

BIOSFERAS DE MAR

LA CLÓCHINA VALENCIANA

EL BIOINDICADOR DEL MEDITERRÁNEO

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



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

La *clòtxina valenciana* (en valenciano) es uno de los productos más emblemáticos de la [gastronomía de la Comunidad Valenciana](#), pero pocas veces se habla de este molusco desde el punto de vista biológico y ecológico.

Más allá de su valor culinario, la clóchina (*Mytilus galloprovincialis*) es un animal fascinante que desempeña un papel importante en los ecosistemas marinos del Mediterráneo. En este artículo exploramos en profundidad qué es la clóchina, cómo vive, cuál es su ciclo biológico, y por qué es tan especial la variedad valenciana.

Se trata de un molusco bivalvo, es decir, un animal marino que vive dentro de una concha

compuesta por dos valvas unidas por una bisagra. Aunque pertenece a la misma familia que el mejillón atlántico, se diferencia por sus condiciones de cría, su tamaño y características fisiológicas.

Lo que comúnmente se conoce como clóchina valenciana, es una variedad criada en las aguas interiores del puerto de Valencia y de Sagunto, donde las condiciones específicas del agua —más cálida y con menor salinidad que la del océano Atlántico— le otorgan un sabor más intenso, más fino y menos salado. **La clòtxina es, por tanto, una especie autóctona adaptada perfectamente al clima y al mar Mediterráneo.**

La clóchina tiene una concha alargada, de color negro azulado por fuera y nácar por dentro. Es más pequeña que su pariente atlántico: su tamaño ideal para el consumo suele oscilar entre los 5 y 7 centímetros. Su carne es de color anaranjado (más intensa en las hembras) y presenta un sabor más concentrado y ligeramente dulce, debido a las condiciones del agua y a su dieta.

Este molusco se alimenta por filtración. Es decir, abre ligeramente sus valvas para que el agua circule a través de su cuerpo, reteniendo el plancton y otras partículas microscópicas de las que se nutre. Gracias a este mecanismo, también actúa como un gran purificador natural del agua marina.



Clóchinas valencianas cerradas. ©Adobe Stock.

La clóchina tiene un ciclo de vida que se adapta al calendario estacional del **mar Mediterráneo**. Se cría en bateas –estructuras flotantes de madera– colocadas en zonas estratégicas del puerto. El periodo de cultivo va desde noviembre, cuando se colocan las semillas (conocidas como “mejilla”), hasta finales de abril o principios de mayo, cuando comienza la temporada de recolección. El control de calidad es estricto y se basa en prácticas artesanales transmitidas de generación en generación.



Clóchinas en el mar Mediterráneo. ©Adobe Stock.

La época ideal para consumir clóchinas es entre mayo y agosto, cuando ya han alcanzado su punto óptimo de tamaño, textura y sabor. A diferencia del mejillón, que puede cultivarse todo el año, la clóchina tiene una temporada limitada que refuerza su carácter de producto local, de temporada y de calidad.

El hábitat natural de la clóchina valenciana son las aguas calmadas y poco profundas del Mediterráneo interior.

Las bateas del puerto de Valencia, al estar protegidas del oleaje y con temperaturas cálidas durante buena parte del año, ofrecen un entorno ideal para su desarrollo. Además, la menor salinidad en comparación con otras zonas costeras favorece una carne más tierna y sabrosa.

Desde el punto de vista ecológico, la clóchina es una especie clave para la salud del ecosistema marino. Al filtrar grandes cantidades de agua diariamente, contribuye a mantener la calidad del agua, reduce el exceso de nutrientes y ayuda a controlar el crecimiento de microalgas.

Esta capacidad de filtración también la convierte en un bioindicador de la calidad del medio marino: **su salud refleja el estado del entorno en el que vive.**

Además, las estructuras donde se cría sirven de refugio para otras especies marinas, como pequeños peces, cangrejos y algas, lo que aumenta la biodiversidad del ecosistema portuario.



Clóchinas en la playa. ©Adobe Stock.

La producción de clóchinas en Valencia es limitada y controlada. Esto no solo mantiene la calidad del producto, sino que también garantiza la sostenibilidad del medio marino. Se trata de una actividad de bajo impacto ambiental y altamente ligada a la cultura local.

Además, en los últimos años se han reforzado los controles sanitarios y de trazabilidad, para asegurar que todas las clóchinas que llegan al mercado cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Sin embargo, uno de los principales peligros es el **cambio climático**, que afecta directamente a su hábitat natural. Las temperaturas del agua cada vez más elevadas y las alteraciones en los ciclos marinos influyen negativamente en el desarrollo del molusco, dificultando su crecimiento óptimo y alterando los períodos tradicionales de cultivo.

Otro factor preocupante es la contaminación de las aguas portuarias, donde tradicionalmente se cría la clóchina. La acumulación de residuos, el **vertido de sustancias químicas** y el aumento del **tráfico marítimo** pueden impactar directamente en la calidad del agua, de la que dependen estos moluscos filtradores para alimentarse.

Dado que la clóchina actúa como purificadora natural, su salud es un reflejo del estado ecológico del medio, y su deterioro puede ser indicativo de un ecosistema en peligro.



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

También resulta amenazante la **presión urbanística** y el crecimiento de infraestructuras en las zonas costeras. La actividad portuaria y turística, si no se gestiona de forma equilibrada, puede restringir el espacio destinado a las bateas, limitar la capacidad productiva y afectar la viabilidad económica de los pequeños productores tradicionales. Esta situación se ve agravada por la competencia con mejillones foráneos, producidos en masa a menor coste, lo que pone en desventaja a la clóchina valenciana, cuya producción es limitada y de temporada.

Por último, la **pérdida de relevo generacional** en el oficio también representa una amenaza. Cada vez son menos las personas jóvenes que se incorporan al cultivo artesanal de clóchinas, una labor que requiere conocimientos específicos y una fuerte conexión con el medio marino. Si no se fomenta la transmisión de este saber tradicional, se corre el riesgo de que desaparezca una práctica única, profundamente enraizada en la cultura valenciana.

Los ciudadanos podemos contribuir a la protección de la clóchina valenciana adoptando hábitos más sostenibles en nuestra vida diaria. Reducir nuestra huella de carbono —**utilizando transporte público, ahorrando energía o apoyando las energías renovables**— ayuda a frenar el calentamiento global que afecta al mar Mediterráneo. Además, es fundamental **consumir clóchina de temporada y priorizar productos locales** para apoyar a los productores y evitar la **sobreexplotación**. También podemos reducir la contaminación del agua evitando verter residuos tóxicos por el desagüe y minimizando el uso de plásticos. Participar en limpiezas de playas, apoyar políticas ambientales y difundir la importancia de conservar especies como la clóchina son acciones clave para preservar este valioso recurso natural.

Proteger a la clóchina valenciana no significa únicamente salvaguardar un alimento exquisito, sino defender un modelo de producción sostenible, de bajo impacto, y preservar una parte esencial del **patrimonio marino, social y gastronómico del Mediterráneo**.



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](#)
- [DOCUMENTO BASE RELEVO GENERACIONAL](#)
- [PRINCIPALES RIESGOS DEL MAR](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [DE SIRENAS, MITOS Y TRAZOS](#)

LIBRO PARA PINTAR, APRENDER Y CONOCER

DE SIRENAS, MITOS Y TRAZOS



LAS SIRENAS SEGÚN OVIDIO



Ilustración realizada por Jorge Sánchez

El mito del Rapto de Proserpina explica el origen de las 4 estaciones, relacionando la felicidad de Ceres con la primavera y verano y su tristeza con el otoño e invierno.

El calentamiento global ha afectado al clima, reduciendo las estaciones a dos. Las sirenas son las guardianas del equilibrio estacional.





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!!!



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA



Cátedra UNESCO Forum Universidad y Patrimonio Cultural



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