

BIOSFERAS DE MAR

# LA CLÓCHINA VALENCIANA

EL BIOINDICADOR DEL MEDITERRÁNEO

EDUCACIÓN PRIMARIA



Clóchinas valencianas en el fondo marino mediterráneo. ©Adobe Stock.

La **clóchina valenciana** (*clòtxina* en valenciano) es uno de los alimentos más conocidos de la [cocina de la Comunidad Valenciana](#), pero casi nunca se habla de este animal desde el punto de vista de la naturaleza y el medio ambiente.

Además de estar muy rica, la clóchina (*Mytilus galloprovincialis*) es un animal muy curioso que tiene un papel importante en la vida del mar Mediterráneo. En este texto vamos a descubrir bien qué es la clóchina, cómo es su vida, cómo crece y por qué la que se cría en Valencia es tan especial.

Es un molusco bivalvo, o sea, un animal marino que vive dentro de una concha.

Tiene dos conchas unidas por una especie de bisagra. Aunque es de la misma familia que el mejillón del océano Atlántico, la clóchina se cría de forma diferente, es más pequeña y su cuerpo funciona de otra manera.

Lo que la gente llama clóchina valenciana es un tipo especial que se cría en las aguas tranquilas del puerto de Valencia y de Sagunto. Allí, el agua es más caliente y tiene menos sal que la del océano Atlántico, y eso hace que su sabor sea más suave y menos salado.

Por eso, la clóchina es una especie de aquí, muy bien adaptada al clima y al mar Mediterráneo.

La clóchina tiene una concha alargada, de color negro con un toque azul por fuera y brillante como una perla por dentro. Es más pequeña que su “prima” del Atlántico: el mejor tamaño para comerla es entre 5 y 7 centímetros. Su carne es de color naranja (más fuerte en las hembras) y tiene un sabor más intenso y un poco dulce, gracias al tipo de agua en la que vive y a lo que come.

Este animal se alimenta filtrando el agua. Eso quiere decir que abre un poquito sus conchas para que el agua pase por su cuerpo, y así atrapa el plancton y otras cositas diminutas que le sirven de comida. Por esta razón, también ayuda a limpiar el agua del mar de forma natural.



Clóchinas valencianas cerradas. ©Adobe Stock.

La clóchina crece siguiendo las estaciones del mar Mediterráneo. Se cría en bateas, que son unas estructuras de madera que flotan en el agua y se colocan en lugares especiales del puerto. El tiempo para criarla empieza en noviembre, cuando se ponen las semillas (a las que se llama “mejilla”), y termina a finales de abril o principios de mayo, cuando empieza la época en la que se recogen. Para asegurarse de que todo salga bien, se sigue un control muy cuidadoso y se usan métodos tradicionales que han pasado de padres a hijos durante muchos años.



Clóchinas en el mar Mediterráneo. ©Adobe Stock.

La mejor época para comer clóchinas es entre mayo y agosto, cuando ya han crecido lo suficiente y tienen el tamaño, la textura y el sabor ideales. A diferencia del mejillón, que se puede criar durante todo el año, la clóchina sólo se cultiva en una temporada corta, lo que la convierte en un alimento muy especial, valorado y de calidad.

La clóchina valenciana vive en el mar Mediterráneo, en zonas donde el agua es tranquila, poco profunda y con menos sal que en otros lugares. Las bateas del puerto de Valencia, que son como plataformas de madera que flotan en el agua, están colocadas en sitios protegidos del viento y las olas, donde el agua es más cálida casi todo el año. Gracias a estas condiciones, las clóchinas crecen mejor.

Además, este molusco tiene un papel muy importante en el ecosistema marino. Filtra el agua constantemente, limpiándola mientras se alimenta. Esto ayuda a que el agua del mar se mantenga en buen estado, con menos nutrientes en exceso y menos algas que pueden ser malas si crecen demasiado. También es un animal que nos da pistas sobre la salud del mar: si la clóchina está bien, significa que el agua donde vive también está sana.

Y no solo eso, sino que las bateas donde se crían las clóchinas se convierten en refugio para muchos otros seres vivos, como pececillos, cangrejos, algas y otros animales pequeños. Esto hace que haya más vida en el puerto y que se forme un lugar lleno de biodiversidad, donde diferentes especies pueden convivir y crecer juntas. Por todo esto, la clóchina no sólo es deliciosa, sino también una gran aliada del mar.



Clóchinas en la playa. ©Adobe Stock.

En Valencia, se crían pocas clóquinas y de forma muy controlada. Esto no solo hace que tengan muy buena calidad, sino que también ayuda a cuidar el mar y a que haya clóquinas en el futuro. Criarlas de esta manera no daña mucho al medio ambiente y, además, está muy relacionado con las tradiciones y la cultura de la zona.

En los últimos años, se han puesto normas más estrictas para comprobar de dónde vienen y cómo se han criado, para que todo esté en orden antes de llegar a los mercados o a los restaurantes.

Pero hay un problema importante: el **cambio climático**. Como el agua del mar se está calentando más de lo normal y cambian los ciclos naturales del mar, esto afecta a las clóquinas. Les cuesta más crecer bien, y eso cambia los meses en los que normalmente se podían recoger.

Otro problema es la contaminación del agua en los puertos, donde viven las clóquinas. Cuando se tiran **basuras, productos químicos** o hay mucho **tráfico de barcos**, el agua se ensucia. Y como las clóquinas se alimentan filtrando el agua, necesitan que esté limpia para estar sanas y crecer bien.

Como la clóquina ayuda a limpiar el mar, su estado de salud nos dice mucho sobre cómo está el medio marino. Si las clóquinas están mal, puede ser una señal de que el ecosistema del puerto está en peligro y necesita ayuda para recuperarse. Por eso, es muy importante cuidarlas y proteger el mar donde viven.



Sustancias químicas y residuos plásticos en mares.  
©Adobe Stock.

También es un problema cuando se construyen **demasiados edificios, carreteras o puertos** cerca del mar. Si no se hace con cuidado, estas construcciones pueden quitar espacio a las bateas donde crecen las clóquinas, y eso hace más difícil que los pequeños productores puedan seguir trabajando. Además, si hay mucho turismo o barcos sin control, también puede afectar al mar y a las personas que se dedican a criar clóquinas de forma tradicional. Otro problema es que hay mejillones de otros países que se venden más baratos porque se producen en grandes cantidades, y eso hace que la clóquina valenciana, que es más especial y solo se cría en ciertos meses, lo tenga más difícil para competir.

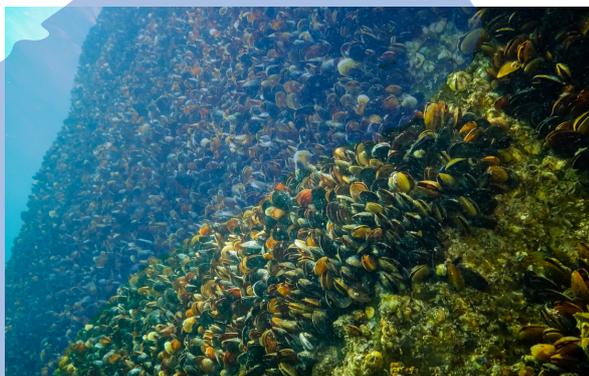
También preocupa que cada vez haya menos jóvenes que quieran trabajar en el cultivo de clóquinas. Esta es una tarea que necesita saber mucho sobre el mar y cómo cuidarlo. Si no se enseñan estos conocimientos a las nuevas generaciones, podría desaparecer esta forma tan especial de criar clóquinas, que es muy importante para la cultura de Valencia.

Pero nosotros, como ciudadanos, podemos ayudar. Podemos hacer cosas en casa y en nuestro día a día que ayuden al planeta y al mar. Por ejemplo, usar menos el coche, ahorrar luz y agua, y apoyar las energías que no contaminan.

También es importante comer clóquinas cuando están en temporada y comprar productos que se hagan cerca de donde vivimos, para apoyar a los productores de aquí.

Otra forma de ayudar es no tirar basura por el desagüe, usar menos plásticos y participar en limpiezas de playas. También podemos hablar con otras personas sobre lo importante que es cuidar a la clóquina.

Cuidar de la clóquina valenciana no sólo es proteger un marisco riquísimo, sino también defender una manera de producir respetuosa con la naturaleza, ayudar a las familias que viven del mar y conservar una **parte muy valiosa del Mediterráneo y de la cultura valenciana**.



Clóchina valenciana en el fondo del mar Mediterráneo.  
©Adobe Stock.

V A L E R I A   N A V A R R O

### ENLACES INTERESANTES

- [OFICIOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [PATRIMONIO NATURAL](#)
- [RELEVO GENERACIONAL](#)
- [PRINCIPALES RIESGOS DEL MAR](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN GO!](#)



¿QUÉ RIESGO REPRESENTA  
ESTA IMAGEN?



¿QUÉ HACES TÚ  
PARA COMBATIRLO?

¡Comparte tu solución en  
las redes y llévate un premio!

Recuerda etiquetar a  
[@oceanartproject](https://www.instagram.com/oceanartproject)



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