

MEJILLÓN (*Mytilus edulis*)



Es el molusco más conocido y popular de nuestro país, considerado el primer productor del mundo. La mayor producción está en las Rías Baixas gallegas, aunque en el Mediterráneo (Vinaroz) se produce otro, de menor tamaño y excelente calidad. Ambos proceden desde hace muchos años de la acuicultura, perfectamente dominada y extendida. Vive en forma arracimada, sujeto a las rocas y a las bateas flotantes mediante unos ligamentos que él mismo elabora.

COMERCIALIZACIÓN

En el mercado se pueden encontrar vivos o en conserva. La producción y comercialización de moluscos bivalvos deben cumplir la normativa comunitaria relativa a las medidas de higiene y criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es un marisco sabroso, con fuerte sabor a mar, que puede ser consumido al vapor o cocido. Es ingrediente imprescindible de sopas, escabeches y paellas, o componente principal de otros platos más trabajados como los famosos “tigres”.