **boca** (*Uca tangeri*), Atlántico. Cangrejo de gran tamaño o gigante, de color gris que se mueve por las playas. Se les arranca una defensa (boca o pinza), parte que se comercializa y se les vuelve a dejar en libertad para que la regeneren. Práctica corriente en la zona del Guadalquivir. Venta en congelado.

Cangrejo de río
(aguas continentales
y salobres)

Cangrejo de río o **cangrejo autóctono** (*Austropotamobius pallipes*), originario de la Península Ibérica. Color gris marrón (aspecto verdoso) y cuerpo alargado. Tuvo una gran tradición de pesca y consumo hasta los años ochenta. Capturados con reteles cebados. Actualmente, en trance de extinción por la invasión de cangrejo americano (*Procambarus clarkii*), plagas y pesca abusiva. Muchos ejemplares autóctonos fueron afectados por un hongo (afanomicosis o “peste del cangrejo”), que les obstruye las agallas, provocado por la llegada del citado cangrejo americano. Su pesca está prohibida en todo el territorio nacional. Hoy se produce en granjas o astacifactorías en algunas zonas, en especial para repoblación.

Cangrejo rojo, cangrejo americano o **cangrejo de las marismas** (*Procambarus clarkii*).

Otras denominaciones:

España:

Andalucía: Cangrejo rojo, cangrejo de las marismas.

Cataluña y Levante: Cranc de riu.

País Vasco: Paduretako Karramarroa.

Otros países:

Crayfish (inglés).

Ecrevise (francés).

Importado de Louisiana (EEUU) en la década de los años setenta. De buena aclimatación, se ha naturalizado y extendido dentro de la península con la creación de cultivos en astacifactorías. Muy resistente y agresivo, ha desplazado casi por completo al autóctono. Habita en ríos, lagunas y marismas, soporta aguas cálidas, templadas y frías. Puede excavar galerías hasta de 1 m de profundidad para buscar la humedad cuando hay escasez de agua. Se captura con redes y reteles cebados de forma deportiva en el curso de los ríos. Especie omnívora, se alimenta de materia vegetal o animal, dentro o fuera del agua. Constituye una plaga. Madura sexualmente a los 8 meses. Especie fecunda que produce puestas de 200 a 700 huevos que se incuban en 15-20 días. Cefalotórax proporcionalmente grande respecto al abdomen. Rostro estrecho, ensanchado por los laterales hasta la base. Pinzas rugosas, con mordaza provista de tubérculos. Color rojo vino, en estado natural, a diferencia del autóctono. Carnoso, comestible, destinado para la venta. De menor calidad organoléptica que el autóctono.

NOTA: Los cangrejos, tanto de mar como de río, se comercializan preferentemente en vivo, aflorando lentamente desde hace algún tiempo, mediados de los 80 aproximadamente, algunas partidas representativas de congelado-cocido. En cuanto a usos culinarios, aparte de aquellos platos en los que se emplea como ingrediente para dar sabor, se utiliza en las cremas de cangrejo o las tradicionales cangrejadas, en especial el de río. Las ventas de cangrejos en la Red de Mercas, durante el 2006, ascendieron a los 1,9 millones de kilos, casi el 90% vivo. Por especies, en torno a un 65% de mar y un 35% de río. Buena conservación en vivo, puede soportar bajas concentraciones de oxígeno. Resistente al transporte, en camión frigorífico a 0/5°. En Merca durante 1-2 días en cámara frigorífica a 0/3°. Envases de madera de 5 a 8 kg y bolsa de red o malla de 2 kg. Otra forma de presentación en el de río es en “cola de cangrejo”, cocida y congelada en salmuera, en botes de plástico de 900 g. En casa se recomienda lavar, en agua con sal, y cocer con rapidez para degustar. Una vez cocidos, en el frigorífico se pueden mantener durante 1-2 días. También se puede congelar nada más cocer y una vez que se han enfriado. Con este sistema pueden durar en el congelador a una temperatura de -18/-22° unos 6 meses.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Meses fríos, octubre-marzo
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	

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

Extra (5 a 7 piezas/kg)	20
Grande (8 a 12 piezas/kg)	40
Mediana (12 a 20 piezas/kg)	40

cocer, si la pieza está viva, para que no sufra daños o roturas de patas, etc., se recomienda poner al ejemplar en agua e ir subiendo la temperatura de manera progresiva hasta su cocción.

Fresca (cocida): en el frigorífico a temperaturas de 3º/5º y durante 1 ó 2 días.

Congelada: a temperaturas de -18º/-22º, durante un mes o atendiendo a la fecha de consumo preferente que se indica en el envase. Hay que tener en cuenta que cuanto más tiempo pase la carne de este producto tiende a mermar y perder calidad. El producto descongelado deber ser consumido y no volverse a congelar.

▶ OTROS DATOS DE INTERÉS

La nécora es uno de los mariscos ricos en proteínas y con pobre contenido en grasa. Al igual que otros crustáceos tiene una alta concentración de colesterol siendo por lo tanto no apto su consumo para personas con altos niveles. De la misma manera que no es recomenda-

ble en sujetos que padezcan gota o cálculos renales, ya que eleva el ácido úrico. Dentro de los minerales encontramos un gran aporte de magnesio, bueno para la relajación muscular, sodio, potasio, yodo y fósforo. Entre las vitaminas destacan sobre todo B3 y en menor medida B1, B2, B6 y E. Además, aporta pequeñas cantidades de ácido fólico. La nécora es uno de los crustáceos más apreciados por los buenos degustadores de marisco. La mejor manera para comerla es cocerla 5 minutos en agua de mar (o agua con sal) y añadir unas hojas de laurel. Si está viva, lo mejor es introducirla en agua fría; si por el contrario está muerta, en agua caliente. También se puede añadir a arroces, fabes, rellenas al modo de "Txangurro", etc. Es interesante señalar la distinción entre una nécora gallega y una foránea. La diferencia principal se halla en la textura y el color de su concha. Si al tocarla tenemos una sensación de suavidad y vellosidad, con un ligero recuerdo al melocotón, estamos ante una nécora

Estacionalidad global de las ventas.

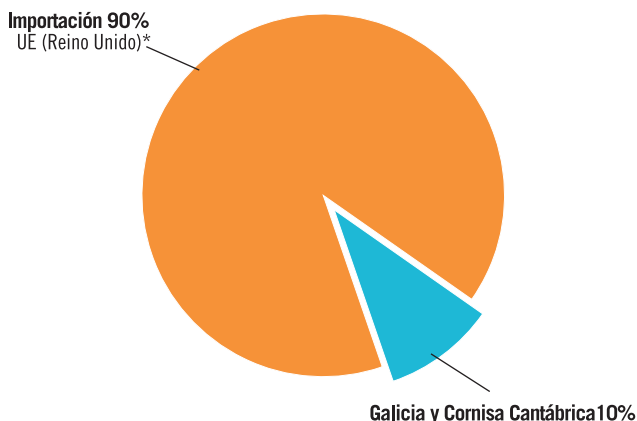
Porcentaje sobre total del año

Enero	6
Febrero	6
Marzo	6
Abril	7
Mayo	8
Junio	8
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	8
Octubre	9
Noviembre	10
Diciembre	18

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

gallega. Si por el contrario carece de vellosidad y la percibimos más lisa, es foránea. Además, el color gris pardo frente a una coloración más pálida es otro indicador del origen gallego. Y por último, una vez cocida podemos decir que es de origen nacional si el color es más oscuro.

Procedencia de las nécoras comercializadas en la Red de Mercas



* Reino Unido, fundamentalmente. Otras pequeñas partidas de Francia, etc.
 Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

▶ PROCEDENCIAS

La comercialización de nécora depende fundamentalmente, casi en un 90%, del producto intracomunitario, con el Reino Unido como eje principal al absorber la práctica totalidad de dicho porcentaje. El otro 10% respondería al producto nacional, con Galicia y el resto de la Cornisa Cantábrica como grandes protagonistas.

▶ COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2006

Alrededor de 1,5 millones de kilos, principalmente en fresco cocida. En congelado, cocida, apenas supone el 5%.