

ALMEJA FINA (*Ruditapes decussatus*)



Es la almeja más apreciada y demandada, que habita en todas las costas españolas en fondos de arena, fango y gravas de lugares no muy alejados de la costa, a una profundidad máxima de 30 m, pudiendo también encontrarse en lagunas y estuarios. Suele enterrarse para protegerse aunque asoman ligeramente las dos valvas para ir filtrando mediante los dos sifones grandes cantidades de agua cargada de fitoplancton.

COMERCIALIZACIÓN

Se encuentra en los mercados durante todo el año, aunque hay un pico máximo entre los meses de marzo y mayo. Es un marisco de excelente sabor, que lo hace muy apreciado para el consumo humano.

La producción y comercialización de moluscos bivalvos debe cumplir la normativa comunitaria relativa a las medidas de higiene y criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es un excelente marisco, de sabor muy fino, que se aconseja como mejor opción comerlo crudo, vivo, sin descuidar otras preparaciones ya consagradas en la cocina española (salsa verde y otras). Da unos excelentes arroces y sopas marineras.