

Mejillón

Pertenece al grupo de: almejas, vieiras y mejillones



Nombre científico: *Mytilus galloprovincialis*

Nombre FAO: Mejillón

Nombres comerciales: **Asturias:** No disponible
Cantabria: No disponible
Galicia: Mexillón atlántico
País Vasco: No disponible

Se pesca con



Rasqueta

Se cultiva en



Bateas

Tipo



Molusco bivalvo

Hábitat



Marisco de fondo
0 a 10 m.

¿Cómo es?

La hembra tiene la carne anaranjada y el macho amarilla-blanquecina. Están protegidos por dos conchas sólidas alargadas de forma muy variable, de color negro-violáceo con incrustaciones de algas y otros organismos en el exterior, y gris-azulado o violeta en el interior. En su extremo tiene unas "barbas" con las que se fijan a las rocas.

¿Con qué especies se confunde?

Puede confundirse con el *M. edulis*. Se diferencia en la forma de la concha.

¿Cómo se cocina?

Al vapor, cocido, en salsas, paellas, escabeches, sopas y caldos marineros, así como en "mejillones tigre".

Hábitat, comportamiento y biología

En el medio natural viven fijos a las rocas, desde la zona intermareal hasta unos 10 m. de profundidad. En las plataformas de cultivo (bateas) viven pegados a las cuerdas. Especie de crecimiento rápido, filtra gran cantidad de agua obteniendo fitoplancton, otros organismos marinos y materia orgánica disuelta en el agua. La puesta tiene lugar en los meses de verano.

Abundancia

Muy abundante, ya que proviene fundamentalmente de la acuicultura.

Curiosidades

- En 1235 un marinero irlandés naufragó en Francia y descubrió que el mejillón se podía cultivar. Plantó unos postes con redes para capturar aves y comprobó que se llenaban de mejillones.
- Hoy en día, gracias a Galicia, España es uno de los mayores productores mundiales de mejillón.
- El mejillón filtra una gran cantidad de agua para alimentarse. Se calcula que puede llegar a bombear hasta 8 litros de agua por hora.
- Los mejillones que se comercializan en fresco deben pasar por una depuradora donde están 8 horas filtrando agua esterilizada para soltar las impurezas. Los mejillones depurados llevan una etiqueta que lo acredita.
- Es un alimento que se utiliza en dietas de control de peso e hipertensión. Se recomienda especialmente a los deportistas, embarazadas y niños.