



Principales áreas de distribución

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

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Penaeus kerathurus*, crustáceo* decápodo** macruro nadador, orden *Natantia*, emparentado con gamba y camarón, familia *Penaeidae*.

* 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 (Anadalucía, Cantabria, Galicia o Murcia), llagostí (Cataluña), llagostí o llagostí (C. Valenciana), otarrainxka (País Vasco), etc.

Otros idiomas y países:

Caramote, grosse crevette (francés).
Prawn, triple grooved shrimp, banana prawn, giant tiger prawn (inglés).
Gamberone, scampo (italiano).
Krabbe (alemán).
Camarão grande (portugués).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado por	Envase y peso	Transporte
Tallas o tamaños (crudo o cocido)	Caja de madera de 2 kg.	En camión "pescadero" de toldo, con cartolas fijadas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. También por ferrocarril.

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tallas	<p>Fresco y congelado: Independientemente del tipo de langostino y su procedencia*, los tallajes más usuales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> 10- 20 piezas/kg 20- 30 piezas/kg 30- 40 piezas/kg 40- 60 piezas/kg 60- 80 piezas/kg 80- 100 piezas/kg +100 piezas/kg <p>*Procedencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Langostino vannamei, distintos países de Sudamérica y Centroamérica. • Langostino tigre, autóctono y de origen foráneo, en mayor medida, procedente de Marruecos. En este tipo de langostino existen distintas calidades, con tonalidades diferentes, entre los que poder elegir dependiendo de los usos culinarios, arroces, guisos, etc., o simplemente cocer y degustar. • Langostino yumbo: Nigeria. 	<p>Fresco (crudo): en caja de "corcho" de poliestireno de 2 kg, con hielo, a excepción del "tigre" que se hace en caja de madera de 1 kg. El cocido, entre 1 ó 2 kg. También se presenta en bandejas (300-500-1.00 g) de poliestireno retractiladas, envasadas en atmósfera inerte o protectora. Sellado de envase, film barrera de polipropileno multicapa.</p> <p>Congelado (crudo o cocido): el congelado a bordo en cajitas o estuches de cartón de 1 ó 2 kg con etiqueta de procedencia, fecha de envasado y consumo preferente.</p> <p>Transporte: el fresco, en camión frigorífico a 0°/ 5°. El congelado, a -18°/-20°.</p>



¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Langostino común

(*Penaeus kerathurus*)

- Autóctono. Habita cerca de nuestras costas. Se clasifica entre los “tigre” o de aspecto atigrado. De carne muy apreciada, fina, consistente y muy sabrosa. Su calidad está directamente relacionada con su hábitat, siendo el capturado en la desembocadura de los ríos el más valorado, tales como, por ejemplo, los de Levante sur (sobre todo en el límite de Valencia y Cataluña), Sanlúcar de Barrameda, Río Piedras de Huelva o el Delta del Ebro. También se pueden encontrar langostinos de calidad en las áreas del Atlántico Galaico o la Cornisa Cantábrica, pero sin duda el del Mediterráneo es el “rey”. Algunos muy reconocidos y valorados como, por ejemplo, el de Vinaroz. En general, para comercialización en fresco y de cotización elevada. Un tesoro de la gastronomía para degustar de la manera más natural posible, cocido o a la plancha.

OTRAS ESPECIES SIMILARES CON INTERÉS COMERCIAL*

Género *Penaeus* spp

Por tener o carecer de bandas o listas transversales en el cuerpo, se les agrupa en:

- Langostinos tigres
- Langostinos blancos (Los primeros más cotizados)

• Langostinos tigre

Langostino tigre gigante o langostino jumbo (*P. monodon*): gran tamaño y bandas transversales muy marcadas que recuerdan a las del tigre. Se cultiva en Asia y se captura en África del Sur.

Langostino tigre castaño (*P. esculentus*): ligeramente jorobado. Muy atigrado en tonos marrones, procedente del Índico.

Langostino tigre verde (*P. semisulcatus*): se comercializa sin cabeza (colas). Muy extendido, procede principalmente de las capturas en el Índico, costa este de África, Turquía, norte de Australia y aguas costeras de India y Japón.

Langostino tigre japonés (*P. japonicus*): tamaño pequeño y aspecto atigrado, procede del cultivo en Japón.

Langostino tigre oriental (*P. cariculatus*): mancha oscura en el caparazón.

• **Langostinos blancos** (color uniforme que varía en la gama de rosas, amarillos y grises, sin bandas o listas)

Langostino marfil (*P. latisulcatus*): su nombre deriva del color de su cuerpo amarillo marfil, proviene de la costa oeste de África.

Langostino de la India o langostino blanco (*P. indicus*): cuerpo blanquecino y de muy diversos orígenes, este de África, sureste de India y toda la costa de Australia. Se comercializa congelado, entero o en colas (sin cabeza).

Langostino blanco del Pacífico (*P. vannamei*): también conocido como langostino ecuatorial. En su gran mayoría procedente del cultivo en la costa asiática del Pacífico. Cuerpo rosado y patas blanquecinas. Se distribuye congelado, entero o sin cabeza (colas).

Langostinos banana: se les denomina así por su aspecto característico curvado de banana.

4 especies principales:

Penaeus merguensis.

Metapenaeus endeavouri.

Metapenaeus ensis o langostino grasiento.

Metapenaeus monoceros, también llamado gambón de Mozambique (costa este de África) y que, a veces, se incluye entre las gambas. Es de aspecto parecido al gambón argentino (*Hymenopodius muelleri*) del Atlántico sudoccidental. Son de color rosa intenso y con la cabeza más ancha.

Otras variedades del género:

Langostino australiano (*P. plebejus*), de tamaño grande.

Langostino del Caribe (*P. brasiliensis* o langostino rosa real y *P. aztecus*).

Langostino rosado (*P. duarorum*).

Langostino blanco (*P. notialis*), etc.

Género *Macrobrachium*

o langostino de agua dulce (más de 125 especies)

Langostino de río (*M. rosenbergii*), también conocido como langostino malayo. Cultivado. Rápido crecimiento. Excepcionalmente en aguas marinas.

Langostino de río (*M. acanthurus*), fondos rocosos. Se distribuye desde Carolina del Norte hasta Brasil. Cultivado.

Langostino de río (*M. americanum*), desde Baja California hasta norte del Perú. Cultivado.

Langostino de río (*M. carcinus*), desde Florida hasta Brasil. Cultivado.

Langostino de río (*M. tenellum*), desde Baja California hasta el norte de Perú. Fondos arenosos y rocosos. Cultivado.

*Extracto de las más representativas, dentro de la larga lista de géneros y, sobre todo, variedades que existen en el mundo de este producto, sólo distinguibles a nivel genético.



▶ ASPECTOS GENERALES

Nadador de cuerpo alargado y abdomen bien diferenciado (macruro). Este crustáceo, de muy buen tamaño, es en la actualidad una de las especies más populares y de mayor consumo por sus precios asequibles, debido a dos razones fundamentales que regulan su mercado supliendo la cada vez mayor escasez de capturas en nuestras costas: el desarrollo de su producción o cría controlada en espacios costeros y la posibilidad de encontrarlo con una abundante oferta en congelado de muy distintas procedencias. En pocos años, este crustáceo ha pasado de ser una especie poco consumida en los hogares españoles a ocupar un lugar importante en los mismos de hecho, según un reciente estudio realizado por el FROM, en 2005, el 86% de los encuestados declaraba comprar este producto, unos catorce puntos más que apenas dos años antes. La tercera especie más adquirida por la población tras merluza y calamares. Gran valor comercial y económico, se distinguen dos tipos: los langostinos tigre, llamados así por disponer de unas rayas o bandas marrones muy características, son más cotizados, y los blancos que carecen de ellas. Se comercializa fresco y congelado, cocido o sin cocer. Los que no son procedentes de nuestras costas normalmente congelados, enteros o sin cabeza (colas). En la Red de Mercas, es el segundo producto en comercialización dentro del grupo de mariscos, moluscos y crustáceos congelados, así como también uno de los más importantes dentro del conjunto de la oferta de productos pesqueros. No así en fresco, donde tiene poco peso. Casi la mitad de las ventas se concentran en el último trimestre del año y, en especial, desde mediados de noviembre hasta finales de diciembre con un tercio del total. Crustáceo incluido en el grupo de los de cuerpo alargado.

▶ DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Cuerpo comprimido lateralmente. Cola muy pronunciada y caparazón liso semiduro (poco consistente). Cuerno o cresta en cabeza, con 8 a 13 dientes sobre el borde dorsal y uno solo sobre el



ventral. Antenas alargadas. Laterales del caparazón también con crestas en los segmentos abdominales, cuyas tres últimas secciones tienen el dorso en forma de quilla. Telson, o punta del abanico de cola, azulado en el borde con tres pares de espinas móviles. Diez pequeñas patas, los tres primeros pares acabados en pinza. Ojos grandes. Presentan dimorfismo sexual, con color variable según sexo. Se pueden distinguir con facilidad, los machos de color claro con bandas transversales rosas en el abdomen, son de mayor tamaño, las hembras amarillo-verdoso con bandas parduzcas y, a menudo, el abanico de cola bordeado en rojo, tienen el abdomen más ancho y la cabeza más pequeña. El tamaño puede llegar a alcanzar hasta los 25 cm de longitud, sobre todo en las hembras, aunque lo más habitual es una talla entre los 8 y 15 cm. Talla mínima en el Mediterráneo 10 cm. Alcanzan la madurez sexual cuando llegan a profundidades de entre 14 y 45 m. A diferencia de las gambas, la fecundación y desove tienen lugar en el agua. Las hembras no portan los huevos, los liberan en el mar. La puesta de huevecillos es más intensa cuando la temperatura del agua empieza a elevarse, en verano, aunque la fase reproductora se extiende principalmente desde la primavera hasta el otoño. Las larvas en los primeros momentos viven en ambiente pelágico y pasan por cinco estadios larvarios diferentes en un corto espacio de tiempo, durante los cuales se alimentan de las

sustancias del huevo o vitelo. A continuación se transforma en una nueva larva que tiene que conseguir su propio alimento, momento crítico de su vida al quedar expuesta a sus depredadores. Durante esta etapa realizan varias mudas. Después, en unas tres semanas, pasan al estado poslarvario (juveniles) y van al fondo formando grupos, que arrastrados por las corrientes llegan a la costa o las zonas de estuarios donde permanecen de tres a seis meses alcanzando unos 8 cm de longitud. Finalmente, regresan al mar donde terminan su ciclo. La producción de larvas oscila entre las 35.000 y 50.000 por hembra.

▶ HÁBITAT

Decápodo marino que llega a visitar aguas poco profundas. Vive en fondos arenosos a profundidades entre los 5 y 90 m, aunque más frecuente sobre los 20 m. En la desembocadura de los ríos se da la variedad más apreciada. De vida tranquila, pasa la mayor parte del tiempo enterrado en la arena asomando únicamente sus grandes ojos para acechar. Se alimenta de moluscos, gusanos, algas y otros crustáceos.

▶ MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Se pesca con artes de arrastre y nasas. También se cultiva en muchos países de



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	5
Febrero	5
Marzo	6
Abril	6
Mayo	7
Junio	7
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	7
Octubre	9
Noviembre	12
Diciembre	22

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

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

Total consumo nacional*	130,0
Comercio mayorista en la Red de Mercas **	41,6
Cuota de mercado	32%

**Consumo total de gamba y langostino (fresco+congelado). El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis desagregados por especies.*

***Red de Mercas: Unos 5 millones de kg corresponden a la comercialización en fresco y 37 millones de kg de producto congelado.*

Datos de 2005. Fuente: MAPA y Mercasa.

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

Langostino crudo (fresco)	4
Langostino cocido (fresco)	1
Langostino crudo (congelado)	65
Langostino cocido (congelado)	30
Fresco: Langostino tigre, 50%; langostino blanco, 50%	
Congelado: Langostino tigre, 10%; langos. blanco, 90%	
Por tallas (fresco y congelado)	
Langostino 10-20 piezas/kg	10
Langostino 20-30 piezas/kg	10
Langostino 30-40 piezas/kg	30
Langostino 40-60 piezas/kg	10
Langostino 70-80 piezas/kg	15
Langostino 80-100 piezas/kg	10
Langostino +100 piezas/kg	10

También se venden "colas" de langostino y de "gambón" sin pelar.



todo el mundo, en zona de manglares próximos a la costa, lo que ha permitido un aumento sustancial de la oferta y un abaratamiento de los precios a niveles populares.

Breve síntesis del cultivo

El cultivo de langostino en algunos países es una práctica milenaria. Se localiza principalmente en países foráneos de Asia y centro y sur de América, en áreas tropicales y subtropicales. China es uno de los mayores productores del mundo. En España, desde hace algunos años, se producen pequeñas cantidades de diferentes especies en las explotaciones acuícolas localizadas fundamentalmente en la costa suratlántica de Andalucía, entre 55-60 toneladas. También cabe resaltar algunas producciones de mayor o menor cuantía en el litoral mediterráneo (CCAA de Cataluña, Valencia y Murcia).

El cultivo del langostino se basa en su ciclo vital, así para llevarlo a cabo eficazmente es importante conocer su periodo reproductivo y organizar las distintas etapas de desarrollo. El control alimenticio es otro de los aspectos fundamentales que serán determinantes a la hora de lograr el peso y la talla comercial. La producción puede ser extensiva o intensiva, siendo este último el método más extendido por técnicas avanzadas, rapidez de crecimiento y mejores resultados. En el cultivo intensivo, todas las etapas del ciclo vital del langostino se suceden en cautividad. El cultivo de langostino ha proliferado en las últimas décadas a causa de la disminución de las poblaciones naturales por la sobreexplotación pesquera. Además, al ser especies con ciclo de vida corto y de gran producción de crías, las posibilidades de éxito son muchas con un aumento sustancial de la oferta y una comercialización del pro-

ducto a precios populares.

El cultivo se divide básicamente en tres etapas:

1. Siembra

- Las larvas o semillas son obtenidas del medio natural, o por compra en centros de reclutamiento, en lugares próximos para atenuar el índice de mortalidad. También, en granja, recurriendo directamente al desove artificial de los langostinos en estanques especiales.
- Las larvas o semillas a veces se siembran directamente en los estanques y en otras ocasiones se colocan antes en estanques de precriaderos.
- Las variedades y el tratamiento específico de las semillas pueden llegar a variar en función de las distintas especies.

2. Crecimiento o engorde

- La siguiente fase es la de preengorde, que se realiza en estanques de corriente rápida donde el alimento que se les proporciona es adecuado a su tamaño.
- El engorde es la etapa final que se lleva a cabo en tanques de corriente rápida con alimento rico en proteínas. Se espera que los langostinos tengan la talla requerida y se dejan tres días sin comer para que el intestino esté limpio antes de comercializar. La duración de la etapa de en-



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	El producto congelado elimina la estacionalidad. Meses de mayor venta mayo, los meses de verano por las fiestas patronales y diciembre.
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

Consumo de gambas y langostinos* por segmento

Porcentaje sobre el total nacional

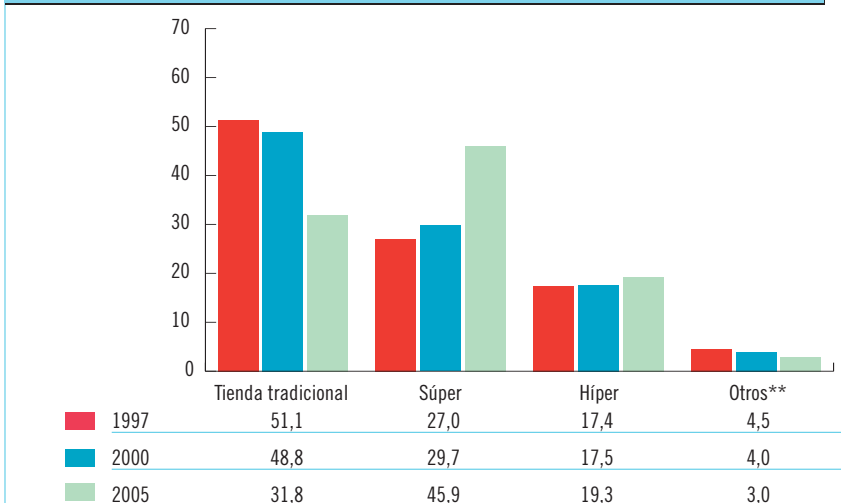
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	68,7	30,6	0,7
2000	67,1	32,0	0,9
2005	78,2	21,1	0,7



* Agregado de gamba y langostino. El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis desagregados por especies.

Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas de gamba y langostino* según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes volumen



*Agregado de gamba y langostino. El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis desagregados por especies.

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

gorde dura de 5 a 7 meses, la rapidez de crecimiento es uno de los factores favorables para su cultivo, ya que en menos de un año llegan a su estado comercial.

3. Recolección y comercialización

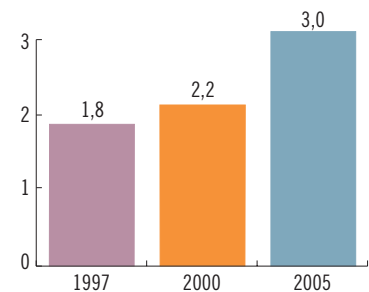
– Una vez que el langostino crece, engorda y alcanza la talla comercial, se inicia la tarea de recolección a partir del quinto mes. El langostino de talla

cosechable pesa unos 70 g de promedio y se pueden llegar a obtener de 2 a 6 tn/ha en ese espacio de tiempo.

– La captura se hace normalmente con redes de copo una vez abiertas las compuertas del estanque. Después, las piezas se colocan en cajas con hielo para bajar la temperatura y evitar la descomposición. El hielo debe estar elaborado con agua potable. En

Evolución del consumo de gamba y langostino* por persona y año.

Kilos



* Agregado de gamba y langostino. El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis desagregados por especies.

Fuente: MAPA.

general, la parte de procesado del producto debe realizarse en instalaciones ajenas a la granja.

- Después de la captura los estanques se secan totalmente, durante 10 ó 15 días, con el objeto de que reciban directamente los rayos solares y se destruyan los microorganismos que pueden ser nocivos para los futuros cultivos.
- Con este sistema, la duración del cultivo es de aproximadamente unos 6 meses.

El cultivo se realiza en:

- Estanques o piletas cerca de la costa, con fondo de arena impermeable de arcilla dura mezclada con fina y detritus orgánicos de unos 50 cm de espesor. Mayor densidad tiende a disminuir la producción.
- Superficies variables, aunque siempre desde la perspectiva que permita un mejor control operativo y rendimiento de la producción, así como de las cantidades de langostino que se van a producir.
- Profundidad entre 0,7 y 1 m para poder mantener la estabilidad de la temperatura del agua.

La estructura puede disponer de:

- Una doble de malla para generar corriente de agua y remover la arena con fines sanitarios. El detritus y los restos de comida al decantarse quedan en suspensión y pueden ser retirados con facilidad para evitar infecciones. El movimiento y la oxigena-



ción del agua también pueden conseguirse por aireación, con sopladores de aire comprimido (Upwelling).

- Refugios para que los individuos muden el exoesqueleto estén protegidos del resto y no sean devorados.
- Sistemas o dispositivos que permitan efectuar un control de los fenómenos que puedan dificultar la producción, como, por ejemplo, el canibalismo o la repercusión del desarrollo descontrolado de los machos dominantes, etc.
- También se debe controlar que no aumente la materia orgánica en descomposición para evitar la falta de oxígeno y el aumento de dióxido de carbono que conllevaría a una mortalidad masiva de los ejemplares.
- Las condiciones de salinidad del agua y la vegetación de la zona para mantener el PH adecuado son otros aspectos a contemplar.

Otros aspectos a tener en cuenta en las instalaciones

- Calidad del agua: análisis rigurosos de salinidad, temperatura y PH, entre otros factores, donde radica el éxito del proceso.
- Control de contaminantes y sustancias químicas: plaguicidas, etc., incluida la presencia de metales (cobre, estaño o plomo) con un muy bajo índice de tolerancia para el langostino.
- Alimentación: otro de los elementos de vital importancia en el cultivo de este omnívoro que se alimenta de toda clase de sustancias orgánicas, tanto vegetales como animales. Dietas especiales a base de piensos ricos en proteínas y cierto contenido en grasa, constituidos por harinas de pescado, cereales, aceite de soja, etc., que son de sencilla asimilación y aprovechamiento por los ejemplares. La administración se realiza, unas dos veces al día, en distintas cantidades y proporciones según etapas. También se agregan al estanque abonos (inorgánicos y orgánicos) para ayudar a establecer las cadenas de alimentación.
- Sanidad: las granjas tienen que disponer de sistemas de control y análisis que permitan detectar y alertar sobre problemas de cualquier índole que puedan resultar nocivos pa-

ra la salud humana. Del mismo modo también parecen haberse implementado en las instalaciones medidas técnicas preventivas que, entre otras posibilidades, van encaminadas a mejorar la sanidad y resistencia de los animales, así como de su sistema inmune. El complemento medicinal debe cumplir estrictamente con los protocolos sanitarios en vigor. En este sentido, también hay que contemplar el cumplimiento de las normas reguladoras específicas vigentes en cada país a la hora de comercializar, incluidos los conservantes. En definitiva, se trata de garantizar la inocuidad y sanidad del producto al consumidor.

▶ OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Igual que el autóctono llega de otros caladeros foráneos, Marruecos, Túnez o Argelia, donde también se captura, lo que dificulta considerablemente su diferenciación al ser la misma especie. También se pueda llegar a confundir fácilmente con cualquiera de las otras especies del mismo género (*Penaeus*), de aspecto atigrado, que existen a nivel mundial. En este caso, una diferencia notoria es que el producto que se pone a la venta ya sería congelado o descongelado, normalmente cocido, pero nunca fresco. Así, en muchos casos, realizar una correcta identificación resulta complejo y, a parte de los elementos diferenciales, se recomienda sobre todo consultar al pescadero. En el caso de los envasados, también atender a toda la información que figura en la etiqueta donde debe quedar recogida, entre otras, la forma de producción (extractiva o cultivo), procedencia, conservación, o fecha de caducidad del producto.

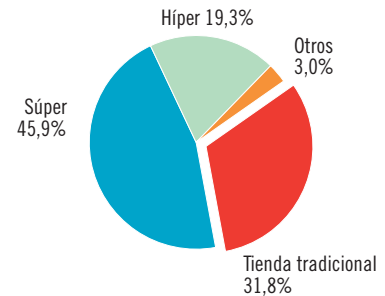
▶ CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Fresco (crudo o cocido): la permanencia del producto en Merca es de 1 ó 2 días, en cámara frigorífica con hielo, a baja temperatura (0/4°). Producto elaborado*.

Congelado (crudo o cocido): la conservación es en cámara frigorífica a una

¿Dónde compran gambas y langostinos* los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos
(Incluye autoconsumo)



* Agregado de gamba y langostino. El tratamiento de los datos por parte del Panel de Consumo (MAPA) impide realizar análisis desagregados por especies.

Datos 2005.
Fuente: MAPA.



temperatura de -20°, normalmente de 1 a 2 meses y máximo un año.

*Elaborado: producto tratado y acondicionado previamente para su puesta a la venta, según normativa vigente.

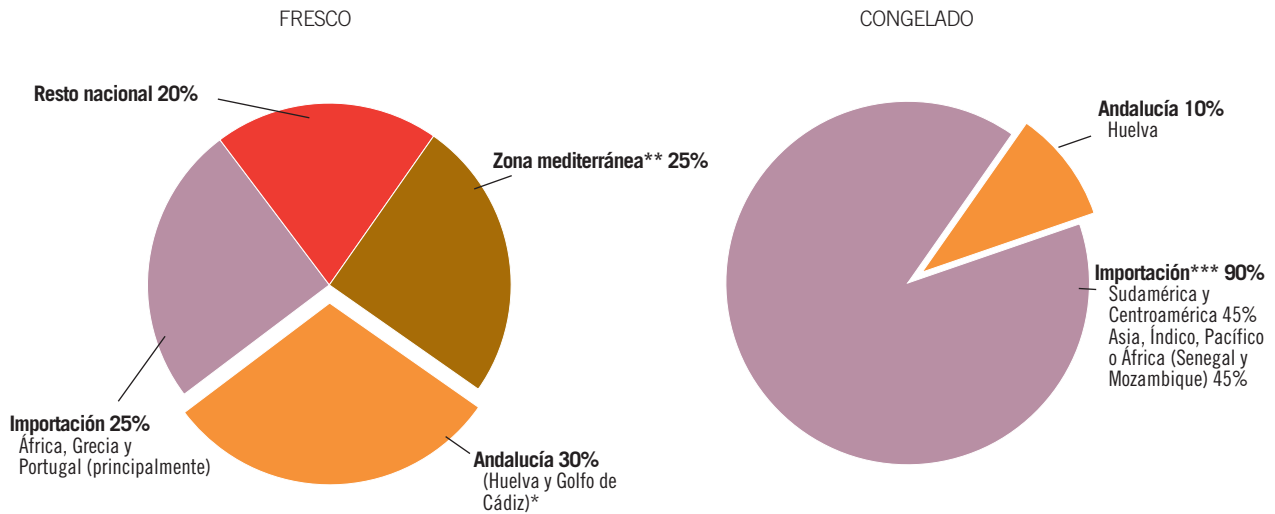
▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco (crudo o cocido): 1-2 días en frigorífico de 5 a 8°.

Congelado (crudo o cocido): en congelador a una temperatura de -18/-22° atendiendo a la fecha de consumo preferente que figura en la etiqueta (aproximadamente un año). El producto descongelado debe ser consumido y no volver a congelar.



Procedencia* de langostinos comercializados en la Red de Mercas



* Andalucía o desembarcado en Huelva.

** Zona mediterránea: en el caso de las Mercas situadas en este litoral, la procedencia de su costa es la más representativa con el 70/75% de la oferta.

*** Incluye el llamado "gambón" procedente de Argentina.

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



▶ OTROS DATOS DE INTERÉS

Su carne nos aporta proteínas y es bajo en calorías al tener poca grasa. Otros nutrientes destacados son vitamina D, fósforo, y, sobre todo, calcio en gran cantidad. Por el contrario, su contenido en colesterol y sodio es elevado, lo que deberá ser tenido en cuenta en el caso de dietas especiales y bajo contenido en sal. Muy apreciada en todo el mundo por su alta calidad gastronómica. Cocidos o, sobre todo, a la plancha, con un buen aceite, sal y una breve aplicación de calor, están exquisitos. Pelados pue-

den formar parte de numerosos platos como sopas, guisos, ensaladas, mousses, arroces, calderos, etc. El tiempo de cocción recomendable oscila entre 1 y 2 minutos, dependiendo del tamaño. En el caso de producto a descongelar, se recomienda hacerlo en el frigorífico o a temperatura ambiente.

▶ PROCEDENCIAS

En el caso del congelado, el más comercializado, un 90% del producto procede del exterior con Sudamérica,

Centroamérica, Asia o África como los principales abastecedores del mercado. Por el contrario, en fresco apenas supone el 5% de las ventas totales, los datos sitúan en unas tres cuartas partes las procedencias del país, con cuotas muy similares de suministro para los litorales de Andalucía, la zona del Mediterráneo y la Cornisa Cantábrica. Las importaciones, en especial de África, Portugal o Grecia, completarían este apartado.

▶ COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2005

Alrededor de 25 millones de kilos entre fresco y congelado. Del total distribuido por la Red de Mercas, aproximadamente un 5% correspondería a fresco y el 95%.

NOTA: El siguiente apartado recoge una panorámica global de las cuotas de mercado de la Red de Mercas, canales de compra y consumos del conjunto gamba y langostino, toda vez que el tratamiento de los datos por parte del Panel Alimentario (MAPA) impide efectuar análisis más pormenorizados de los mismos desagregado por cada una de las especies.