



BOGAVANTE Y LANGOSTA



Principales áreas de distribución

- **Bogavante:** en el este del océano Atlántico, desde las islas Lofoten, en el noroeste de Noruega, hasta Azores y Marruecos. Mar Negro y en algunas zonas del Mediterráneo.
- **Langosta:** en el océano Atlántico, incluido el Canal de la Mancha y las costas holandesas, y en el Mediterráneo, excepto en algunas zonas orientales.

DENOMINACIONES

Nombre científico: *Homarus gammarus* (bogavante europeo) perteneciente a la familia *Astacura* y *Palinurus elephas* o *Palinurus vulgaris* (langosta común) de la familia *Palinura*, crustáceos* decápodos** braquiuros reptadores, orden *Reptantia*.

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

Otras denominaciones comunes:

España:

Bogavante: Bugre, Ilubricante (Asturias), Ilomantol, grimaldo (Baleares), ollocantaro, abacanto (Cantabria), Ilamántol (Cataluña), lumbrigante o lubrigante (Galicia), abacanto (País Vasco), sastre (Murcia).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado por	Transporte
Tallas o tamaños	En camión "vivero" o por avión en contenedores especiales. Antiguamente, el reparto se hacía "puerta a puerta" desde los camiones vivero.

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tallas o tamaños (vivo, fresco y congelado)	Bogavante (1,5 o + kg/pieza) (1 a 1,5 kg/pieza) (800 a 1.000 g/pieza) (600 a 800 g/pieza) (400-500 g/pieza)	Vivo: cajas de "corcho" de poliestirén de 10 kg. Fresco (cocido): envases individuales, según pesos, el género que procede de Galicia en caja de madera y el bogavante canadiense en cartón. Congelado (cocido): el bogavante, piezas individuales, en tubos de plástico con agua congelada (hielo natural) con procedencia, fecha de envasado y caducidad.
	Langosta (+1 kg/pieza) (1 kg/pieza) (800 g/pieza) (500 g/pieza)	La langosta en cajas a granel de cartón de unos 10 kg. Transporte: en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18°/-20°. El vivo, transporte especial en camión vivero con oxígeno y refrigeración. Cubas retornables con sistemas y filtros para depuración del agua (circuito cerrado) o en avión en contenedores especiales. Hasta destino (punto de venta) también camiones frigoríficos en cajas preparadas de poliestirén.





¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Bogavante europeo (*Homarus gammarus*)

- Caparazón de color negro azulado, con aspecto marmóreo por las pequeñas manchas amarillas que presenta y los laterales ventrales son amarillentos. Después de la cocción adquiere un color rojizo más intenso que el bogavante canadiense. Se captura preferentemente en las costas atlánticas de Gran Bretaña y Noruega, así como en las costas gallegas, donde se encuentran algunos de los mejores ejemplares. Carne blanca, fina, sólida y de sabor exquisito, más intenso que el de la langosta. El más apreciado y valorado, tanto comercial como gastronómicamente.

Bogavante canadiense o americano (*Homarus americanus*)

- Coloración más clara y rojiza que la del europeo, sin matiz azulado ni pintas, con tono más ocre sobre todo en la parte baja del caparazón. Además, tiene la cabeza más pequeña y picuda, con las pinzas más grandes y las articulaciones de la cola más anchas. Es el competidor del europeo en el mercado, con más carne y textura pero de calidad y precio inferior. Se localiza en costas nororientales de Norteamérica*, en aguas del Atlántico noreste, próximo a las costas. Otros idiomas: Northern lobster (inglés), Homard américain (francés), Amerikanischer Hummer (alemán).

Langosta común (*Palinurus elephas*)

- La de mayor valor gastronómico y comercial. Carne fina, blanca, sabrosa, consistente y de mayor delicadeza que la del bogavante. Su caparazón tiene un color pardo entre rojo y violeta, con manchas amarillas dispuestas simétricamente en el abdomen. Se distingue fácilmente del resto con las que compite en el mercado, africana, americana, etc., por las manchas blancas que tiene a cada lado de los segmentos de la cola. Las de costas gallegas e islas británicas, sobre todo parte occidental de Irlanda, están consideradas como las de mejor calidad. Las de Portugal también son de carne fina y apreciadas.

Langosta mora (*Palinurus mauritanicus*)

- Proveniente de costas africanas tiene un color algo más oscuro que la langosta común y la cabeza más grande en relación con el cuerpo. Más insípida que la anterior. Otra africana, zona de Mauritania, es la llamada langosta verde o langosta del Cabo (*Jasus lalandii*), muy parecida a la mora, aunque con una tonalidad verde característica y unas antenas muy espinosas. Carecen de manchas en los segmentos de cola.

Otras langostas (*Palinurus spp*)

- Distribución: ocupan la franja oceánica tropical y subtropical que rodea al planeta. En el Golfo de México y en el mar Caribe se ha identificado la "langosta del Caribe" (*Palinurus argus*). Se comercializan congeladas y son de menor calidad que otras especies.



*En las costas nororientales de EEUU y Canadá se distribuye el bogavante americano (*Homarus americanus*) que se vende como langosta americana (1) de carne más insípida. Se suele presentar congelado.

Nota (1): La langosta no debe confundirse con el bogavante, ya que en los últimos tiempos se ha extendido la costumbre anglosajona de nombrarlos con la misma palabra en inglés: "lobster", que se traduce tanto como bogavante como langosta.

Langosta: Llangosta (Asturias), llagosta (Balears), langosta (Cantabria), llagosta (Cataluña), lagosta (Galicia), otarrain (País Vasco), langosta (Murcia).

Otros idiomas y países:

Bogavante: Hummer (alemán). Homard européen (francés). Lobster (inglés). Astice (italiano). Lavagante o bogavante (portugués).

Langosta: Languste (alemán). Langouste rouge (francés). Spiny lobster (inglés). Aragosta (italiano). Lagosta (portugués).

► ASPECTOS GENERALES

Estos crustáceos marinos se clasifican dentro de los decápodos por poseer diez extremidades. En el caso del bogavante, dos de ellas se han transformado en dos grandes pinzas desiguales, una es más gruesa y está más desarrollada que la otra, que le sirven para atrapar y quebrantar a sus presas, la pinza derecha con dientes romos que incluso triturarán los caparazones de sus presas y la izquierda con dientes finos y afilados con los que desgarrar y corta los alimentos.

Son unas pinzas muy potentes, por lo que los bogavantes se suelen comercializar con ellas atadas. Apariencia muy agresiva. La langosta, sin embargo, tiene en su lugar un par de grandes antenas que utiliza para ahuyentar a sus enemigos y manifestar su territorialidad, interponiéndolas entre ella y el intruso, también las usa para familiarizarse con el entorno más inmediato a través del tacto, habilidad muy necesaria en condiciones de poca luminosidad de las oquedades de las rocas donde habita durante el día protegiendo su parte más



vulnerable, el abdomen. La langosta al no tener pinzas dispone de una especie de abridor en forma de cuchilla para triturar o desprender de las rocas el alimento. En cuanto a tallas, el bogavante llega a ser algo más grande con 60 cm aunque lo habitual es que oscile entre 23 y 50 cm, mientras que la langosta, como mucho mide 50 cm, siendo la longitud más corriente entre 20 y 40 cm. No obstante, la talla mínima para la captura de ambos en el Mediterráneo es de 24 cm. Se trata de especies protegidas puesto que, además de ser los mariscos más prestigiosos y cotizados (“los reyes del marisco”), son de muy lento crecimiento. Ambos incluidos en el grupo de crustáceos de cuerpo alargado (macruros), tienen una larga vida y son las dos especies más grandes de todos los mariscos.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Estamos ante dos de los crustáceos marinos más grandes, de cuerpo robusto, dividido en dos partes claramente diferenciadas, el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola, ambos cubiertos por un caparazón. El bogavante, con caparazón cilíndrico y aspecto más delgado que la langosta, presenta un color azul oscuro jaspeado, salpicado de motitas amarillas y los laterales ventrales amarillentos. En la cabeza, dos pares de espinas situadas detrás de los ojos. Dos grandes pinzas y cuatro pares de patas, los dos primeros con pincitas diminutas y los dos últimos acabados en uñas. Las hembras tienen unas pequeñas extremidades atrofiadas después del último par de patas. Surco longitudinal de cabeza a cola y abdomen en forma de anillos (siete). Por su parte, las tonalidades de la langosta están entre el rojo y el violeta con manchas amarillas dispuestas de forma simétrica en los cinco últimos segmentos del abdomen, que tiene espículas y forma cilíndrica aunque es algo más estrecho en la parte de la cola, y en la parte anterior hay dos fuertes cuernos frontales en forma de triángulos, en cada pata andadora tiene una línea longitudinal de color blanco amarillento y en la cabeza destacan sus dos enormes antenas. Ambos al cocerlos, al igual que pasa en muchos otros crustáceos, adquieren un color rojo caracte-

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Aunque la mayor comercialización se produce en Navidad, en ambos, su mejor época es de octubre a mayo, salvo en el bogavante de importación que sería de mayo a diciembre.



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

1,5 o + kg/pieza	1
1 a 1,5 kg/pieza	5
800 a 1.000 g/pieza	5
600 a 800 g/pieza	40
400 a 600 g/pieza	49

rístico. El crecimiento se produce mediante sucesivas mudas del caparazón. Las mudas disminuyen con la edad y mientras dura se refugian en cavidades. Se reproducen cada dos años, normalmente en verano, las hembras transportan bajo el abdomen miles de huevos que eclosionan en el agua dejando libres a las larvas, que nadan durante unas cinco semanas hasta que se asientan en el fondo. El número de huevos que sobrevive es bajo en comparación con la puesta. En cuanto a la alimentación, el bogavante prefiere sepias, calamares, pulpos y pequeños peces, mientras que la langosta se alimenta de algas, restos orgánicos, gusanos, moluscos o pequeños crustáceos frescos, aunque en ocasiones son carroñeras. Comen por la noche y permanecen ocultos en cuevas durante el día.

HÁBITAT

Habitán en fondos rocosos o zonas de acantilados. El bogavante, en aguas más frías, se encuentra desde la orilla hasta unos 150 m, normalmente a menos de 40 m, mientras que la langosta prefiere mayores profundidades entre 150 y 600 m., aunque lo más habitual es encontrarlas en torno a unos 400 ó 500 m. En ambos casos, más cerca de la costa durante el verano. Se ha tratado de producir estos crustáceos mediante técnicas de cultivo, aunque aún no se han consolidado. Lo que se suele hacer es capturarlos y mantenerlos vivos en cetáreas hasta su venta.

MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

En el caso de la captura, las técnicas de pesca más empleadas son las nasas, en especial, la llamada “nasa langostera”. cebada con peces y situada en las rocas frecuentadas por estos crustáceos. Otras utilizadas, aunque en menor medida, son las de arrastre, trasmallo, miñños (también denominados rascos) y raeiras o arte de enmalle.



▶ OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Es difícil confundir al bogavante y a la langosta con cualquier otro crustáceo, incluso se puede distinguir entre variedades, el bogavante europeo tiene rasgos diferenciadores del americano y lo mismo ocurre con las langostas más habituales de nuestro mercado, la común y la llamada langosta mora. Sin embargo, resulta realmente complicado identificar si un bogavante o una langosta procede de las Islas Británicas o de Galicia puesto que se trata de la misma especie pero con distinto origen.

▶ CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Vivo: la rotación del producto es de 2 días. Se transporta y se conserva en “viveros” (cubas retornables) oxigenados, preferentemente con agua de mar o dulce con sales añadidas (salina) a una temperatura de 10°. Los bogavantes con las pinzas atadas. No se les practica ningún tipo de alimentación añadida. En destino, se suelen comercializar igualmente en vivo. En el caso de las importaciones, su transporte se realiza por avión en contenedores especiales herméticos en cajas de cartón duro y bolsas de hielo en gelatina. La langosta, especialmente de Chile, Cuba, Santo Domingo y Sudáfrica.

Fresco (cocido): la permanencia del producto en Merca es de 2 días, en cámara a 0°/4 °, no conservado en hielo.

Congelado: el almacenamiento es por espacio de unos 18 meses, en frigorífico a -20°, crudo. La comercialización de bogavante congelado es escasa.

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Vivo: colocar en el frigorífico a 3/5°. 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 tem-



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

	Bogavante	Langosta
Enero	6	4
Febrero	6	4
Marzo	7	4
Abril	7	5
Mayo	7	7
Junio	8	6
Julio	8	6
Agosto	8	6
Septiembre	9	7
Octubre	9	10
Noviembre	9	16
Diciembre	10	25

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

peratura ambiente antes de hervir. Para 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.

Fresco (cocido): en el frigorífico a temperaturas de 3°/5° y durante 1 ó 2 días.

Congelado: a temperaturas de -18°/-22°, durante 12 a 18 meses o atendiendo a la fecha de consumo preferente que se indica en la etiqueta del envase. El producto descongelado debe ser consumido y no volverse a congelar.

▶ OTROS DATOS DE INTERÉS

El valor nutritivo del bogavante es similar al de la langosta. Ambos crustáceos

tienen como principal nutriente las proteínas de gran valor biológico, con bajo contenido en grasas, predominan las insaturadas (saludables para la salud). También destacan por su riqueza de aminoácidos como fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro y en especial zinc, con un papel fundamental para nuestro organismo por su implicación en funciones metabólicas como las síntesis de insulina, carbohidratos, proteínas y grasas. Tampoco es descartable el aporte vitamínico, sobre todo tipo A, B2, B3, B6 y B12. Como otros crustáceos, su consumo debe restringirse especialmente en personas con hiperuricemia o gota, ya que poseen purinas que se transforman en ácido úrico. Desaconsejados también en personas hipertensas. La carne del bogavante tiene un sa-



bor más intenso comparado con la de la langosta. Ésta última es utilizada preferentemente en la elaboración de platos de alta cocina, sobre todo las de tamaño mediano por tener una carne más sabrosa. Como en otros tipos de crustáceos, la hembra es la más valorada por su mayor cantidad de carne y la presencia de huevas, siendo en el caso de la langosta una delicatessen si están sin madurar (localizadas en la cabeza). Son menos sabrosas maduras (depositadas las huevas en la cola) y por lo tanto no en su mejor momento para consumirlas. Tanto bogavante como langosta deben estar vivos en el momento de cocerlos, sumergirlos en agua con sal (punto de agua de mar) una vez roto el hervor, bogavante y langosta medianos cocer 20 minutos. Hay que tener un especial cuidado con el bogavante y atar sus pinzas antes de cocinarlo, ya que puede resultar peligroso al cogerlo. Una vez cocidos se recomienda sumergirlos en abundante hielo para enfriarlos y mantener su carne más prieta. Después se practican dos cortes y se extrae la cola sin romperla, entera o para cortar en medallones. La carne de la cabeza también tiene sus usos culinarios y, en el caso del bogavante, las pinzas delanteras se pueden servir aparte. Aplicaciones culinarias similares, cocidos o a la

plancha, se pueden acompañar con mayonesa, salsas bien aderezadas, vinagretas o simplemente con unas gotas de limón. Además pueden ser ingredientes en gran variedad de platos muy suculentos como guisos, calderetas, arroces, fabes, ensaladas, suquets, etc. Para hacer a la plancha, lo ideal es comprar el producto vivo y someterlo a una hora de congelación antes de prepararlo. Una prueba de frescura, en el caso de la langosta, es que tenga la cola siempre curvada hacia adentro y que, al cogerla con la mano, mueva la cola con fuerza emitiendo un sonido estridente.

► **PROCEDENCIAS**

Son productos en los que la importación juega una baza importante en el suministro del mercado nacional, sobre todo en el bogavante, puesto que se calcula que alrededor del 95% de los volúmenes distribuidos por la Red de Mercas, viene de fuera concretamente de EEUU, Canadá y el Reino Unido. Del producto nacional destaca Galicia como principal suministrador. En el caso de la langosta, la proporción de importaciones está en torno a un 95%, especialmente de las costas europeas (Reino Unido, Francia o Portugal) y africanas

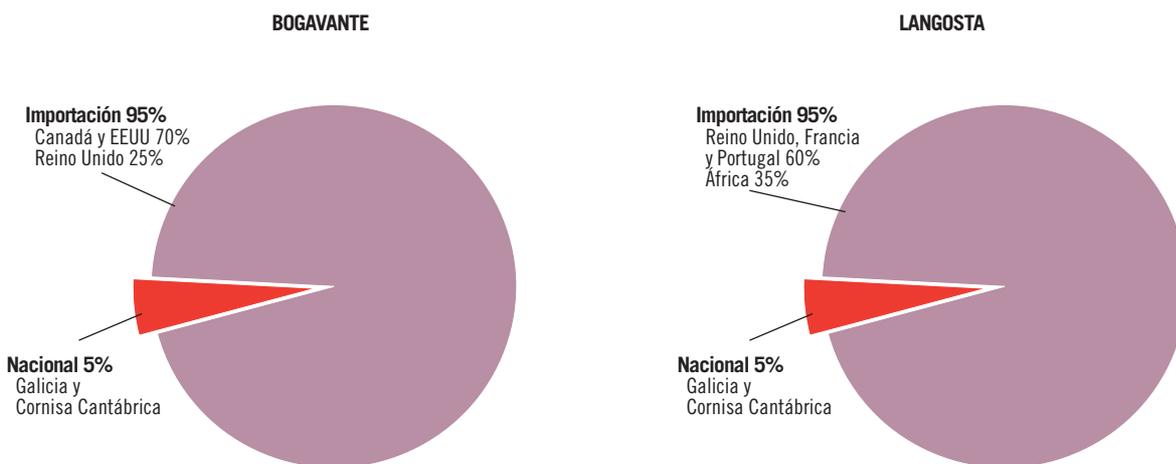


(Mauritania, Marruecos, Cabo Verde o Senegal). El 5% restante corresponde a las aportaciones de nuestros litorales, entre los que citaremos las entradas procedentes de Galicia y la Cornisa Cantábrica.

► **COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2005**

Unos 2,2 millones de kilos. Alrededor de 1,5 mill de kilos. corresponden a la comercialización de bogavante y el resto a langosta. La mayor parte de las langostas que se comercializan son congeladas (concretamente entre un 70 y un 80%), donde predomina su presentación en colas.

Procedencia del bogavante y langosta comercializados en la Red de Mercas



Principales procedencias: en langosta congelada habría que añadir algunas partidas algo más significativas de países de Sudamérica y el Caribe.
 Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.