



ALMEJA

1.DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Almeja (o Guacuco) es el nombre con que comúnmente se conoce a varios moluscos bivalvos que viven enterrados en arenas o barros de las orillas de los ríos y océanos. Habita sobre todo en el litoral atlántico y en el canal de La Mancha. Aunque en menos cantidad, también se encuentra en el Mediterráneo. Posee una concha delgada de unos 3-5 centímetros de longitud, convexa en el centro y de color entre gris claro y oscuro, con manchas pardas y estrías muy finas que forman un dibujo que se aprecia a simple vista.

Logran enterrarse mediante los movimientos de un pie musculoso que se asemeja a una lengua. Éste está cubierto por dos valvas unidas entre sí por un pequeño ligamento que posibilita la apertura y cierre de la concha.

Se entierra aproximadamente entre 5 y 30 cm. de la superficie y soporta temperaturas de 5 a 35 °C, la baja mar y los cambios de salinidad.

Se alimenta de pequeños seres vivos mediante la filtración de agua. Suelen tener los sexos separados y la fecundación es externa.

2.COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Tabla de composición nutricional por 100gr de porción comestible:

Energía (kcal)	480
Proteínas (gr)	113
Hidratos de carbono (gr)	0
Fibra (gr)	0
Lípidos (gr)	3
Ácidos grasos saturados (gr)	1
Ácidos grasos monoinsaturados (gr)	0

Ácidos grasos poliinsaturados (gr)	1
Colesterol (mg)	530
Calcio (mg)	1280
Fe (mg)	240
Zinc (gr)	13
Vitamina A (ug)	2500
Vitamina C (gr)	0
Ácido fólico (ug)	0

3. PRESENTACIÓN EN EL MERCADO:

Nos solemos encontrar con varios tipos de almejas. Estas son: Fina, Babosa, Vivero y Japónica (o Japonesa).

- **Almeja Fina:** Es un bivalvo de extraordinaria calidad y se puede utilizar para todas las elaboraciones. Se caracteriza por su concha fina y su carne gris. Aguanta viva fuera del agua mucho más tiempo que otras almejas, por lo que adquiere un gran valor en el mercado, ya que su ciclo de comercialización puede durar más tiempo.
- **Almeja Babosa:** Es normalmente de color gris pálido o crema, con unas bandas tenues de una tonalidad más intensa y unas finas líneas que se dibujan en su concha, paralelas al borde. Es similar morfológicamente a la fina pero echa gran cantidad de baba por lo que no es recomendable su consumo crudo. Estas características dificultan que su destino sean los mercados exteriores, por lo que se exporta en menor medida.
- **Almeja de vivero:** Tiene la carne con tonos rojizos y es de sabores fuertes por lo que se utiliza para guarniciones. Su concha es más lisa y brillante que otras almejas y asemeja estar pulida.
- **Almeja Japónica:** Tiene sus líneas muy marcadas, formando cuadrículas al cruzarse, mucho más marcadas que en la almeja fina. Su crecimiento es muy rápido.

4. CULTIVO

El cultivo de la almeja en España comenzó algunos años antes de la mitad del siglo pasado. Las especies que más interés ofrecen para el cultivador son la almeja fina y la almeja babosa, por su mejor calidad y precio, y por estar más desarrolladas sus técnicas de cultivo. A lo largo de estos años, se han introducido nuevas especies como la almeja japónica, más resistente y de más fácil cultivo que la almeja fina, y se están investigando el cultivo de otras especies.

El cultivo se reduce en la práctica al cuidado de los fondos, eliminando algas, estrellas, etc; control de los depredadores; arado del fondo arenoso para la oxigenación del sustrato; recolección de la población cuando sea excesiva y siembra de ejemplares juveniles. Todo esto se realiza 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 o sobre el fondo. Las larvas no se pueden captar en colectores, como la ostra o el mejillón, por lo que hay que partir de semilla natural u obtenida en criadero. Muchos parques precisan protección contra los depredadores, por lo que suelen cerrarse éstos con redes.

A los moluscos les corresponde la cadena trófica más corta y productiva del mar, puesto que su alimentación es gratuita y el rendimiento de su cultivo es muy elevado. Sin embargo, el crecimiento de estos bivalvos no es continuo. En verano crecen mucho más que en invierno, pues filtran mucha más cantidad de agua. Esto da lugar a la formación de unas estrías sobre sus conchas que se llaman anillos de crecimiento, que no sirven para determinar la edad como se puede hacer en los árboles, sino únicamente para apreciar la velocidad del crecimiento por la separación entre sus líneas.