

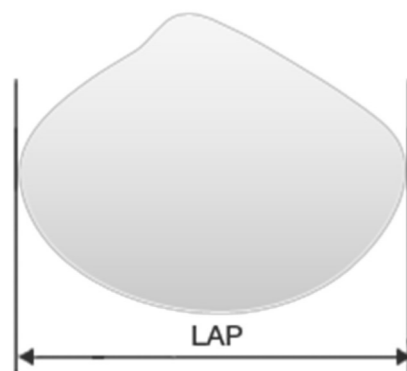
# Berberecho

Código FAO: COC

Nombre científico  
***Cerastoderma edule***

Nombre galego  
**Berberecho**

Nombre castellano  
**Berberecho**



Talla mínima: 25 mm

Forma de medición: La talla se establece midiendo el eje maior o anteroposterior

Mejor época de consumo:

**ENE FEB MAR ABR**  
**MAY JUN JUL AGO**  
**SEP OCT NOV DIC**

Tipo de producto:  
**Molusco bivalvo**

Hábitat:  
**Viven enterrados en playas de arena fina o de limo desde la zona intermareal hasta pocos metros de profundidad. Utilizan un pie bien desarrollado para desplazarse y enterrarse.**

Arte de pesca:  
**Marisqueo a pie y desde embarcación**

Comercialización:  
**Fresco**  
**En conserva**  
**Pasteurizado**

## Sabías que...?

El berberecho es un molusco bivalvo de aspecto globoso y de silueta algo ovalada, con la concha casi circular, con una forma característica de corazón, por lo que al principio se le dio el nombre de corazón comestible (*Cardium edule*).

Posee entre 22 y 28 costillas o surcos radiales muy marcados y en perpendicular líneas de crecimiento concéntricas. Su color externo puede ser abrancuxada, amarilla, marrón o grisácea con zonas oscuras.

Puede ser capturado a pie con azadones, angazos, ganchelos o con ganchas y desde embarcación con raños o rastros.

Tiene dos sífons cortos que utiliza para alimentarse del fitoplancton que filtra del exterior.

La reproducción es de tipo sexual. El desove tiene lugar en primavera o en verano. Alcanza su talla comercial al año y medio o dos años. Puede llegar a 5 cm de longitud.

**Minerales:**  
Yodo, Hierro,  
Selenio,  
Fósforo  
y Calcio

Bajo contenido  
en **grasa**

Contén unha  
cantidad de  
**colesterol**  
baixa

Alimento de  
**bajo**  
contenido  
calórico

**Vitamina A y**  
Niacina.

## Como cocinarlos:

Los berberechos admiten multitud de preparaciones para degustar como aperitivo o como parte de un plato principal. Abiertos a la plancha con unas gotas de limón o como acompañamiento de guisos de pescados. Como otros moluscos, admite salsas suaves, y es muy recomendable un pequeño baño de aceite de oliva, ajo y perejil. También se pueden degustar marinados y a la marinera, en ensalada y empanada o acompañando a pastas, arroces o fideuás.

Es muy característica la empanada de maíz con berberechos en su propia concha en la zona de la Ría de Muros Noia.