



ALMEJA Y CHIRLA

► DENOMINACIONES

Nombre científico de la chirla: *Chamelea gallina*, molusco pelecípodo*, bivalvo perteneciente a la familia de los venéridos.

*Moluscos pelecípodos: cuerpos comprimidos que se alojan dentro de una concha, generalmente formada por dos valvas o mitades (almeja, mejillón, ostra, etc.) unidas mediante una especie de articulación o bisagra llamada “charnela”, aunque pueden ser univalvos o escafópodos, como cañailla, lapa, etc., pertenecientes al grupo de los gasterópodos.

Otras denominaciones comunes:

España: Mechillón (Andalucía), rosellona (Cataluña), ameixola fina (Galicia), txirla txikia (País Vasco), etc.

Otros idiomas y países:

Petite praire (francés).
Striped venus (inglés).
Venusmuschel (alemán).
Vongola (italiano).
Ameijoja (portugués).

► ASPECTOS GENERALES

La chirla es un molusco clasificado dentro de los lamelibranquios por poseer dos pares de branquias o sifones (sifonado) que utiliza para respirar y alimentarse por filtración. A diferencia de otros pelecípodos, utiliza su pie en forma de hacha para excavar y enterrarse en la

arena, al igual que sucede en otros afines como, por ejemplo, almejas, berberechos o navajas. Es uno de los moluscos más representativos y con mayor volumen de ventas en el mercado español, de tal manera que en la Red de Mercas, tras el mejillón, ocupa el segundo lugar como artículo más comercializado dentro del grupo de mariscos, moluscos y crustáceos, con un 10-15% del total. Se comercializa principalmente viva y se puede encontrar en el mercado durante todo el año procedente de distintos orígenes, sobre todo mediterráneos. En general, la producción nacional se complementa especialmente con las importaciones de Italia.

► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

La chirla es un molusco popular, conocido y apreciado, muy abundante en nuestras playas hace algunos años. Bivalvo de concha fuerte y forma ovalada triangular, convexa en el centro, cuya superficie está surcada de costillas cada vez más juntas a medida que se aproximan a la zona ventral, característica que la diferencia de otros bivalvos parecidos. Valvas blancas o grisáceas, hasta verdes oliváceas y violetas. Charnela con tres dientes. Borde inferior de la concha dentado. El interior de la concha es blanco amarillento con tonos violetas. Omnívoro, se alimenta filtrando pequeñas partículas alimenticias que transporta el agua. Tiene sexos separados y la fecundación tiene lugar en el agua. Se reproduce por larvas pelági-

Principales áreas de distribución

- ATLÁNTICO.
- MEDITERRÁNEO.
- GOLFO DE CÁDIZ.
- MAR NEGRO.

cas que deambulan por el plancton y en edad adulta se transforman en bentónicos (relativo al fondo o enterrados en él). La etapa de reproducción está protegida por periodos de veda, establecidos en función de la temporada natural de ésta y la temperatura del agua. Normalmente sucede en primavera-verano.

► HÁBITAT

Vive enterrada en la arena o el fango de aguas poco profundas a someras, característica muy generalizada dentro del grupo.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Dragas* y rastros, así como azadillas u otros útiles de mano en aguas costeras o en bajamar. Chirla, talla máxima 5 cm de longitud, mínima 2,5 cm y común entre 2,5 y 3,5 cm.

*En el Golfo de Cádiz a lo largo de la década de los 90 se introduce la “draga hidráulica”, sistema importado de Italia, que permite una mayor rentabilidad de capturas, obteniendo una chirla más limpia y con un menor porcentaje de moluscos rotos.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

En el caso de la chirla no existen confu-



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

Almeja fina	20
Almeja chocha o babosa	15
Almeja cultivada	50
Otras almejas	15
Chirla nacional	30
Chirla italiana	70
Por tallas	
Almeja Súper (25-30 piezas kg)*	10
Almeja Extra (30-40 piezas kg)*	15
Almeja Primera (50 piezas kg)*	50
Almeja Segunda (70 piezas kg)*	25
Chirla grande	20
Chirla terciada	65
Chirla pequeña	15

*Clasificación comercial para la mayoría de las variedades, salvo en babosa o chocha, que suele clasificarse como Extra (40-45 piezas/kg) (10%), Gorda (60 piezas/kg) (60%) y Terciada (80 piezas/kg) (30%). El número de piezas por talla es orientativo en todos los casos.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	En el caso de la chirla la comercialización es muy regular durante todo el año, aunque en otoño/invierno son más sabrosas. No obstante, las temporadas últimamente son bastantes irregulares en cuanto a producción tanto en España como en Italia. Para almeja, la estación primaveral sería la menos óptima.
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	8
Abril	8
Mayo	8
Junio	8
Julio	8
Agosto	7
Septiembre	8
Octubre	8
Noviembre	9
Diciembre	12



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

siones posibles porque su diferencia con las almejas y otros bivalvos es notoria. En el caso de las almejas, aparte de alguna connotación puntual, la distinción por los colores de concha se hace compleja, por lo que sería necesario recurrir a otros elementos. Un elemento diferencial claro son las formas y líneas concéntricas que cruzan la superficie de la concha. En otros casos, las líneas radiales que forman retícula o cuadrícula en su superficie, como en fina y japónica, si bien esta última es más rugosa y clara que la primera, además, se recomienda consultar las partes diferenciales de cada una y, sobre todo, consultar al experto pescadero a la hora de efectuar las compras.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

En ambos casos, la permanencia del producto en Merca es de 2 ó 3 días, en cámara a 0°/5° para su comercializa-

ción en fresco. En congelado, el almacenamiento en frigorífico puede ser por un periodo de hasta 1 año a una temperatura de -18/-20°. El producto congelado apenas tiene incidencia en los canales comerciales y si acaso puede resultar algo más interesante de cara al consumidor es por su bajo precio. Si-

tuación algo más patente en los últimos años en el mercado de la almeja, donde se viene detectando una mayor penetración en el mercado de este tipo de producto, sobre todo procedente de la importación. Sin embargo, desde el sector se insiste en que no es aconsejable congelar.





¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Chirla

- En general, el producto del Mediterráneo, pequeño y sabroso, es el de mayor proliferación en el mercado.
- La producción nacional es más abundante durante los meses más cálidos.
- Preferentemente, entera y viva para consumo en fresco; la textura de su carne, blanda y de sabor suave, la hace muy aconsejable para arroces, sopas, guisos, pastas, platos de pescado, etc. Comercialización en vivo, menos frecuente en congelado y conserva.
- Bastante resistente, puede vivir fuera del agua una vez extraída, si se le mantiene a la temperatura adecuada y con las valvas cerradas. Si al adquirirla tiene poco peso, puede que haya perdido el agua de mar que debería mantener hasta la cocción. Por ser más económica, con frecuencia tiende a sustituir en la cocina a otros afines de la familia como las almejas.

Otros afines del género con interés comercial

ALMEJAS (familia venéridos)

Almeja fina

(*Ruditapes decussatus*)

Otras denominaciones comunes:

ESPAÑA

Baleares: Copinya, escopinya llisa

Cantabria: Amayuela

Cataluña: Cloïssa

Galicia:

Ameixa fina

Murcia:

Almeja

País Vasco:

Txirla Handia

otros países

Inglés:

Grooved carpet shell

Francés:

Palourde croiséé

européenne,

paularde commun

Alemán:

Sandklaffmuschelm

- Área de distribución: Atlántico (más abundante) y Mediterráneo. Vive enterrada en fondos arenosos y fangosos a poca profundidad, 15 a 30 cm, en el litoral. Reproducción en el agua por larvas pelágicas o planctónicas en un primer ciclo, que pasan a vida bentónica (en el fondo) donde se fijan. Se obtienen mediante rastros, azadas y dragas. Susceptible de cultivo*, más o menos intensivo, donde se están consiguiendo aumentos de producción importantes.
 - Sedentaria y gregaria, filtra todo tipo de organismos que la mar ofrece para su alimentación. Concha sólida, de contorno más o menos ovalado, con costillas radiales juntas y surcos concéntricos en el exterior que se cruzan, en vertical y longitudinal, dibujando unas características cuadrículas o retículas finas (elemento diferencial con la babosa). Valvas unidas por un ligamento que posibilita su apertura y alimentación. Charnela con una pequeña meseta estrecha característica y tres dientes en cada valva. Dos sifones muy patentes, largos y separados, otro elemento diferencial que las distingue del resto de las almejas.
 - Coloración externa entre blanquecina y marrón claro o pardo, algo variable en función del sustrato donde se cría. Parte interna, blanco amarillento. Buena conservación, aguanta viva fuera del agua mucho más tiempo que otro tipo de almejas prolongando el ciclo de comercialización. Suele dar una talla máxima de unos 8 cm, y común entre 4-5 cm. La mayores partidas provienen de Galicia, aunque existe otra especie, la almeja francesa procedente de la Bretaña, Normandía y la Venteé, de color algo más oscuro y sabor más pronunciado.
 - Por su hábitat natural, conviene depurarlas o purificarlas en agua limpia antes de consumirlas. En general, es una de las más apreciadas, demandadas y de mayor cotización en el mercado. Extraordinaria calidad y excelente sabor y que se aconseja comer cruda y viva, sin desestimar otras preparaciones, en salsa verde, arroces o sopas marineras.
- Las confusiones más comunes pueden ser con la almeja japónica, muy parecida, aunque algo más rugosa y clara que la fina, de reciente introducción en el mercado originaria de Japón y de más fácil cultivo. Conocida también como “almeja de Carril” por ser este pueblo marinero de Vilagarcía de Arousa uno de los principales productores. Desde comienzos de los 90, hacia mediados de agosto, se organiza una fiesta, “Festa de Ameixa de Carril”, donde se degusta de manera popular este marisco y otros afines como coquina, bicuda, carneiro, reloj o chirla. Todos ellos acompañados de un buen vino de la tierra, tipo Albariño.





Almeja japónica o japonesa

(*Ruditapes philippinarum*)

Otras

denominaciones comunes:

ESPAÑA

Cataluña: Cloïssa

Galicia:

Ameixa xaponesa

País Vasco:

Txirla japoniarra

Otros países

Inglés:

Manila clam

Francés:

Palourde croiséé

japonaise

- Al igual que el resto vive enterrada en profundidades de 15 a 30 cm, alimentándose por filtración del agua del mar a través de su sifón. Asimismo, reproducción por larvas pelágicas que van al fondo y pasan a bentónicas donde se convierten en moluscos jóvenes. Crecimiento muy rápido, motivo por lo que su cultivo* se extendió de forma rápida a las costas francesas y británicas, para ser introducida posteriormente en España e Italia, donde se cultiva de forma intensiva.
- Líneas o estrías muy marcadas formando cuadrículas o retículas muy pequeñas al cruzarse, más pronunciadas que en la “fina”, característica diferencial de este tipo de almeja.
- Color de concha oscuro entre tostado, gris y negro. Cuando está abierta, se puede apreciar que tiene los sifones unidos hasta la mitad de su longitud, otra variante notoria respecto a la “fina”.
- Carne de buena calidad aunque, no alcanza a la de la “fina”, pero de precios más moderados o asequibles por la rapidez de crecimiento. Aunque por el momento los volúmenes de producción nacional son algo bajos, cada vez son más importantes, en especial en la zona de Galicia. No obstante, Italia continúa siendo uno de los principales suministradores, por lo que en muchos lugares o plazas se la conoce como “italiana”, por el momento la más común o representativa en nuestros mercados.

Almeja babosa o chocha

(*Venerupis pullastra*)

Otras

denominaciones comunes:

ESPAÑA

Andalucía:

Madrealmeja

Cataluña: Cloïssa

babosa

Galicia:

Ameixa babosa

País Vasco:

Txirla Lingirdatsua

Otros países

Inglés:

Carpet shell

Francés:

Palourde bleu

- Al igual que el resto, vive enterrada a poca profundidad, aunque sobre cotas inferiores por ser más sensible a la falta de agua que las anteriores. Consigue su alimento por filtración del agua a través de su sifón. La reproducción, como la mayoría de los bivalvos, larvas pelágicas que se transforman en bentónicas cuando se convierten en moluscos jóvenes. Se pesca con raño desde pequeñas embarcaciones o a pie firme con azada. Se cultiva* con buenos rendimientos en cantidad, calidad y precio.
- Forma algo más ovalada que la “fina”, con valvas iguales en color gris pálido o crema, con pequeñas rayas y dibujos en la concha de tonalidades más intensas en marrón o púrpura, paralelas a los bordes. Sifones soldados, a diferencia de otras almejas. Tiene las estrías más profundas que la “fina” y la imagen de su superficie recuerda a la de un tejado.
- Carnosa, de buena calidad, similar a la de la almeja “fina”, pero más dura o consistente. En general, es más sensible a la falta de agua que la “fina” y habita a mayor profundidad. Perecedera fuera del agua y, por tanto, de peor conservación que la anterior, pequeñas variaciones en la temperatura y salinidad del agua pueden aumentar su mortalidad.
- Menor tamaño que la “fina”, su limitada resistencia acota las posibilidades del comercio exterior.

Almeja dorada o pirulo

(*Venerupis aurea*)

Otras

denominaciones comunes

ESPAÑA:

Andalucía: Pirulo, almeja margarita, etcétera.

Baleares: Copinya o escopinya de llet

Galicia: Ameixa

bicuda

- Menos abundante que otras variedades y de tamaño más pequeño.
- Valvas doradas con manchas irregulares y surcos muy finos, casi inapreciables, aspecto que la diferencia del resto. Concha fuerte y pequeña, unos 4 cm como máximo.
- Gran similitud con finas y babosas, pero de menor calidad comercial.



¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué? (continuación)

Almeja rubia o roja

(*Venerupis rhomboides*)

Otras denominaciones comunes

ESPAÑA:

Andalucía: Almeja

chocha, chocha

Galicia: Ameixa rubia

Murcia: Chocha

- Se denomina así por las tonalidades rojizas y doradas que la distinguen de otras. Bastante extendida por las costas españolas. Habita en fondos de arena no muy alejados de la costa, donde convive con otras almejas, semienterrada para protegerse de sus depredadores y alimentarse por sus cortos sifones, filtrando del agua todos los organismos que la mar ofrece, asomando levemente las valvas. Recolección con arrastres de fondo y a pie ya que se acerca hasta la misma orilla.
- Como el resto del grupo, es sedentaria, gregaria y puede moverse reptando mediante un pié digitiforme**. Valvas iguales de contorno redondeado. Superficie externa con bandas concéntricas y costillitas aplastadas, dibujan formas en zigzag. Bordes internos lisos. Concha lisa y más brillante que otras almejas, dando sensación de estar pulida. Color amarillo pálido, marrón rosado o crema rosa, a veces con manchas marrón-rojizas a rosa-violeta. Interior blanco, en ocasiones teñido de rosa o naranja. Sifones cortos.
- Buen tamaño, junto a la “fina” es una de las que mayor tamaño puede llegar a alcanzar. La mayor parte procede de Galicia, aunque también se pueden encontrar remesas de Portugal. Talla máxima en torno a los 7 cm, común entre 3-5 cm. Mínima, en el Mediterráneo, 2,5 cm.
- Apreciada y con alto valor culinario, su buena consistencia permite preparar sopas, guisos marineros y guarniciones, además de unos excelentes arroces. Consumo cada vez más extendido. También se llega a identificar como “bicuda” y algunos no la catalogan propiamente como una almeja.

Otros géneros y especies

- **Almeja del Mediterráneo** (*Glycimeris violascens*) o almeja tonta.
- **Almendra de mar** (*G. glycimeris*), en Galicia se conoce como “rabioso”.
- **Almejón o almejón de sangre** (*Callista chione*), de mayor tamaño que otras almejas. También conocida como “**concha fina**”. Atlántico noroeste. Caparazón grande, liso y brillante, color marrón rojizo con los extremos redondos y bandas concéntricas muy delgadas de color amarillo. Entre 6 y 7 cm de diámetro. Mercado consolidado, en torno a 200/250.000 kilos de ventas anuales en la Red de Mercas.
- **Escupiña grabada** (*Venus verrucosa*), de concha gruesa y muy rugosa, con bandas concéntricas. Tamaño 6-7 cm y carne rojiza.
- **Almeja blanca, cornicha o clicla** (*Spisula solida*) bastante parecida a finas y babosas, no es propiamente una almeja, de menor calidad y más asequible. A veces, se le suele denominar erróneamente como almeja chirla. Forma triangular ovalada y concha muy lisa en color blanco crema, con algunas estrías en tonos más oscuros. Carne dura y tamaño generalmente menor que las almejas.
- **Reloj** (*Dosinia exoleta*), forma casi circular con marcadas estrías concéntricas en su concha. Color blanco cremoso, tiene unas diminutas bandas de tonalidad más oscura. Carne más dura que la de la almeja, se destina principalmente a la industria conservera.

***Breve nota sobre cultivo:** el cultivo de estos bivalvos, se reduce básicamente al cuidado de los fondos, eliminando algas, estrellas, etc.; control de los depredadores; arado del fondo arenoso para su oxigenación; recolección de la población cuando sea excesiva y siembra de ejemplares juveniles. El proceso se desarrolla en parques, o instalaciones, en bancos naturales de arena gruesa algo fangosa, con buena corriente de agua y a distintas profundidades, según la especie. También existen experiencias de engorde en bandejas suspendidas sobre el fondo. A diferencia de ostras o mejillones, las larvas no se pueden captar en colectores partiéndose de semilla natural u obtenida en criadero. Las instalaciones suelen cerrarse con redes como protección contra los depredadores. En Galicia se cultivan básicamente cuatro tipos de almejas: fina, babosa, japónica y rubia. El cultivo de la almeja en España es una práctica relativamente antigua y madura, lo que no ha impedido seguir investigando en este terreno para el desarrollo de otras variedades. Hasta hace poco, el cultivo se centraba principalmente en fina y babosa, tanto por las técnicas de cultivo como por calidad y precio.

****Pie digitiforme (con forma de dedo):** algunos bivalvos de costumbres excavadoras tienen muy desarrollado el pie de manera que se aplanan y toma 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.

Otras curiosidades: enteras, pueden servir como cebo, por ejemplo, para la captura de doradas y otros grandes espáridos de molares poderosos. Para consumir, lo ideal es en fresco, si bien en algunos casos se prestan también para distintos tipos de congelación y la elaboración de conservas, siempre mejor al natural con agua y sal. En verano crecen con mayor rapidez debido a que filtran mayor cantidad de agua, lo que da lugar a los anillos de crecimiento donde se aprecian las distintas velocidades de desarrollo.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificada por tallajes	Envase y peso	Transporte
Chirla Gorda Mediana Pequeña	Chirlas Sacos de 5-10 kg	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. También se realizaba por ferrocarril.
Almeja Limón o para cruda Marinera (normal y gorda) Arrocera	Almejas Producto nacional: caja de madera de 2 kg Producto importación: Caja de madera de 4 kg	

ACTUALES

Chirla

Clasificada por tamaños	Envase y peso y transporte
Grande, gorda o turbo.	Malla o redcilla de plástico de 2 ó 5 kg aprox. La tendencia de los últimos años ha sido hacia una reducción del peso de los envases según la demanda del mercado. Transporte en camión frigorífico entre 0°/ 5°.
Terciada o mediana.	
Pequeña	

Almejas (tipos o variedades más comercializados)

Tipo/variedad	Categoría	Envase y peso y transporte
"Fina" o "almeja de carril" Seleccionada y clasificada	<u>Limón o para crudo:</u> Fina Súper (25-30 piezas/kg aprox.) Fina Extra (35-40 piezas/kg aprox.) <u>Para cocinar:</u> Fina Primera (50/65 piezas/kg aprox.) Fina Segunda (70/90 piezas/kg aprox.)	Malla de plástico de 2 kg presentadas en cajas de poliestirén de 10 a 12 kg de peso. Transporte en camión frigorífico entre 0°/ 5°.
"Babosa" o "chocha" Seleccionada y clasificada	<u>Principalmente para cocinar:</u> Extra (40-45 piezas/kg aprox.) Gorda (60 piezas/kg aprox.) Terciada (80 piezas/kg aprox.)	Malla de plástico de 2 kg presentadas en cajas de poliestirén de 10 a 12 kg de peso. Transporte en camión frigorífico entre 0°/ 5°.
"Japónica" (cultivo y semicultivo) Seleccionada y clasificada	<u>Limón o para crudo:</u> Extra (35 piezas/kg aprox.) <u>Para cocinar:</u> Gorda (50 piezas/kg aprox.) Terciada (70 piezas/kg aprox.)	Malla o redcilla de plástico de 2 kg presentadas en cajas de poliestirén de 10 a 12 kg de peso. Transporte en camión frigorífico entre 0°/ 5°.

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

Total consumo nacional	44,0
Comercio mayorista en la Red de Mercas	19,5
Cuota de mercado	44%

**Datos referidos al consumo de chirlas, almejas y berberechos en conjunto, al no existir desagregación en el Panel Alimentario (MAPA). Para Mercas se utilizan los mismos criterios, resaltando que la práctica totalidad de lo comercializado por la Red es producto fresco.*

*Datos de 2006.
Fuente: MAPA y Mercasa.*

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 3°/ 5° y durante 2 días a lo sumo. No se recomienda congelar, aunque si se congela hay que asegurarse que a la hora de la compra del producto sea bien fresco, del día. En este caso, la conservación será a una temperatura entre -18/ -22° y durante unos 6 meses.

OTROS DATOS DE INTERÉS

Desde el punto de vista nutricional, chirlas y almejas resultan muy interesantes por su contenido en agua (su mayor componente), proteínas, minerales como calcio, hierro, sodio, fósforo y potasio, o vitaminas A y B₁₂. Bajo aporte calórico por su escaso contenido en grasas. Se emplean normalmente para guisos, en arroces, sopas, platos de pescado, salsa verde, salsa marinera, etc., aunque en el caso concreto de algunas variedades de almeja también son apre-

Consumo de chirla, almeja y berberecho* por segmento

Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	70,2	28,7	1,1
2000	67,1	31,8	1,1
2006	70,3	29,0	0,7

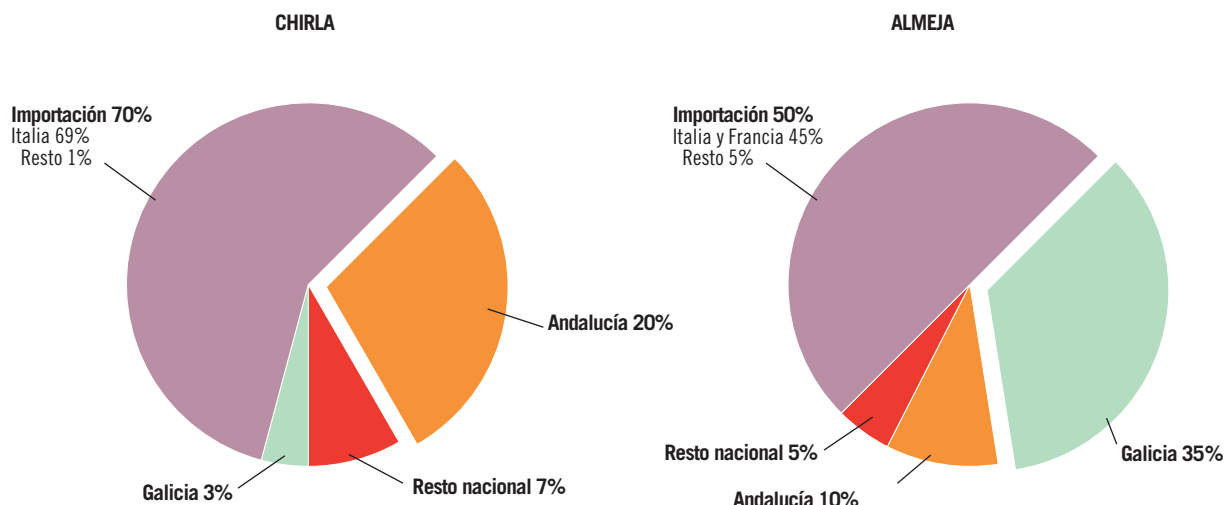
** Consumo agregado. El tratamiento de los datos de consumo por el Panel Alimentario (MAPA) impide realizar desagregaciones por especies.*

Fuente: MAPA.





Procedencia de las chirlas y almejas comercializadas en la Red de Mercas



ciadas para cocinarlas al vapor, asadas o cocidas. También son un aliado perfecto para preparar pescados blancos como merluzas o rodaballos. Sus jugos y sabores yodados imprimen carácter y perfuman multitud de deliciosas recetas. En el caso de la "fina", los grandes "gourmets" recomiendan sobre todo degustarla de forma natural y cruda, con o sin limón, para apreciar todo su sabor a mar. A la hora de prepararlas, se recomienda, en general, sumergirlas en agua fría con sal para que se abran y suelten la arena, al menos durante una hora. Si se tiene poco tiempo se pueden poner en agua con un chorro de vinagre para acelerar el

proceso. Posteriormente, se lavan y se escurren. Hay que comprobar que están todas vivas, teniendo en cuenta que si alguna tiene las valvas abiertas en el momento de adquirirla puede estar muerta. No obstante, los expertos recomiendan que, en caso de duda, se golpeen contra una superficie dura y si reacciona cerrándose es que todavía está viva. No aprovechar ni forzar tampoco las que estén cerradas una vez cocidas, hay que desecharlas. A la hora de preparar, los tiempos de cocción deben ser mínimos. En cuanto a la presentación en congelado es muy poco relevante en chirla y algo más significativa en el caso de la almeja.

Las conservas son otra posibilidad y permiten buenas combinaciones y aperitivo. Las almejas son en definitiva uno de los moluscos más codiciados por su exquisito y singular sabor.

► PROCEDENCIAS

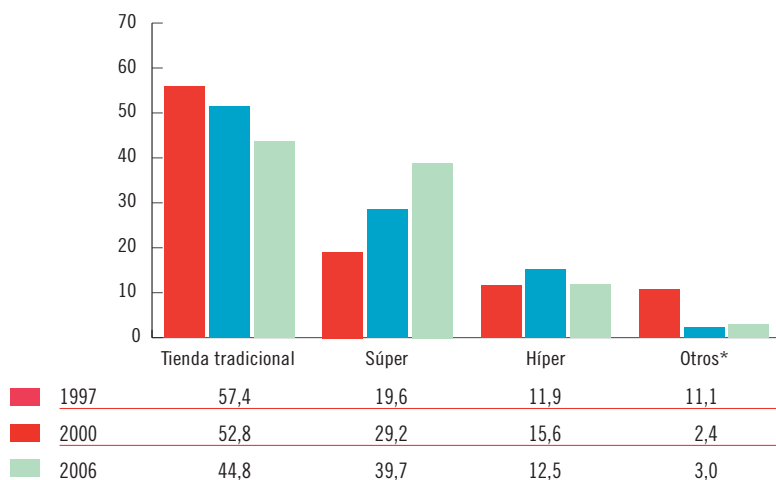
En chirla, a la vista de los datos obtenidos en Mercas, cabe precisar que actualmente más del 70% de la oferta de chirla en los mercados mayoristas depende de la importación, casi exclusivamente de Italia. En lo que respecta al producto nacional, el 30% restante, el origen principal es Huelva (75% del total de producto nacional). En almeja, sin embargo, el reparto de la misma resulta más parejo, con porcentajes del 50% tanto para producto interior como exterior. Galicia e Italia a la cabeza, sumando en conjunto el 80% de los volúmenes de abastecimiento. En cuanto a la cocina y preparación del marisco, se extiende desde la simple cocción hasta las elaboraciones más exquisitas e imaginativas. Frescos, cocidos, fritos o a la plancha, son el eje de un amplio repertorio internacional. Para disfrutar de todo su sabor es imprescindible cocinarlo bien y uno de los secretos o claves es el punto de cocción, distinto según espe-





Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

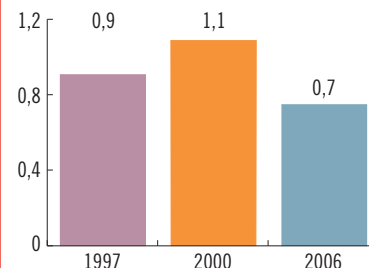
Porcentajes volumen



En conjunto. El tratamiento de los datos de consumo por el Panel Alimentario (MAPA) impide realizar desagregaciones por especies.

*Otros: Incluye autoconsumo, economatos, venta a domicilio, etcétera.

Evolución del consumo de chirla, almeja y berberecho* por persona y año. Kilos

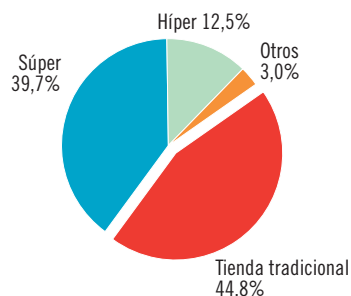


* Consumo agregado. El tratamiento de los datos de consumo por el Panel Alimentario (MAPA) impide realizar desagregaciones por especies.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran chirlas, almejas y berberechos* los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



* En conjunto. El tratamiento de los datos de consumo por el Panel Alimentario (MAPA) impide realizar desagregaciones por especies.

Datos 2006.

Fuente: MAPA.

cie y tamaño. Como norma general, es conveniente cocer los mariscos con agua, sal y laurel. Para ello, algunas recomendaciones especiales son:

- Marisco vivo (bogavante, langosta, nécora, etc.): como ya se explica en las fichas de cada producto se deben poner en agua fría e ir cocinando a medida que aumente la temperatura del agua para que la pieza no sufra daños y se pueda evitar la rotura de patas, etc. El tiempo de cocción se contará desde que el agua empiece a hervir.
- Marisco muerto (gamba, langostino, etc.): se introducirán cuando el agua esté hirviendo y comenzará a contar el tiempo de cocción desde el momento en que rompa a hervir de nuevo.
- Camarones y percebes, son la excepción a lo anterior: se echarán cuando el agua esté hirviendo y se sacarán nada más que empiece a hervir de nuevo.

Poner hielo tras la cocción es un buen método para enfriar y mantener la textura de la carne. En el caso concreto del percebe, se recomienda cocer en casa cuando se vaya a degustar, para que no pierda su jugo y la carne se reseque, y servir templado.

Como curiosidad comentar otra forma de cocción empleada sobre todo en la costa andaluza. Es el llamado "método de Sanlúcar". Consiste en calentar agua "sin sal", mientras que aparte se prepara una salmuera cuya concentración óptima de sal se alcanza cuando un huevo flote dentro de ella. Cuando el agua hierve, se echa el marisco y al comenzar a hervir de nuevo se saca para introducirlo en la salmuera, durante no más de un minuto ya que la sal pasa al marisco rápidamente. Además, la salmuera debe estar bastante fría, se incorporarán cubitos de hielo ya que un enfriamiento brusco del crustáceo favorece que la carne se desprenda del caparazón y sea más fácil de pelar.

