



## OTROS BIVALVOS

### BERBERECHO COMÚN

(*Cerastoderma edule*)

Familia: Cárdidos.

#### Otras comunidades:

Andalucía: Berberecho o verdigón.

Baleares: Copinya o escopinya de gallet.

Cantabria: Verigüeto.

Cataluña: Catxel.

#### Otros países:

Inglés: Common edible cockle.

Francés: Coque commune.

Alemán: Essbare herzmuschel.

**Distribución, hábitat y artes de pesca:** Atlántico, Mediterráneo, Mar Negro, Caspio y costa noroeste de África. Vive en la arena y el fango, o en la desembocadura de los ríos, proliferando en arenales y bahías. Se desplaza y entierra por impulsos rápidos y nerviosos de su pie largo y digitiforme\*. Se alimenta de organismos vivos que filtra persistentemente y se captura mediante rastros, dragas, azadones y rastrillos en mareas bajas. La normativa europea es exigente obligando a controles de las zonas de producción y a la depuración si fuera necesaria. Tienen un crecimiento rápido, alcanzando la talla comercial el primer año. Tamaño entre 3 y 4 cm de longitud. Máxima, algo más de 5 cm.

**\*Pié digitiforme (con forma de dedo):** Algunos bivalvos de costumbres excavadoras tienen muy desarrollado el pie de manera que se aplanan y toman forma de hacha ahora bien, en casos como las navajas (*Solen spp*) este pie es más alargado y toma forma de dedo, de ahí el calificativo de "pie digitiforme". El movimiento de dicho apéndice se produce gracias a una combinación de la presión sanguínea y la acción

de los músculos pedios y retractores. A nivel gastronómico, al pie se le llama "coral" debido a su color anaranjado.

**Descripción:** Valvas semiesféricas y abombadas. Superficie externa de concha semicircular con 22-28 costillas o surcos radiales muy marcados y, en perpendicular, varias líneas concéntricas muy finas que le confieren un aspecto característico en forma de tejado. Líneas de crecimiento anchas y prominentes. Ligamento prominente color marrón oscuro. Tiene forma acorazonada cuando está cerrado. Color externo desde el blanco sucio al marrón, aunque variable dependiendo de su procedencia. Interior blanco manchado en marrón, coral inapreciable y carne menuda en forma de globo. Carne consistente. Las confusiones más frecuentes se producen con el berberecho verde. Aspecto también muy parecido a la escupaña, pero más pequeño y menos rugoso.

**Consumo y otras observaciones:** Consumo en fresco y en con-





serva al natural. Sabor especial y aromático, diferente al de otros moluscos. Abiertos a mano o al vapor, con o sin limón, y utilizando su propia concha como una cuchara, son una delicia para el paladar a un precio razonable. Sopas, arroces, cocidos, fritos y, sobre todo, en empanada son otras de sus preparaciones más adecuadas y succulentas. Conviene ponerlos en agua fría con sal antes de empezar el trabajo en la cocina. Después se aclaran con agua fría y ya están a punto para preparar. Berberecho abierto es un berberecho muerto y hay que desecharlo. Conservación a baja temperatura, siempre tienen que tener un agradable e intenso olor a mar.

#### Diversas especies similares:

- **Berberecho verde** (*C. glauco*), Atlántico y Mediterráneo, menos carne, tamaño y peor calidad que el común.
- **Corruco, langostillo o berberecho verrugoso** (*Acanthocardia tuberculata*), costa atlántica europea y el Mediterráneo. Mayor tamaño que el resto.
- **Marolo o concha** (*C. aculeatum*), desde la zona sur de Noruega hasta las costas norteafricanas y Mediterráneo. Carne dura y color pardo rojizo.
- **Carneiro** (*C. echinatum*), litoral atlántico y Mediterráneo. Tamaño grande y concha gruesa con estrías muy pronunciadas. Color pardo. Buena resistencia en vivero y fuera del agua. Escasas capturas, en especial, con destino a conserva.

#### Información adicional:

- Su forma acorazonada hizo que en un principio se le diese el nombre de corazón comestible (*Cardium edule*).
- Mejor época de consumo de septiembre a mayo, en este último mes suele iniciar veda en algunas zonas.
- La forma de sus valvas recuerda a la concha de la que nació la diosa Venus.
- Aporta mucho hierro al organismo.
- Procedencias: en fresco, la oferta del mercado depende fundamentalmente, más del 90%, de las extracciones en Galicia y, en menor medida, de pequeñas cantidades de Francia, Portugal o Reino Unido. Las aportaciones de Holanda y Dinamarca suelen ser casi siempre en conserva o en carne, desconchado y congelado.
- La comercialización de berberecho en la Red de Mercas en 2006 ascendió a más de 2 millones de kilos, más del 95% en fresco. El pico de ventas más significativo se alcanza en el mes de diciembre por las Navidades.
- Clasificación para venta:
  - Súper (70 piezas/kg) (25%).
  - Extra (90 piezas/kg) (35%).
  - Gordo (120 piezas/kg) (30%).
  - Terciado (160 piezas/kg) (10%).
- Transporte en camión frigorífico a una temperatura de 0°/5° C. Rotación del producto en Merca 2 días, conservado en cámara frigorífica a una temperatura entre 0° y 5° C. Envasado en mallas de 2 kg.
- En casa, en el frigorífico a una temperatura de 3°/5° C, durante 2 ó 3 días, cubierto con un paño húmedo para su mejor conservación.
- Nada recomendable congelar, aunque si se realiza este proceso conservar a una temperatura de -18°/-22° C y a lo sumo durante unos 15 días.

## COQUINA O TELLINA

(*Donax trunculus*)

Familia: Donácidos.

#### Otras comunidades:

Baleares: Petxina, tellerina o xarleta.

Cataluña: Tellerina.

C. Valenciana: Tellina.

Galicia: Cadelucha.

País Vasco: Kadeluxa.

#### Otros países:

Inglés: Wedge shell.

Francés: Olive de mer.

Alemán: Dreleck muschel.

**Distribución, hábitat y artes de pesca:** Atlántico y Mediterráneo, en fondos de arena fina y limpia, de zona litoral, en aguas superficiales hasta unos 15 m de profundidad. Se alimenta de materia orgánica en suspensión a través de sus largos sifones. Recogida con azadones y rastrillos.

**Descripción:** Valvas desiguales. Concha lisa, frágil y quebradiza, de forma triangular alargada, con el borde finamente dentado. Pequeño tamaño, de 2 a 5. Color exterior blanquecino o parduzco, uniforme y brillante, con vetas o bandas concéntricas en tono violáceo. Interior blanco, violeta o anaranjado.

**Consumo y otras observaciones:** Muy cotizada, se comercializa en vivo y se suele cocinar en su propio jugo. Excelente calidad y sabor, aunque con pequeña producción localizada en las rías gallegas, Huelva, Cádiz y áreas restringidas del Mediterráneo, en especial en la zona de Cataluña donde es muy apre-





ciada. Suele confundirse con otras del género *Tellina spp*, muy similares y comercializadas con el mismo nombre, aunque de concha más basta y con estrías.

Similar pero de estrías más marcadas la **Tellerina** (*D. Semistriatus*).

#### Otras variedades destacables del género:

- **Xarleta** (*Donax striatus*), Atlántico, Mediterráneo y bahías alemanas.
- **Chipi-chipi** (*Donax striatus*), habita en el Caribe.
- **Chirla del Caribe** (*Donax denticulatus*), pequeña y de la costa sur americana.
- **Coquina mariposa** (*Donax variabilis*), muy pequeña y radicada en las costas americanas.

#### Información adicional:

- Las ventas de coquina en la Red de Mercas en 2006 ascendieron a unos 370.000 kilos.
- Se comercializa todo el año, con puntas algo más elevadas hacia final de año y Navidad.
- Por procedencias, según los datos, cobran las partidas de importación, con Francia como abastecedor destacado. En cuanto a producto nacional, Andalucía, Galicia y Cataluña completan casi la totalidad de la oferta.
- Principales clasificaciones para venta:
  - Grande o gorda (75%).
  - Mediana (25%).
- Envasada en red o malla de plástico de 2 kg, aunque excepcionalmente también las hay de 3 y 5 kg. Transporte en caja de poliespan de unos 10 kg (5 bolsas/caja). Se comercializa en vivo durante todo el año.
- Transporte en camión frigorífico a una temperatura de 0º/5º C. Rotación del producto en Merca 2 días, conservado en cámara frigorífica a una temperatura entre 0º y 5º C.
- En casa, para fresco, en el frigorífico a una temperatura de 3º/5º C, durante 2 ó 3 días. No congelar.

## NAVAJA COMÚN

(*Ensis ensis*)

Familia: Solénidos

#### Otras comunidades:

Andalucía: Muergo.  
Asturias: Longueirón.  
Cantabria: Muergo.  
Cataluña: Navalla.  
Galicia: Navalla.  
País Vasco: Leito ama, dátíl okerra.

#### Otros países:

Inglés: Pod razor.  
Francés: Couteau courbe.  
Alemán: Meerscheiden.

**Distribución, hábitat y artes de pesca:** Atlántico y

Mediterráneo, en fondos de arena fina a poca profundidad. En la bajamar, se entierra en la arena excavando galerías rectilíneas de una profundidad de unos 50 cm, por donde circula para alimentarse. Captura por draga de fondo y anzagos en aguas profundas y técnicas artesanales en zonas de bajamar: pinchos en forma de arpón y echando sal en la galería para modificar la salinidad del agua. Así, se puede extraer a mano, con los dedos, cuando asoma parte del cuerpo.

**Descripción:** Valvas estiradas casi iguales, alargadas y de concha frágil. Contorno rectangular y forma curvada por los bordes, similar a una navaja o faca, de donde deriva su nombre. Estrías verticales y horizontales muy finas, con las líneas de crecimiento muy bien definidas. Dos sifones para alimentarse a base de materia orgánica en suspensión. Ligamento y dientes en charnela. Color exterior blanco al marrón claro realzado con bandas anchas en marrón más intenso o rojizo. Interior, blanco o gris azulado claro. Talla máxima, en torno a 18 cm. Común de 7 a 10 cm.

**Consumo y otras observaciones:** La más popular y apreciada en gastronomía por su gran calidad y textura fina. Se comercializa en fresco, pasteurizada, envasada al vacío y en conserva.

#### Otros similares de la familia:

- **Longueirón europeo o navaja atlántica** (*Ensis silicua*), perfil más largo y recto, localizada en el Atlántico, concha manchada en color rojizo y de carne más dura que la navaja.
- **Navaja rosa** (*Solen rosaceus*), zona del Pacífico.
- **Navaja americana** (*Ensis directus*), similar a la europea.
- **Navaja mediana** (*E. arcuatu*), costas de Noruega y Portugal.
- **Navajuela o macha de Chile** (*E. macha*), costas de Chile hasta la costa atlántica de Argentina. Hasta unos 20 cm de longitud y 4 de grosor. Muy utilizada en conservas.

#### Información adicional:

- Las ventas de navaja en la Red de Mercas en 2006 ascendieron a unos 550.000 kilos. Se comercializa durante todo el año con pautas más acentuadas de demanda en el mes de diciembre.





- Por procedencias, según los datos, en torno al 60% de la oferta lo cubrirían las importaciones, sobresaliendo Holanda como principal suministrador. Reino Unido y Portugal serían otras procedencias significativas. El 40% restante correspondería al producto nacional, donde más de la mitad es producto de Galicia. Huelva, el litoral catalana-levantino y el País Vasco completan el resto de la oferta.
- No hay clasificación específica para su venta.
- Antes se vendía por docenas y actualmente por kilos.
- Se comercializan normalmente en manojos de 1 kg atadas con una goma elástica. Envasadas en caja de poliestirno de unos seis paquetes/caja.
- Importación de Holanda, un 60%; nacional (Galicia), un 40%.
- Se recomienda ponerlas en agua y sal para una mejor depuración y que suelten arena.
- Transporte en camión frigorífico a una temperatura de 0°/5° C. Rotación del producto en Merca 2 días, conservado en cámara frigorífica a una temperatura entre 0° y 5° C.
- En casa, para fresco, en el frigorífico a una temperatura de 3°/5° C, durante 2 ó 3 días, cubiertas con un paño húmedo para una mejor conservación. No aconsejable congelar.

## OSTRA COMÚN O EUROPEA PLANA

(*Ostrea edulis*)

Familia: Ostreidos.

### Otras comunidades:

**Baleares:** Ostia.

**Galicia:** Ostría.

**País Vasco:** Ostra arrunta.

### Otros países:

Inglés: Oyster.

Francés: Huitre plate.

Alemán: Austern.

**Distribución, hábitat y artes de pesca:** Hábitat natural, Atlántico, pero llega al Mediterráneo. Vive en fondos arenosos y rocosos, formando bancos, desde la playa hasta unos 80 m de profundidad. Se alimenta filtrando constantemente animales y pequeñas plantas (fitoplancton) que hay en suspensión en el agua que retiene en su filtro branquial y del mismo modo se purifica. Puede llegar a filtrar hasta unos 250 litros de agua por día. Se captura con rastos, dragas, arrastre de fondo y, a mano, por buceo, o se cultiva en instalaciones, ostricultura o cría controlada, de donde procede actualmente la mayor parte.

**Descripción:** Concha pesada, forma variable, con tendencia a redondeada. Valvas desigua-

les, inferior cóncava con una oquedad y superior plana y esculpida, donde aparecen rayas concéntricas y capas de conchiolina. La inferior o cóncava es con la que se fija al sustrato. Coloración externa gris o verde clara con incrustaciones de algas y gusanos. Interior gris perla con reflejos nacarados, liso y brillante. Talla máxima, hasta unos 20 cm. Común, entre 6 y 9 cm. Hermafrodita, de acuerdo con las condiciones térmicas, primero madura como macho a los 8-10 meses y después se vuelve hembra. Su edad es de veinte a treinta años.

**Consumo y otras observaciones:** Se depura y comercializa siempre viva y se consume en crudo, con o sin limón. Un buen vino blanco resulta un maridaje perfecto y realza su paladar. También permite unos buenos escabeches, sopas, patés, gratinados o frituras rebozadas. Cocidas, frías o calientes, acompañadas de distintas salsas, es otra posibilidad. Una auténtica joya gastronómica y con notables aportaciones para el organismo, como agua, proteínas y una gran variedad de vitaminas y minerales. La acuicultura ofrece una oferta continua y sin demasiada estacionalidad a lo largo del año, si bien las Navidades es cuando se alcanzan las mayores cotas de consumo, casi el 40% del total comercializado según los datos de MERCAS.

### Otras especies similares:

- **Ostión** (*Crassostrea gigas*) u **ostra japonesa**, puede inducir a confusiones con la común, si bien ésta es más alargada y cóncava. También se la conoce como ostra portuguesa gigante, ostra rizada y ostra del Pacífico. Es una de las especies más extendidas del mundo.
- **Ostra americana** (*Crassostrea virginica*), de concha alargada también pero con más cantidad de carne que la anterior.
- **Morrunchó** (*Ostreolea stentina*), parecidas características.





### Información adicional:

- En general, las ostras pertenecientes al género *Ostrea* se las conoce como planas y son las más cotizadas y de mayor valor gastronómico. A las del género *Crassostrea* se las vincula a las cóncavas de carne más basta y menor cotización.
- Su popularidad de afrodisíaco puede venir derivada de su elevado contenido en zinc.
- Son las únicas productoras de perlas naturales. La perla se forma cuando un objeto extraño cae accidentalmente dentro de una ostra, que reacciona para protegerse segregando una sustancia cristalina, lisa y dura, el nácar, que se acumula en capas durante varios años. En el caso de las perlas cultivadas, es la mano del hombre quien inicia el proceso introduciendo (sembrando) el cuerpo extraño, normalmente un trozo pequeño de concha pulida. La conocida como perla de Mallorca es una perla de imitación fabricada a partir de cristal. Como curiosidad, la única variedad de ostra que produce perlas negras es la *Pinctada margaritifera*, en aguas de la Polinesia Francesa.
- El cultivo: se realiza en muchos países, en especial en los de nuestro entorno, entre los que destaca Francia. Tampoco hay que olvidar los importantes criaderos japoneses.
- En Galicia se cultiva en bateas con gran éxito. La forma de cultivo en batea es similar a la del mejillón y la calidad viene inducida por las especiales características del entorno y el agua. Aunque las semillas sean foráneas, durante la etapa de crecimiento y desarrollo adoptan las características y sabor de la autóctona, que es muy cotizada.
- Su cultivo es largo y arduo. La talla comercial se suele alcanzar en España entre los 18-24 meses y a los tres o cuatro años en el noroeste de Europa.
- En Galicia actualmente se producen dos tipos de ostras; la plana o europea y la japonesa, esta última registrada con el nombre de "Ostra Rizada". No obstante, por el momento, la aceptación de este último tipo de ostra en el mercado gallego es limitada.
- A la ostra japonesa, de gran tamaño, se la conoce también como ostra gigante.
- En 2006, la cifra de ventas de ostras en la Red de Mercas se situó, en conjunto, próxima a los 625.000 kilos.
- Respecto a las procedencias, Galicia abasteció a los mercados mayoristas en más del 90%, siendo las importaciones de Francia las únicas algo más representativas.
- Clasificación comercial:
  - Especial o gigante (8,5 cm) (5 ó 6 piezas/kg) (80%).
  - Extra (7,5 cm) (8 ó 10 piezas/kg) (10%).
  - Flor (7 cm) (15 ó 20 piezas/kg) (10%).
- Transporte en camión frigorífico a una temperatura de 0º/5º C. Rotación del producto en Merca 2 días, conservado en cámara frigorífica a una temperatura entre 0º y 5º C. Envasado en cajas o barquetas de madera, con cunas aislantes a base de virutas u hojas de laurel en la categoría Flor. La pequeñas de 25 a 50 piezas/caja y las grandes de 12 ó 25 piezas/caja.
- En casa, en el frigorífico a una temperatura de 3º/5º C, durante 2 ó 3 días.
- No congelar.

### VIEIRA O VENERA

(*Pecten maximus*)  
Familia: Pectínidos.

#### Otras comunidades:

Andalucía: Peregrina.  
Asturias: Aviñeira.  
Cantabria: Pelegrina.  
Cataluña: Petxina de pelegrí.  
C. Valenciana: Petxina rallá.  
Galicia: Aviniera.  
País Vasco: Beira handia.

#### Otros países:

Inglés: Scallop.  
Francés: Coquille de Saint Jacques.  
Alemán: Pilgermuschel.

**Distribución, hábitat y artes de pesca:** Es uno de los bivalvos más grandes. Se localizan en el Atlántico, desde el norte de Noruega hasta el sur de España. Viven en fondos detríticos arenosos en la zona del litoral. Aunque son de vida sedentaria, se pueden desplazar expulsando el agua que tienen en su interior mediante un sifón eyector. Se pueden encontrar desde aguas superficiales hasta unos 100 m de profundidad. Se capturan con rastros de vieira y también se cultivan, la mayor parte de las que se ponen a la venta en la actualidad.

**Descripción:** Son hermafroditas, dos sexos, anaranjada la parte femenina y blanquecina la masculina. Se caracteriza externamente por la existencia de dos prolongaciones iguales de la charnela a ambos lados del umbo que se denominan "orejas". Concha sólida, valva superior plana e inferior convexa, donde se aloja el molusco. Las valvas están provistas de costillas acanaladas (típicas del género *Pecten*) y canales radiales





(15-17) muy marcados, así como de numerosas líneas concéntricas que marcan el crecimiento. Contorno de la concha casi circular. Tiene un abductor poderoso. Valva superior, color marrón amarillento, inferior en tonos pardos o rosados. Pueden presentar adornos con bandas o manchas amarillas o rosadas. Entre las dos valvas suelen asomar pequeños tentáculos y, a veces, unos ojos rudimentarios que orientan su movimiento cuando navegan libremente, además de servirle de huida y defensa de sus depredadores. Talla máxima 15/17 cm. Comercial unos 8 cm y que tardan en alcanzar alrededor de cuatro años.

**Consumo y otras observaciones:** Comercialización en fresco (viva) o en congelado una vez cocida y extraída la carne. La parte comestible es el medallón blanco de carne y el coral, órgano reproductor de color rosa pálido o rojo. Muy importante retirar el hepatopáncreas o parte tóxica. En sofritos de cebolla, con pan rayado y gratinada al horno, resulta un plato exquisito muy típico de la cocina gallega. Empanadas, brochetas, salpicones o preparada con hojaldre son otras posibilidades culinarias. Estacionalidad más acusada en la “salvaje” que se compensa con la oferta continua de la de cultivo. La “gallega” es la más apreciada y se diferencia del resto por un color más violáceo y una valva superior totalmente plana, cuyos bordes ondulados penetran ligeramente en la valva inferior. Las de Francia y Reino Unido son las más parecidas.

#### Otras variantes:

- **Concha peregrino** (*Pecten jacobaeus*), se localiza en la zona del Mediterráneo, las costillas y canales son más profundos y no redondeados.
- **Volandeira** (*Aequipecten opercularis*), orejas asimétricas.
- **Zamburiña** (*Chlamys varia*), menor tamaño que el resto de los pectínidos, más alargada y de orejas asimétricas. Es más ovalada y tiene más radios que la volandeira. Color violáceo, si bien en jóvenes puede ser anaranjado. No supera los 6 cm de longitud. Habita en la costa a menor profundidad que los demás pectínidos y, en general, se encuentra pegada a las piedras. Se puede desplazar. A diferencia de la vieira, es hermafrodita de alternancia, primero es macho y luego hembra. Las capturas se realizan por técnicas similares a la vieira. También se ha iniciado su cultivo en batea.
- **Vieira canadiense** (*Placopecten magellanicus*), en España se vende la vianda (carne) congelada.

#### Información adicional:

- La concha de la vieira es reconocida a nivel popular como la “Concha de Santiago” o símbolo del peregrino del camino del mismo nombre.
- Es rica en proteínas y baja en grasa. En minerales, destaca el potasio y también aporta al organismo cantidades significativas de calcio, fósforo, hierro, magnesio y sodio. Rica en vitamina B<sub>3</sub> que actúa sobre el metabolismo de grasas, proteínas, etc., y ayuda a controlar o reducir los niveles de colesterol. También proporciona algunas cantidades interesantes de vitamina B<sub>12</sub> y ácido fólico. En menor proporción, B<sub>1</sub> y B<sub>2</sub>.
- Los volúmenes de venta de vieira registrados en la Red de



Mercas durante 2006 ascendieron hasta casi los 140.000 kilos, en torno al 15% de esta cifra en congelado. El mercado de fresco se halla más centralizado de octubre a mayo.

- En cuanto a la procedencia del producto, los datos recabados apuntan a una ligera mayor participación de las importaciones (55%) en el total de la oferta, con Francia y Reino Unido a la cabeza. El 45% restante correspondería al producto nacional, mayoritariamente de Galicia.
- Clasificación comercial:
  - Vieira Grande (13 a 15 cm) (60%).
  - Vieira Mediana (11,5 a 13 cm) (35%).
  - Vieira Pequeña (10 a 11,5 cm) (5%).
- Las grandes de 2/3 piezas/kg, las medianas 3/5 piezas/kg y las pequeñas 5/7 piezas/kg.
- Medianas y, sobre todo, pequeñas son también utilizadas para conservas.
- Transporte en camión frigorífico a una temperatura de 0º/5º C. Rotación del producto en Merca 2 días, conservado en cámara frigorífica a una temperatura entre 0º y 5º C. Admite congelación a una temperatura a -18º/-20º C y hasta un año.
- Envasado en cajas de madera de 1, 2 y hasta 5 kg, sin relleno, o en barquetas de plástico de 1 kg para carne congelada. En carne, también se comercializa en botes con salmuera. En Francia se permite su venta en fresco. Importaciones también relevantes de Canadá e Irlanda. En Galicia hay que observar la siguiente normativa: la Xunta de Galicia viene regulando desde hace tiempo la extracción y comercialización de moluscos bivalvos, equinodermos y tunicados y, con especial énfasis, en el caso de la vieira (*Pecten maximus*), toda vez que este molusco tiene un proceso de intoxicación-desintoxicación radicalmente distinto al resto de moluscos en cuanto a la toxicidad tipo ASP (Diatomeas Pseudo-Nitzschia). Las zonas de extracción se fijan de manera anual. A la vista de los límites establecidos en el párrafo anterior, se permitirá la comercialización de producto fresco (vivo) o bien se obligará a su paso por depuradora y en consecuencia se establece si se comercializa vivo o, en su defecto, congelado (carne).
- En casa, para fresco, conservación en el frigorífico a una temperatura de 3º/ 5º C, durante 2 ó 3 días. En congelado a -18º/-22º C y durante 2 ó 3 meses.