



Principales áreas de distribución

- Costa Atlántica, desde Cabo Norte hasta Marruecos, Mediterráneo y Adriático.

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Nephrops norvegicus*, crustáceo* decápodo** macruro reptador, orden *Reptantia*, familia *Nephropidae*.

* 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 macruros, en cuanto a su anatomía, son de cuerpo alargado y abdomen desarrollado, donde se encuentra la carne, que termina en un abanico caudal. Cola alargada.

Otras denominaciones comunes:

España: Langostino (Galicia), escarmalá (Cataluña), zigala (País Vasco).

Otros idiomas y países:

Langoustine (francés).
Norway Lobster (inglés).
Scampo (italiano).
Kaisergranat (alemán).
Lagostim (portugués).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado por	Envase y peso	Transporte
Tallas o tamaños	Caja de madera de 2/3 kg en hielo.	En camión "pescadero" de toldo con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. En vivo, transporte especial en "camión vivero".

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tallas (vivo, fresco y congelado)	Super Extra (5 a 7 piezas/kg) Extra (7 a 10 piezas/kg) Grande (11 a 13 piezas/kg) Mediana (14 a 18 piezas/kg) Pequeña o arrocera (+ 19 piezas/kg) Nota: las colas se distinguirían en grandes o pequeñas. Las grandes obtenidas a partir de las categorías Superextra y Extra. Las pequeñas, de los tamaños restantes.	Vivo: resiste mucho tiempo viva, una vez extraída del acuario o vivero se prepara en cajas de "corcho" de poliespán, sin hielo. Fresco (crudo): caja de "corcho" de poliespán de 2 kg, con hielo. Congelado: cajas de "corcho" de poliespán de 1,5 kg, o de cartón de 1 kg. Transporte: el fresco en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18/-20°. La viva, transporte especial en "camión vivero" con oxígeno y refrigeración. Cubas retornables con sistemas y filtros para depuración del agua (circuito cerrado). Hasta destino (punto de venta) también camiones frigoríficos en cajas preparadas de poliespán.

► ASPECTOS GENERALES

Como todos los artrópodos, los crustáceos tienen exoesqueleto (esqueleto externo) y su cuerpo está formado por una serie de segmentos, cada uno de los cuales suele llevar un par de apéndices. El número de segmentos es variable, desde los 16 hasta más de 60. La cigala

es un crustáceo clasificado dentro de los decápodos por tener cefalotorax, diez patas, ocho de ellas en el tórax, entre las que se encuentran cinco dedicadas al movimiento y un caparazón, calcáreo y calcificado. Éste se une al tórax y forma una cámara protectora para las branquias. Las antenas de los crustáceos constituyen sus órganos sensoriales

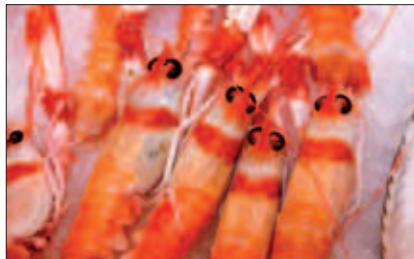


¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Cigala

(*Nephrops norvegicus*)

- De carne muy apreciada, blanca, fina, consistente y muy sabrosa. Su calidad está directamente relacionada con la temperatura de su hábitat, cuanto más frío mayor calidad. En nuestro país se captura en Galicia, en el Mediterráneo y en el Estrecho de Gibraltar, siendo de una excelente calidad. Bastante perecedera vive poco tiempo fuera del agua. Se comercializa fresca y entera o congelada entera y colas. Excepcionalmente cocida. Dos tipos comerciales grande "o de tronco" y pequeñas o "arroceras". La cotización de mercado varía de manera sustancial, según sea producto del día (colores vivos) o de caladeros más alejados, Gran Sol, etc. (colores más apagados).



Otros afines con interés comercial

Galera

(*Squilla mantis*)

- Crustáceo de reducidas dimensiones, entre 5 y 8 cm. De cuerpo aplastado dorsoventralmente, con un pequeño caparazón en forma de escudo y un abdomen grande y ancho con segmentos bien definidos. Cabeza que recuerda a la mantis religiosa, con ojos verdosos. Los primeros pares de patas cortos y adaptados a la función de excavar. Suelen ser de dos tonalidades, anaranjada (si habita en zonas arenosas) o pardo (si vive en zonas fangosas), la zona ventral blanca y presenta dos manchas oscuras en la cola que parecen ojos. Con pinzas blandas e inofensivas, de carne fina pero menos sabrosa que las cigalas. Se encuentra en zonas cercanas a desembocaduras y vive en pequeñas galerías en forma de "U" que le sirven de guarida y de puesto de caza. Feroz depredador de peces, cangrejos, gambas y moluscos. Se consume como ingrediente en la preparación de sopas, arroces o simplemente cocidas. Además es utilizada como cebo para la pesca. Precio más asequible que la cigala. En Galicia se le asigna el nombre de mantis.

Santiaguino o santiago

(*Scyllarus arctus*)

- Pequeña cigala de mandíbulas cortas. Color pardo, lleva en el dorso una marca semejante a la cruz de Santiago, de ahí su nombre. En Baleares, conocida como cigalo y en Cataluña como xuia, también como langosta canaria, gran cigala, etc., según las zonas. Una variante es la *Scillarydes latus* llamada comercialmente cigarra, de color oscuro y mayor tamaño que la anterior. Producto escaso y muy valorado.

les y la cabeza suele llevar un par de ojos compuestos. Dentro de los decápodos se distinguen dos clases: macrúros y branquiuros. En los primeros se encontraría la cigala, están caracterizados por su forma alargada y abdomen bien

diferenciado en comparación con los branquiuros, que tienen forma circular y no se les distinguen la cabeza del abdomen. Además otro elemento a tener en cuenta es que no es nadador, como en el caso del langostino y la gamba, es

andador como el bogavante y la langosta. La mayoría de las especies se diferencian entre machos y hembras, éstas transportan los huevos en unos apéndices especializados de la región abdominal. De ellos nacen las larvas, que se van desarrollando hasta conseguir el aspecto de los adultos. La cigala comercialmente se halla incluida en el grupo de los crustáceos de cuerpo alargado.

► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El cuerpo de la cigala es alargado, comprimido dorsoventralmente (plano), sobre todo en la región abdominal. Posee un caparazón liso de color anaranjado o rosáceo, rojo vivo en las manchas del dorso y en la base y dedos de las pinzas. Abdomen asurcado, con ranuras anchas en la parte superior de los anillos de cola. Cabeza larga, con espinas laterales y el primer par de patas formado por dos pinzas trituradoras iguales, largas, delgadas, ligeramente aplanas y fuertes, de un tamaño intermedio entre las del bogavante y la langosta, y con aristas longitudinales espinosas. El segundo y tercer par de patas constan también de pinzas pero de menor tamaño, el tercero y cuarto terminados en uñas. Puede llegar a alcanzar los 25 cm de longitud, aunque lo más frecuente es una talla inferior, unos 20 cm. Las hembras alcanzan aproximadamente un máximo de 16 cm, mientras que los machos oscilan entre los 16 y los 20 cm. Aparte de la longitud, se pueden distinguir ambos sexos por el grosor del primer par de apéndices que se encuentran junto al céfalo-tórax: si son como hilos se trata de una hembra, en el caso de los machos la dureza es mayor. Posee unos ojos muy característicos, de



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

Cigala fresca o viva	25
Cigala congelada	75
Por tallas	
Cigala fresca	
Superextra (5 a 7 piezas/kg) y extra (7 a 10 piezas/kg)	30
Grande (11 a 13 piezas/kg)	20
Mediana (14 a 18 piezas/kg)	20
Pequeña (+19 piezas/kg)	30

Cigala congelada	
Superextra (5 a 7 piezas/kg) y extra (7 a 10 piezas/kg)	40
Grande (11 a 13 piezas/kg)	20
Mediana (14 a 18 piezas/kg)	20
Pequeña (+19 piezas/kg)	20

Se venden colas de cigala en fresco o crudo cuando cabezas o patas están deterioradas.

córnea negra y muy hinchada, con aspecto arriñonado (de ahí su nombre "Nephrops"). La reproducción de la cigala es sexual. La puesta suele ocurrir entre primavera y verano. Las hembras llevan los huevos (unos 4.000, de color azul oscuro) pegados bajo el abdomen, que serán fecundados por los machos después del desove. Pasados unos 8 meses, de estos huevos nacerán las larvas. Tiene un crecimiento muy lento ya que no alcanza su madurez sexual hasta los 5 años de vida, cuando mide alrededor de unos 8 cm. Para el caso de las colas se estima una medida de unos 4 cm.

► HÁBITAT

Es una especie típica de fondos marinos a gran profundidad, a partir de los 50 m, aunque se encuentran con mayor frecuencia entre los 200 y 800 m, según la temperatura. Necesita de fondos blandos de grano fino con gran cohesión, que le permitan excavar galerías en las que vive a modo refugio. Éstas suelen tener 10 cm de diámetro, alrededor de 1 m de largo y una profundidad de 20-30 cm. Además pueden tener una o dos entradas, en este último caso con diferentes tamaños. Son muy territoriales, con mayor actividad a me-

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Mayores ventas de mayo a julio y el mes de diciembre.

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año



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

dida que anocche para alimentarse, suelen permanecer escondidas en su túnel o los accidentes del fondo durante el día. Depredador oportunista, se alimenta fundamentalmente de pequeños peces, crustáceos y moluscos, y en menor medida de gusanos y equinodermos (estrellas de mar, etc.).

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

La técnica de pesca más empleada es la de arrastre de fondo, a menudo mezclada con otras especies. Raramente nasas. Especie sujetada a los totales admisibles de capturas (TAC) que por especie y caladero fija anualmente la UE para la pesca en aguas comunitarias. Reparto de cuota por países.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Teniendo en cuenta los elementos diferenciales inherentes a cada una de las especies, no existen dificultades de identificación o riesgos de confusiones posibles. En el caso concreto de la cigala no hay prácticamente posibilidades

de error porque no se parece a ningún otro marisco.

► 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°. No se les practica ningún tipo de alimentación añadida. En destino, se suelen comercializar igualmente en vivo.

Fresco (crudo): la permanencia del producto en Merca es de un máximo de 2-3 días, en cámara a 0/4 °, en hielo.

Congelado (crudo): el almacenamiento es por espacio de unos 2 meses, máximo un año, en frigorífico a -20°.

► 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 temperatura 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.

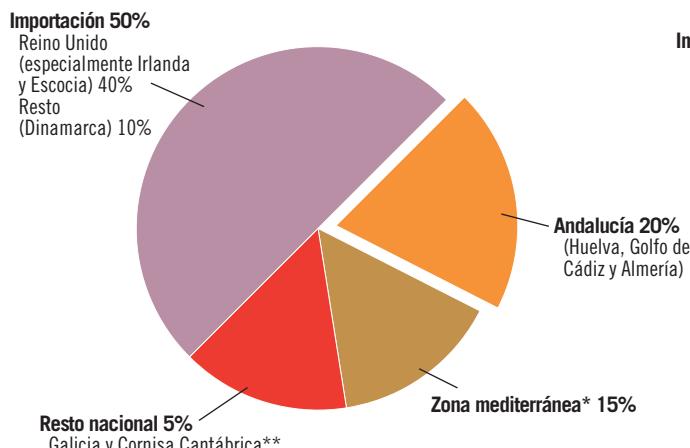
Fresco (crudo): en el frigorífico a temperaturas de 3°/5° y durante 1 ó 2 días. Mejor cocer cuando se vaya a degustar.

Congelado (crudo): a temperaturas de -18°/-22°, durante un mes 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.

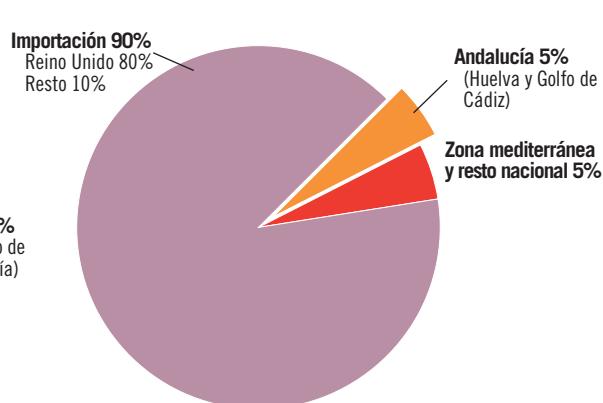


Procedencia de la cigala comercializada en la Red de Mercas

FRESCA



CONGELADA



* Zona mediterránea: en el caso de las Merca situadas en este litoral, la procedencia de su costa es la más representativa con en torno al 60% de la oferta.

** La procedencia de Galicia es la más significativa en los mercados de la mitad norte.

Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

► OTROS DATOS DE INTERÉS

La cigala es, de todos los crustáceos, la que aporta menos calorías, bajo contenido en grasa. Su principal nutriente son las proteínas. Entre los minerales destacan algunos de los esenciales ligados al impulso nervioso, los músculos, la energía o el sistema óseo, como potasio, fósforo, calcio, sodio y hierro, aunque este último en menor cantidad. También podemos encontrar vitaminas como B12 y ácido fólico, de gran importancia y recomendable su consumo, en cantidades adecuadas, para personas que padecen anemia, ya que favorecen la absorción de hierro e intervienen en la formación y maduración de glóbulos rojos y blancos. En el capítulo de precauciones, hay que tener en cuenta que contiene importantes cantidades de colesterol, por lo que su consumo no es recomendable para personas con altos niveles del mismo. También, como el resto de los crustáceos, es de digestión difícil. La cigala es muy versátil y proporciona muchas posibilidades. Empleada en la elaboración de distintos platos como guisos con pescados, salpicones, peladas y fritas con o sin "gabardina", arroces marineros, paellas, etc. Pero realmente como se puede disfrutar del sabor de

su exquisita carne es a la plancha con sal gorda, una delicia para el paladar, o mediante una cocción adecuada, en agua hirviendo salada durante dos minutos a contar desde que de nuevo rompa el hervor, sacar rápidamente y poner en hielo, para que el enfriamiento sea rápido y la carne quede consistente y firme. Se puede degustar directamente, con o sin gotas de limón o acompañada con salsa mayonesa. En el caso de las colas, rebozadas o salteadas. Un método para extraer la cola es romper el primer anillo, el cercano a la cabeza, y tirar del extremo de la cola. Las huevas se pueden aprovechar para preparar salsas. La congelada, de excelente calidad, permite los mismos usos culinarios que las frescas, cocidas, a la plancha o como base de un buen número de platos.

► PROCEDENCIAS

La cigala está situada en el grupo de cabeza de los mariscos más demandados y se puede encontrar en el mercado durante todo el año, en fresco y congelado, tanto capturada en el litoral nacional como, sobre todo, en el Reino Unido, área de Gran Sol. Las partidas extracommunitarias o de terceros países son re-



ducidas, con poco peso dentro de la oferta global, afectan principalmente al sector del congelado. En cuanto a los registros nacionales, aproximadamente la mitad del total comercializado, Andalucía, la zona del Mediterráneo, Galicia o Cornisa Cantábrica ocuparían las posiciones más destacadas. Por otra parte, en lo que respecta a las ventas de galera, se encuentran más centralizadas en los mercados de la zona catalano-levantina, la práctica totalidad del producto procede del Mediterráneo.

► COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2005

Alrededor de 8 millones de kilos entre fresco y congelado, de donde unos 0,6 millones de kgs corresponderían a Galera.