

BOCADOS DE MAR

LANGOSTINO DE VINARÒS

MANJAR DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

EDUCACIÓN PRIMARIA



Langostinos de Vinaròs cocidos. ©OAP.

El **langostino o llangostí de Vinaròs** es un marisco muy especial y delicioso que se ha hecho famoso en toda España. Igual que la **gamba roja de Denia**, el langostino de Vinaròs es un orgullo para los habitantes de esta localidad, que está en la Comunidad Valenciana, cerca de la desembocadura del río Ebro.

El lugar donde se encuentra Vinaròs hace que sus aguas sean perfectas para que este marisco crezca y tenga una calidad tan buena, lo que lo ha convertido en una estrella de la **cocina valenciana**.

Vinaròs, que está en la costa de Castellón, ha sido un puerto pesquero muy importante desde hace mucho tiempo. Desde la época de los romanos ya se pescaba en esta zona, y con el tiempo, el langostino ha sido cada vez más famoso.

Al principio, el pescado y marisco que se capturaba en Vinaròs se comía solo en el pueblo, pero poco a poco, el langostino empezó a venderse más lejos y a ser conocido en otras ciudades.



Puerto de Vinaròs. ©AdobeStock.

El éxito del langostino de Vinaròs se debe a que vive en unas aguas muy especiales. Estas aguas están cerca del delta del río Ebro, donde hay mucha arena y restos de plantas, lo que hace que el langostino tenga un sabor único y delicioso. Además, estas aguas no tienen mucha sal, lo que le da un toque especial a este marisco.

El langostino de Vinaròs pertenece a la especie *Melicertus kerathurus* y puede llegar a medir hasta 20 cm. Su color es rosado con tonos marrones y tiene unas rayas en su abdomen. Lo más curioso de este langostino es su cola, que tiene colores que se parecen a los de la bandera republicana española.



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 **pesca del langostino en Vinaròs** se hace entre mayo y septiembre, pero depende mucho del clima y las mareas. Para capturarlos, los pescadores utilizan técnicas tradicionales como el **arrastre**, el **trasmallo** y la **nasa**. Todo se hace de manera controlada para no pescar más de lo que se debe y así cuidar el medioambiente.

Una cosa interesante de la pesca del langostino en Vinaròs es que se realiza entre 15 y 70 metros de profundidad, en fondos arenosos y fangosos.

Muchos de los **pescadores** vienen de familias que han trabajado en la pesca durante generaciones, y con los años han aprendido a mejorar sus técnicas para hacer una **pesca responsable**.

El langostino es un animal que sale a buscar comida durante la noche. Se alimenta de otros crustáceos, moluscos, gusanos y algas. Durante el día, se esconde bajo la arena y solo se ven sus ojos grandes. Para reproducirse, necesita estar en aguas donde haya una mezcla de agua dulce, por eso es común encontrarlos cerca de ríos como el Ebro. Las hembras no llevan sus huevos, sino que los ponen directamente en el agua.

El langostino de Vinaròs se ha vuelto muy famoso en la cocina mediterránea. Se usa en los mejores restaurantes de la región por su sabor suave y su carne jugosa. Se puede preparar de muchas maneras: a la plancha, cocido, en arroces o en recetas más elaboradas. Pero lo más típico es comerlo a la plancha o hervido, con un poco de sal gruesa, para disfrutar al máximo su sabor natural.

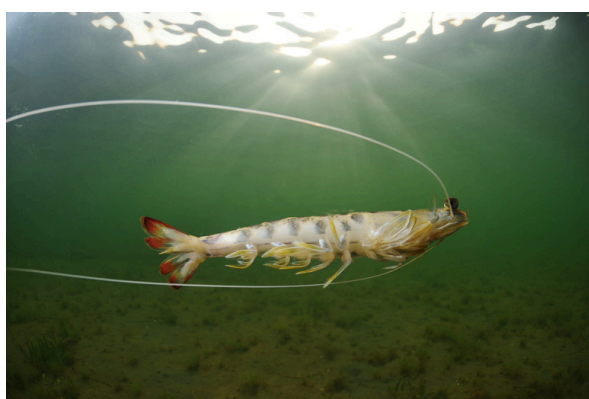
El langostino no solo es importante para la gastronomía, también lo es para la economía de Vinaròs. La pesca y venta de este marisco genera muchos empleos, no solo para los pescadores, sino también para los comerciantes y los restaurantes. Además, cada año, el puerto de Vinaròs recibe muchas toneladas de pescado, donde el langostino es una parte importante. Aunque la pesca enfrenta desafíos, como la competencia de productos extranjeros y las reglas estrictas para no **sobrepescar**, el langostino de Vinaròs sigue siendo muy solicitado en mercados y restaurantes.

El **turismo** también se ha beneficiado de la fama del langostino pues cada año, muchas personas visitan Vinaròs para probarlo. Eventos como las Jornadas del Langostino y el Concurso nacional de cocina aplicada al langostino son muy importantes en la localidad. Estos eventos no sólo muestran la **gastronomía local**, sino que también son una oportunidad para que los chefs de todo el país preparen platos creativos con el langostino de Vinaròs.

A pesar de su éxito, el langostino de Vinaròs tiene que enfrentarse a algunos problemas. Uno de ellos es la sobrepesca, que afecta a muchas especies marinas en todo el mundo. Las autoridades han impuesto reglas estrictas para asegurar que no se pesque más de lo debido y los pescadores de Vinaròs se han adaptado a estas normas, trabajando con cuotas y temporadas limitadas para asegurar que el langostino no desaparezca.



Ojos de langostino. ©Pierrecorbrión.



Langostino en el Mar Menor. ©Canal Mar Menor.

Uno de los grandes problemas que enfrentan los langostinos en el **Mediterráneo** es el **cambio climático**, que está afectando a muchos animales y plantas en todo el mundo. Algunos de los efectos que está teniendo en los langostinos son:

- **Aumento de la temperatura del agua** ya que conforme el agua del Mediterráneo se calienta, los langostinos tienen que moverse a zonas más profundas y frías para poder vivir. Esto hace que sea más difícil pescarlos, ya que los pescadores deben cambiar sus técnicas y utilizar equipos más avanzados para llegar a esas profundidades. Como consecuencia, hay menos langostinos disponibles, lo que afecta a los pescadores y a las personas que disfrutan de este marisco.
- **Cambios en los ciclos de reproducción**, pues los langostinos necesitan que el agua esté a una cierta temperatura para poder reproducirse. Con el calentamiento del mar, estos ciclos se descontrolan, lo que provoca que haya menos langostinos naciendo. Si esto sigue así, podría haber menos langostinos en el futuro, e incluso la especie podría estar en peligro de desaparecer.
- **Menos comida disponible** ya que el calentamiento del agua también afecta a otros animales y plantas de los que se alimentan los langostinos, como pequeños crustáceos, moluscos y algas. Si estos seres también sufren por el cambio climático, los langostinos tendrán menos comida, lo que afecta su tamaño y salud, y, por lo tanto, su calidad.
- **Cambio en los hábitats** ya que, con las nuevas temperaturas y cambios en las corrientes del mar, los lugares donde los langostinos solían vivir y ser pescados ya no son tan adecuados para ellos. Los pescadores tendrán que ir más lejos para encontrarlos, lo que hace que la pesca sea más costosa y difícil.
- **Mayor acidez en el agua** pues el cambio climático está haciendo que el mar se vuelva más ácido porque está absorbiendo más dióxido de carbono (CO₂) de la atmósfera. Esta acidez hace que los langostinos tengan más problemas para formar sus caparazones, que son como sus "armaduras" protectoras. Esto los hace más débiles y vulnerables a enfermedades y depredadores.

- **Cambios en las corrientes marinas**, lo que afecta la distribución de los nutrientes y el agua dulce en el Mediterráneo. Esto afecta a los ecosistemas donde viven los langostinos y puede hacer que se desplacen a otras zonas, lo que también complica la pesca.
- Con el cambio climático, hay **más tormentas fuertes y sequías**. Estos fenómenos extremos alteran el hábitat de los langostinos y dificultan su pesca. Durante estos periodos, puede haber menos langostinos disponibles, lo que afecta a los pescadores y a la economía local.

¿Qué podemos hacer nosotros para ayudar a mitigar el cambio climático?

- Ahorrar energía apagando las luces cuando no las necesitamos y desenchufando los aparatos.
- Usar bombillas de bajo consumo o LED.
- Reducir el tiempo en la ducha para ahorrar agua.
- Comprar productos locales y de temporada.
- Aplicar las 3R: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Usar transporte público o bicicleta.
- Comprar de manera responsable.
- No desperdiciar alimentos.
- Apoyar el uso de energías limpias.
- Mantener limpio nuestro entorno.
- Plantar árboles y cuidar las plantas autóctonas.



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

A pesar de estos problemas, el futuro del langostino de Vinaròs es prometedor. La gran calidad del producto y el compromiso de los pescadores con la sostenibilidad son claves para que este marisco siga siendo un **símbolo de la cultura y gastronomía 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](#)



ESCASEZ EN LA PESCA

¿Qué ocurre en la imagen?



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