

BOCADOS DE MAR

LANGOSTINO DE VINARÒS

MANJAR DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



Langostinos de Vinaròs cocidos. ©OAP.

El **langostino o llangostí de Vinaròs** es un producto de calidad indiscutible y plenamente afianzado en la alta gastronomía española. Al ser un marisco de excepcional calidad, al igual que sucede con la gamba roja de Denia, se ha convertido en un **símbolo gastronómico de la costa levantina** y en un verdadero orgullo para los habitantes de Vinaròs, localidad situada al norte de la Comunidad Valenciana y muy cerca de la desembocadura del río Ebro. Esta ubicación estratégica influye en la calidad excepcional del producto, consolidándolo como uno de los más destacados de la gastronomía valenciana.

Situada en la costa norte de Castellón, **Vinaròs**, capital del Bajo Maestrazgo, ha sido desde hace siglos un puerto pesquero importante donde la pesca ha sido parte esencial del sustento de sus habitantes. Con el tiempo, la pesca del langostino ha cobrado un papel central en esta actividad. Desde la época romana se han encontrado evidencias de una intensa actividad pesquera en la zona. Aunque en sus orígenes el pescado y el marisco capturados en estas aguas se distribuían principalmente para el consumo local, con el paso de los siglos, la comercialización del langostino comenzó a ganar protagonismo.



Puerto de Vinaròs. ©AdobeStock.

Su fama se debe a su excepcional sabor, resultado de las aguas deltaicas próximas a la desembocadura del río Ebro. Estas aguas, con fondos arenosos ricos en restos vegetales y con baja salinidad, confieren al marisco unas características únicas.

El langostino de Vinaròs, de la especie *Melicertus kerathurus*, es un crustáceo muy valorado debido a su tamaño, que puede llegar hasta los 20 cm. Tiene un color rosáceo amarronado, con bandas transversales en el abdomen y una característica cola con tonalidades que recuerdan a la bandera republicana.



Cola característica de la cola que se asemeja a los colores de la bandera republicana y que es tan popular del langostino pescado en esta zona. ©Festival Langostino.

La temporada de pesca del langostino de Vinaròs se extiende generalmente **desde mayo hasta septiembre**, aunque su disponibilidad depende de las condiciones climáticas y del comportamiento de las mareas.

La técnica utilizada para su captura es principalmente la **pesca artesanal de arrastre, trasmallo y nasa**. Esta se realiza de manera controlada y regulada para evitar la sobreexplotación y garantizar la sostenibilidad de la especie.

Una de las peculiaridades de la pesca del langostino en Vinaròs es que se realiza a profundidades de entre 15 y 70 metros, en zonas donde el sustrato arenoso y fangoso favorece la vida de este crustáceo. Los pescadores locales, muchos de ellos provenientes de familias con una larga tradición en el oficio, emplean técnicas que han ido perfeccionándose a lo largo de los años, garantizando así una pesca responsable y sostenible.

El langostino es un crustáceo de hábitos nocturnos, momento en el que sale en busca de alimento. Al ser una especie omnívora, se alimenta de crustáceos, moluscos, gusanos poliquetos y algas. Durante el día, permanece enterrado en la arena y solo asoma sus grandes y característicos ojos. Para reproducirse, necesita un choque de agua dulce en sus puestas, por lo que los caladeros más importantes se encuentran cerca de la desembocadura de ríos, como el Ebro. Las hembras de langostino no transportan sus huevos, sino que la fecundación y el desove se producen directamente en el agua.



Ojos de langostino. ©Pierrecorbrion.

El langostino de Vinaròs se ha convertido en un referente de la **cocina mediterránea** y es un producto indispensable en las cartas de los mejores restaurantes de la región. Su sabor suave y delicado, junto con una textura jugosa, lo convierte en una joya culinaria apreciada tanto por chefs como por gourmets.

Puede cocinarse de múltiples formas: a la plancha, cocido, en arroces o como parte de recetas más complejas. Sin embargo, la forma más común y apreciada de degustarlo es a la plancha, simplemente aderezado con sal gruesa y un toque de aceite de oliva. Este sencillo método de cocción permite disfrutar del sabor natural del langostino sin enmascararlo con otros ingredientes.

El langostino de Vinaròs no solo es importante desde un punto de vista gastronómico, sino que también representa una fuente fundamental de ingresos para la economía local. La pesca y comercialización del langostino generan empleo directo e indirecto, no solo para los pescadores, sino también para comerciantes, restauradores y actividades relacionadas con el turismo.

Cada año, la pesca de langostinos supone una parte significativa del volumen de pesca desembarcada en el puerto de Vinaròs. A pesar de los retos que enfrenta el sector pesquero en toda España, como la competencia de productos importados o las estrictas regulaciones pesqueras, el langostino de Vinaròs sigue siendo un producto de gran demanda. Su elevado valor en el mercado justifica los precios que alcanza, tanto en los mercados locales como en los restaurantes de alta cocina.



Langostinos en el Mercado Municipal de Vinaròs. ©Mercado Municipal.

El **turismo gastronómico** también se ha beneficiado enormemente de la fama del langostino. Cada año, miles de visitantes acuden a Vinaròs para disfrutar de este manjar en sus múltiples formas. Las Jornadas del Langostino y el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs son eventos anuales que destacan la importancia del langostino en la vida de la localidad. Estos eventos no solo promueven la gastronomía local, sino que también sirven como plataforma para que los chefs de todo el país muestren su creatividad utilizando el langostino de Vinaròs como ingrediente principal.

A pesar de su éxito, la producción del langostino de Vinaròs enfrenta varios desafíos. Uno de los principales es la **sobrepesca**, problema que afecta a muchas especies marinas en todo el mundo. Las regulaciones impuestas por las autoridades pesqueras son cada vez más estrictas, y la pesca del langostino no es una excepción. Los pescadores de Vinaròs se esfuerzan por cumplir con estas normativas, adaptándose a cuotas y temporadas limitadas para asegurar la **sostenibilidad de la pesca**.



Riesgo de sobrepesca. ©AdobeStock.

Otro reto importante es el **cambio climático**, que representa un desafío a largo plazo siendo algunos de los principales efectos:

- **Aumento de la temperatura del agua:** A medida que las aguas del Mediterráneo se calientan, los langostinos tienden a desplazarse hacia zonas más profundas y frías del océano para poder sobrevivir. Esto dificulta su captura, ya que los pescadores deben ajustar sus técnicas y equipos para llegar a mayores profundidades. Esta situación conlleva una reducción en la cantidad de langostinos disponibles para la pesca, lo que impacta la rentabilidad para los pescadores los cuales dejan de pescarlos y el ciudadano de consumirlos.

- **Se ven alterados los ciclos reproductivos:** El langostino, como muchas otras especies marinas, depende de cambios estacionales en la temperatura del agua para iniciar su ciclo reproductivo. Con el aumento de las temperaturas, estos ciclos se ven alterados, lo que puede llevar a una disminución en la tasa de reproducción y por lo tanto menos langostinos disponibles en el futuro, afectando la sostenibilidad de la especie que puede llegar a desaparecer.
- **Se producen cambios en la disponibilidad de alimentos** pues el calentamiento del agua también afecta a los organismos de los que se alimentan los langostinos, como crustáceos más pequeños, moluscos y algas. Si estas especies sufren por el cambio climático, los langostinos tendrán menos alimento disponible, y habrá una reducción en el crecimiento y la salud de los langostinos, lo que puede impactar tanto su tamaño como su calidad.
- **Desplazamiento de los hábitats** ya que, con los cambios en las corrientes oceánicas y las temperaturas, los hábitats naturales de los langostinos pueden cambiar. Las zonas que tradicionalmente eran adecuadas para la pesca de langostino pueden ya no serlo y los pescadores tendrán que navegar a otras áreas para capturarlos, lo que aumenta los costos y puede afectar el volumen de la pesca.
- **Una mayor acidez en el agua (acidificación)** es lo que el cambio climático también está provocando que el mar, el cual se vuelve más ácido debido a la absorción de dióxido de carbono (CO₂) en el agua. Esta acidificación afecta a los crustáceos como los langostinos, ya que les resulta más difícil formar y mantener sus caparazones, que están hechos de carbonato de calcio. La consecuencia de esta alteración es que los langostinos pueden volverse más vulnerables a enfermedades y depredadores, además de disminuir en tamaño y resistencia.

- **El cambio en las corrientes marinas influye en la distribución de nutrientes y de agua dulce en el Mediterráneo**, lo cual afecta los ecosistemas donde viven los langostinos. Esto puede hacer que sus zonas de alimentación y reproducción se vean alteradas. Provocando un desplazamiento de estos animales a otras áreas, afectando las prácticas pesqueras tradicionales.
- **El aumento de fenómenos climáticos extremos**, como tormentas intensas o períodos de sequía, puede alterar el hábitat de los langostinos y afectar sus zonas de pesca dando lugar a períodos de baja disponibilidad de langostinos, lo que impacta la pesca y la economía local.



Langostino en el Mar Menor. ©Canal Mar Menor.

Queda claro que el **cambio climático** está afectando gradualmente tanto el hábitat, como los ciclos biológicos de los langostinos de Vinaròs.

Estos impactos no solo amenazan la supervivencia de la especie, sino que también afectan a las comunidades pesqueras que dependen de ellos para su sustento económico. En los últimos años, la pesca de langostinos en Vinaròs se ha reducido, y muchos pescadores han dejado de pescarlos por falta de rentabilidad.

Son pocas las embarcaciones que aún los pescan, ya que el aumento de la temperatura está provocando que los langostinos se escondan más profundamente bajo la arena, dificultando su captura.

¿Qué podemos hacer nosotros para mitigar este cambio climático?

- **Ahorrar energía** controlando el uso de las luces en el hogar y desconectando aparatos electrónicos cuando no se usen.
- **Cambiar las bombillas** viejas por bombillas de LED o bajo consumo.
- **Ahorrar agua** controlando el tiempo de las duchas y baños.
- **Comprar productos locales** y de temporada.
- **Practicar las 3R de la sostenibilidad:** Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- **Elegir el transporte público** u otros medios más sostenibles.
- **Comprar de manera responsable.**
- **No desperdiciar alimentos.**
- **Promover las energías verdes.**
- **Mantener limpio el entorno.**
- **Cultivar especies autóctonas.**

A pesar de estos desafíos, el futuro del langostino de Vinaròs parece prometedor. La calidad del producto y el compromiso de la comunidad pesquera local con la sostenibilidad son clave para garantizar que este marisco siga siendo un **símbolo gastronómico y cultural de la Comunidad Valenciana**.

V I C T O R I A V I V A N C O S

ENLACES INTERESANTES

- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [EL MAR NO ES UN JUEGO](#)
- [PÓSTER SOBREPESCA](#)
- [LANGOSTINO DEL MEDITERRÁNEO](#)

ACTIVIDAD

ENCUENTRA LAS PALABRAS ESCONDIDAS
¡ALGUNAS PODRÍAN ESTAR EN UN ORDEN INVERTIDO!

A	M	A	E	S	T	R	A	Z	G	O	Z	V	R	O
V	Z	Q	X	R	H	A	F	D	H	N	N	B	O	P
I	E	E	D	F	T	R	S	A	J	A	X	P	M	W
N	H	D	E	L	T	A	Z	R	X	É	T	S	A	X
A	I	L	L	D	F	R	W	E	S	C	T	V	N	X
R	K	Ñ	Q	W	E	E	T	N	G	O	B	A	O	N
Ò	L	M	D	F	B	G	H	O	H	G	S	H	S	J
S	A	X	C	R	Z	F	G	S	H	A	H	H	H	J
K	Í	J	O	N	I	T	S	O	G	N	A	L	S	J
R	G	Q	G	H	J	K	M	K	L	G	S	F	H	N
F	R	H	G	S	W	S	T	Y	U	I	M	P	Ñ	K
J	E	H	J	E	I	J	K	S	X	C	V	B	N	M
W	N	R	O	R	O	V	Í	N	M	O	T	Y	U	B
T	E	E	U	G	F	H	H	D	X	H	K	G	F	H
G	X	T	G	H	J	K	L	L	L	X	E	F	C	B

VINARÓS

MAESTRAZGO

ROMANOS

OCÉANO

ARENOSO

EBRO

OMNÍVORO

ENERGÍA

LANGOSTINO

TURISMO

NASA

DELTA



La Cátedra UNESCO *Forum Universidad y Patrimonio Cultural* de la Universitat Politècnica de València, España, se distingue por su compromiso en la difusión del patrimonio cultural entre la sociedad, fomentando su aprecio y preservación. En línea con este propósito surge **Ocean ART Project**, una iniciativa de divulgación que utiliza el **Patrimonio Cultural Marino** como herramienta educativa y cuyo objetivo es el de sensibilizar a infancia y juventud sobre la imperiosa necesidad de cuidar nuestros mares y océanos, frente a los **riesgos** que los acechan, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En esta actividad, buscamos converger en tres objetivos fundamentales: el Objetivo 4, Educación de Calidad; el Objetivo 13, Acción por el Clima; y el Objetivo 14, Vida Submarina. Reconocemos que todos, desde los más jóvenes hasta los adultos, compartimos la responsabilidad en este cambio urgente y esencial.

En nuestra web podrás encontrar muchos más **recursos** divertidos y formativos que te puedes descargar completamente gratuitos que han sido elaborados especialmente para ti.

!!!GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRO EQUIPO Y FORMAR PARTE DEL CAMBIO!!!



Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.11) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; Investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España