



PERCEBE

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Pollicipes pollicipes*, crustáceo*, clase *Cirripedia*, orden *Thoracica*, familia *Scalpellidae*.

*Crustáceo que ha evolucionado hasta perder su movilidad. Aunque viva pegado a las rocas, no es un molusco es un crustáceo.

Otras denominaciones comunes:

España: Peu de cabrit (Cataluña), percebe (Galicia), lanperna (País Vasco).

Otros idiomas y países:

Pouce-pied (francés).

Barnacle (inglés).

Lepade (italiano).

Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO y MEDITERRÁNEO**, aunque habita en los mares de todo el mundo, Pacífico, Índico, etc. También se cultiva.

Seepocke (alemán).

Perceve (portugués).

► ASPECTOS GENERALES

Crustáceo singular tanto en su forma como en su biología y comportamiento ante el medio. Su peculiar constitución hizo

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Percebe

(*Pollicipes pollicipes*)

- Predomina en la costa atlántica de Galicia y el Cantábrico hasta Francia. También abundante en el Atlántico, centro y este, zona de Marruecos y Portugal. El “percebe gallego” o de roca se distingue por la textura prieta de sus carnes, son más cortos, gruesos y con una tonalidad más oscura. Su sabor es más apreciado por tener más sustancia (limpio, jugoso y suave con “esencia de mar”) debido al sustrato donde se fija, rocoso granítico y en aguas muy frías ricas en placton. Suelen alcanzar una talla de 5 cm de longitud. De la zona atlántica (centro y este), muy frecuente en nuestros mercados, el “percebe marroquí”, más largo y delgado, de menor coloración, procedente de aguas más cálidas, se adhiere a sustratos de piedra arenisca (no granítica como en el gallego), de ahí que su color sea más claro y su sabor insípido, dulzón y con arenilla. De peor calidad y menos cotización que el “gallego”. Algunos de los grandes entendidos sostienen que los mejores percebes provienen de rocas concretas y, en este caso, señalan como algunos de los de mayor calidad los recogidos en los términos de Corme, el Cabo Ortegal o Malpica.

OTROS AFINES* CON INTERÉS COMERCIAL

Percebe canadiense

(*Pollicipes polymerus*)

- Procedente de las costas atlánticas de Canadá. Pertenece a una especie distinta que los anteriores. De mayor tamaño, largo y estrecho, con poca carne y de sabor menos intenso. Además difiere del *P. pollicipes* en que la boca se encuentra rodeada por una membrana negra en vez de roja y consta de un mayor número de placas o escamas en la uña, un mínimo de 38 frente al máximo de 25 que posee el gallego debajo de la uña mayor, ésta con un aspecto más romo y desgastado. También es de una calidad algo inferior que la del percebe nacional.

NOTA: Existe una especie (*Pollicipes elegans*), de menor calidad, procedente del Pacífico que, a veces, aparece en nuestro mercado, sobre todo congelado.



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

| | |
|------------|----|
| Enero | 4 |
| Febrero | 6 |
| Marzo | 7 |
| Abril | 8 |
| Mayo | 8 |
| Junio | 8 |
| Julio | 7 |
| Agosto | 7 |
| Septiembre | 8 |
| Octubre | 8 |
| Noviembre | 9 |
| Diciembre | 20 |

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

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

| Clasificado por | Envase y peso | Transporte |
|-----------------|-------------------------------|---|
| Tamaños | Caja de madera de 5/10/20 kg. | En camión "pescadero" de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. También por ferrocarril. |

ACTUALES

| Clasificado | Categoría | Envase y peso y transporte |
|-------------|---|---|
| Tamaños | Extra (50-70 piezas/kg) Gordo (70-90 piezas/kg) Mediano (90-120 piezas/kg) Pequeño (+ 120 piezas/kg) | Fresco y congelado (crudo): caja de "corcho" de poliestireno de 4/6 kg y también en bandejas (100-300 g) de poliestireno retractiladas, envasadas en atmósfera inerte o protectora. Sellado de envase, film barrera de polipropileno multicapa. En congelado, asimismo, en cajas de cartón de 500 g. También en bolsa de cartón de 4 ó 5 kg, envasadas al vacío. Transporte: en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18/-22°. |

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

| | |
|----------------------------|----|
| Extra (50-70 piezas/kg) | 10 |
| Gordo (70-90 piezas/kg) | 20 |
| Mediano (90-120 piezas/kg) | 40 |
| Pequeño (+120 piezas/kg) | 30 |

Temporada o mejor época de consumo

| Origen | Temporada | Observaciones |
|----------------------|--------------------|----------------------------|
| Producto nacional | <i>Todo el año</i> | Mejor temporada, invierno. |
| Producto importación | <i>Todo el año</i> | |

que hace dos siglos se le considerara un molusco. Estudios posteriores incluyeron a esta especie dentro del grupo de los crustáceos por su forma larvaria (denominada larva "cipris"*) semejante a la de los ostrácodos**. Perteneciente al grupo de los cirrípedos, distinguidos por sus patas torácicas en forma de cirros. Existen unas 900 especies dentro de este grupo y son los únicos crustáceos considerados sésiles***, unos son de vida libre (percebes) y otros comensales o parásitos de otros animales (ballenas, tortugas, peces, etc.). Los cirrípedos de vida libre, o torácicos, pueden dividirse según el tipo corporal básico en los llamados "cuello de ganso" con tallo muscular y flexible (pedúnculo) o en sésiles (sin pedúnculo). El percebe forma parte del primer grupo, posee un pedúnculo que le permite adherirse al sustrato por uno de sus extremos y que porta la mayor parte del cuerpo en el otro. Representa el extremo preoral del animal y contiene vestigios de las primeras antenas larvarias,

así como de las glándulas cementantes que se abrían en ellas. La superficie del manto está cubierta por dos pares de placas (escudos) que pueden abrirse y cerrarse gracias a un gran músculo aductor transversal que las recorre. La superficie de adherencia inferior (base) puede ser membranosa o calcárea y contiene las glándulas cementantes. Su comercialización se realiza normalmente en vivo para una mayor y mejor conservación. En menor proporción, congelado y cocido, aunque no es frecuente cocerlo hasta el final de su venta. Como casi todo el marisco, alcanza su punto más álgido de ventas en el mes de diciembre, un 20% del total, con la llegada del periodo navideño. En cuanto a su peso relativo dentro del conjunto de las ventas de mariscos, moluscos y crustáceos en la Red de Mercas, apenas supone medio punto. Clasificado entre los crustáceos de cuerpo corto.
*Larva cipris: constan de caparazón larvario cubriendo todo el cuerpo del ani-

mal protegiéndolo hasta llegar a la forma adulta como una especie de manto y cubierta externamente por placas calcáreas en los cirrípedos normales (Thorácica).
** Ostrácodo: crustáceo caracterizado por tener cuerpo muy modificado, con caparazón semejante a la concha de los bivalvos en el que el animal se introduce y cierra las valvas mediante un músculo.
*** Sésil: término para referirse a un organismo acuático que crece adherido, agarrado o agairrado en su sustrato (rocas, conchas, corales, etc.), del que no se separa y sobre el que no se desplaza.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El percebe tiene una morfología muy peculiar. Presenta dos partes claramente diferenciadas, parte superior o capítulo (cabeza) y parte inferior o pedúnculo, carnosa y protegida por una fuerte piel de color negro. Sólo es comestible el ci-



lindro anaranjado que presenta en su interior. El capítulo es llamado también “uña” por el aspecto que le dan las placas (escudos) calcáreas, de color blanco grisáceo, que se encuentran unidas por una membrana verde parduzca y su disposición en forma de triángulo le sirven de protección al percebe ante posibles depredadores y la desecación en momentos de bajamar, donde el animal queda al aire. Bajo estas placas aparecen los órganos vitales (prosoma). En esta primera parte, destacan 6 pares de cirros y la boca está rodeada por una membrana rojiza, que componen el primer eslabón del aparato digestivo. Los cirros actúan como apéndices móviles cuya función es captar el alimento del medio (partículas en suspensión del zooplacton) y transportarlo a la boca. El capítulo presenta tres movimientos encargados de la alimentación del percebe. Un paquete muscular, el cirral, cuya función es mover los cirros para buscar y capturar el alimento; otro grupo de músculos son los encargados de elevar el prosoma para extender los cirros fuera de la uña y, por último, un tercer músculo lateral que flexiona el prosoma para facilitar el transporte del alimento hacia la boca. Por otro lado, el capítulo posee otro músculo responsable de la apertura y cierre de la uña implicado en el sistema circulatorio. No tiene sistema circulatorio como tal, sino que posee una bomba sanguínea, formada por un seno entre el esófago y el músculo aductor, que hace que la sangre circule entre las paredes del manto y por el interior del pedúnculo. En cuanto al sistema respiratorio, el percebe carece de branquias para realizar en ellas el cambio gaseoso, por lo que la respiración la realiza valiéndose de los cirros y de la superficie del tórax, que captan el oxígeno disuelto del agua y, debido a su baja capacidad para transportar el mismo, requiere de zonas con mucho oleaje, es decir, más oxigenadas, para llevarla a cabo sin dificultad. Animal hermafrodita, presenta dos sistemas reproductores, uno masculino localizado en el prosoma, formado por un par de testículos y un pene (en el último par de cirros), y otro femenino, situado en el pedúnculo constituido por 2 ovarios. No tiene la capacidad de autofecundarse, por lo que necesita de otro individuo para realizar una fecundación cruzada o cópula, donde uno de



ellos actuaría como macho mientras que el otro lo haría como hembra. El período reproductor del percebe dura unos 210 días, en Europa comienza en marzo y finaliza en septiembre-octubre. En nuestras costas, principalmente en el noroeste de España, el percebe realiza dos puestas, una en marzo y otra en julio-septiembre, siendo este último período el de mayor participación de la población adulta de esta especie. La fecundación se realiza mediante la inserción de un largo filamento (pene) que se alarga hasta la hembra y deposita los espermatozoides en las cercanías de la entrada del oviducto (situado en pedúnculo). Tras la fecundación los huevos* se incuban en el ovisaco. Después de la eclosión se liberan las larvas (llamadas larvas nauplios) incorporándose al placton marino, que tras seis mudas larvárias (aproximadamente unos dos meses de duración con procesos de metamorfosis y muda, cambiando tamaño y forma de las larvas, viven libres durante estas transformaciones) se forma en una larva “cipris”, ésta tiene un caparazón bivalvo que cubre todo el cuerpo y presenta una estructura (anténulas) que le permite adherirse al sustrato (en este caso sobre la base del pedúnculo de congéneres adultos) y desarrollarse hasta su estado adulto. Esta fijación** no es definitiva, dura aproximadamente otros dos meses, durante el cual explora el entorno caminando sobre las anténulas hasta hacerse un hueco entre los adultos, a partir de aquí empieza el desarrollo del percebe. En las costas gallegas, los picos de asentamiento tienen lugar entre octubre y diciembre. Después de unos 6 meses puede alcan-

zar el tamaño comercial, unos 2,5 cm de ancho de capítulo y 5 cm de longitud. El capítulo puede llegar a alcanzar un tamaño de unos 2,5 cm. La segunda parte que nos queda por describir es el pedúnculo, más largo que el capítulo, con forma cilíndrica, de color gris parduzco casi negro, está recubierto por una fuerte piel. De gran flexibilidad, permite contraerse, estirarse y moverse en cualquier dirección gracias a la acción de 3 haces musculares, posibilitando la alimentación y el acercamiento de los aparatos reproductores a la hora de realizar la fecundación. También encontramos la glándula del cemento, la cual al segregar una sustancia (cemento) que se solidifica en el exterior, contribuye a la fuerte fijación del percebe en el sustrato, transformándose el animal en sésil. Las dimensiones del pedúnculo no están relacionadas con la edad del animal, dependen tanto su grosor como su longitud del estado de relajación de los músculos y sobre todo del lugar donde habita. Así, se distinguen los llamados “de sol”, en zonas soleadas y muy batidas, con pedúnculo corto y grueso, de los “de sombra” o “aguarones”, con cuerpo más largo y delgado y con mayor contenido en agua. La longitud máxima total (capítulo más pedúnculo) es de 10 a 12 cm.

* El tamaño del percebe es uno de los factores fundamentales en la producción de huevos. Así, un individuo de tamaño medio (1,5 cm) puede producir una media de 16.000 huevos, mientras que con un tamaño mayor (1,9 cm) producen alrededor de 34.000 huevos en cada puesta.

** La fijación de las larvas está determi-



nada por varias características; rugosidad del sustrato, corrientes y presencia de otros individuos de la especie, lo que favorece, además, los mecanismos de agregación necesarios para conseguir la fecundación cruzada.

► HÁBITAT

Sésil (salvo en su etapa larvaria que es libre nadador), habita férreamente fijado en zonas rocosas expuestas a gran oleaje y se fija en la franja intermareal (zona que queda cubierta durante las pleamares y descubierta durante las bajamares) e infralitoral (zona permanentemente cubierta). Se agrupa formando colonias o “piña” con un gran número de individuos, puede llegar a alcanzar densidades de más de 100 y hasta aproximadamente unos 6.000 percebes por metro cuadrado. Se alimenta de plancton.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

El percebe se recolecta a pie de la zona intermareal, o bien desde una embarcación (denominada “chalana”, de fondo plano) cuando las condiciones del mar lo permiten. Para ello la extracción se realiza con la ayuda de “rasquetas” o “rapas” con las que golpean las piñas de percebe para poder despegarlas fácilmente de la roca. Los “percebeiros o percebeiras” son los profesionales del mar dedicados a la extracción de este tipo de cirrípedos de manera artesanal, a mano. La destreza de cortar bien un percebe ayuda a mantenerlo más tiempo vivo durante varios días. El trabajo tiene un alto nivel de peligrosidad por el medio en el que se mueven, costas muy accidentadas, inaccesibles, donde rompen las olas con gran fuerza y en ocasiones no acompaña la climatología. Su labor se realiza en horas de bajar, cuando los bancos de percebe están en seco y es posible su captura, los mejores lotes se capturan cuando las mareas son vivas, es decir, con pleamares y bajamares muy acusadas, de forma que pueden acceder a las zonas más profundas donde se encuentran los percebes de mayor tamaño y mejor calidad. Por el peligro que entraña suelen trabajar en parejas, de esta ma-



nera, uno de ellos se descuelga por la roca sujeto a una cuerda por la cintura (quedando las manos libres para la recogida) en cuyo cabo se encuentra el compañero que actúa como sistema de seguridad ante una eventual caída o golpe de mar. Además, frecuentemente, ante grandes concentraciones de percebes en un espacio reducido, los percebeiros realizan la técnica de “rareo”^{*} para facilitar el crecimiento de estos cirrípedos. En Galicia existen planes específicos para la explotación de esta especie.

^{*}Rareo: al concentrarse muchos individuos en poco espacio hace que exista mucha competencia entre ellos, perjudicando así su desarrollo y, por tanto, la calidad de la especie. Mediante esta técnica, los percebeiros extraen el exceso de percebes beneficiando el desarrollo de los demás.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Salvo los elementos diferenciales inherentes a cada una de la especies, no existen dificultades de identificación o riesgos de confusiones posibles, en especial por sus rasgos morfológicos tan peculiares respecto a otros mariscos y crustáceos.

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Fresco (crudo): la permanencia del producto en Merca es de 2-3 días, en cáma-

ra a 0°/4 °, no conservado en hielo o con hielo siempre que no esté en contacto directo con el producto.

Congelado (crudo): apenas tiene incidencia en ventas, la conservación es en cámara frigorífica a una temperatura de -20°, normalmente de 1 a 2 meses y máximo un año.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco (crudo): en el frigorífico a temperaturas de 3°/5° y durante 1 ó 2 días. Se debe cocer en casa en el momento de ir a degustar para que no pierda jugosidad y tomarlo templado. Hasta entonces, para una buena conservación, se debe mantener adherido a la roca.

Congelado (crudo): mantener así hasta su consumo a temperaturas de -18°/-22°, por espacio de 2-3 meses, máximo un año, o atendiendo a la fecha de consumo preferente que se indica en el envase. Cocer cuando se vaya a degustar. El producto descongelado deber ser consumido y no volverse a congelar.

► OTROS DATOS DE INTERÉS

El percebe gallego es considerado para muchos como el “rey del marisco” por su exquisito sabor. Su alto precio se debe no sólo a la calidad del mismo sino, y fundamentalmente, a la dificultad de su captura, comentada ya anteriormente, donde los percebeiros llegan incluso a arriesgar su vida. En cuanto a nutrición,



los percebes, a diferencia de otros mariscos, poseen un bajo contenido en grasa y colesterol, aportan una gran cantidad de vitaminas B1 y B2, son ricos en potasio (esencial para el funcionamiento adecuado del corazón, riñones, músculos, nervios y aparato digestivo) y otros minerales. Se consumen cocidos y para ello antes hay que lavarlos en agua fría. Existe un dicho culinario gallego que describe de forma clara y concisa la manera de prepararlos, "Auga a ferver, percebes botar, auga a ferver, percebes sacar", agua con sal y laurel en una olla, se deja hervir, se echan los percebes y cuando vuelva a hervir a borbotones tendremos una "percebellada" insuperable. El tiempo de cocción orientativo, entre los 2 ó 3 minutos a fuego vivo. Sacar, servir y consumir con rapidez ya que si se enfrían pierden calidad y propiedades gustativas. Otra precaución al degustarlos es prestar especial atención a al hora de partir la piel que o salte jugo a la ropa porque las manchas son muy difíciles de quitar. Un truco para que la piel del pedúnculo se separe fácilmente de la carne, se deben cubrir nada más retirarlos del agua, con un paño para que el vapor se concentre y se despegue bien, y si ya se acompañan con un buen vino Albariño en la mesa estaremos ante una auténtica delicatessen.

► **PROCEDENCIAS**

Según los datos recabados en MERCA, el abastecimiento en un 40% dependería de las importaciones, casi en su totalidad de Marruecos y Francia. En un segundo plano, con cantidades poco significativas, las de Portugal, Reino Unido o Canadá. En lo que respecta al 60% de producto nacional, Galicia es la que acarrea la práctica totalidad de las entradas. El resto serían pequeñas partidas procedentes de la Cornisa Cantábrica. En cuanto a congelado, sin apenas incidencia en el conjunto de las ventas, los orígenes más significativos Perú o Ecuador.

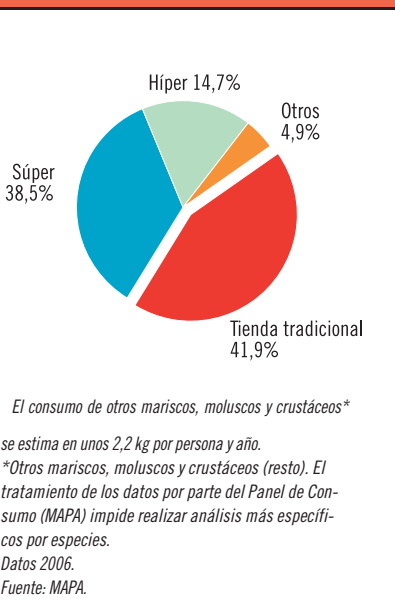
► **COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2006**

Alrededor de 0,3 millones de kilos.

DATOS DE INTERÉS RELATIVOS A OTROS MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

¿Dónde compran mariscos, moluscos y crustáceos* los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



Cuota de mercado de la Red de Mercas*. Millones de kilos

| | |
|--|-------------|
| Total consumo nacional** | 90,5 |
| Comercio mayorista en la Red de Mercas ** | 30,9 |
| Cuota de mercado | 34% |

**Datos de consumo relativos al resto de mariscos, moluscos y crustáceos: total obtenido excluyendo los volúmenes correspondientes a mejillón, chirlas, almejas, calamares, pulpo, gamba y langostino, cuyos datos han sido analizados de manera desagregada en sus respectivas fichas. El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis más detallados.*
***Un 60% comercialización en fresco y del orden de un 40% en congelado.*
 Datos de 2006.
 Fuente: MAPA y Mercasa.

Evolución de cuotas de mariscos, moluscos y crustáceos* según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes volumen

