

Percebe

Código FAO: PCB

Nombre científico
Pollicipes pollicipes

Nombre gallego
Percebe

Nombre castellano
Percebe



Talla mínima: 1,5 cm

Forma de medición: La talla del percebe se medirá por el diámetro mayor de la base del capítulo (DBC), a la altura de las placas inferiores (desde la base del rostro hasta la base de la carena). Cuando se presente formando piñas, por lo menos el 60% del peso de la piña deberá estar constituido por ejemplares que alcancen la talla mínima.



Sabías que...?

Es un crustáceo cirrípedo sésil con el cuerpo dividido en dos partes: el capítulo o uña en el que se encuentran la mayor parte de los órganos y que está protegido por placas calcáreas blancas o grises y el pedúnculo, que es carnoso y está protegido por una fuerte piel de color negro o morada tapizada de pequeñas escamas imbricadas. En el extremo inferior del pedúnculo se encuentra la glándula del cemento que segrega una sustancia que les permite fijarse a las rocas.

Se captura a pie o desde embarcación utilizando raspas o rasquetas. Su extracción se regula a través de planes de gestión de recursos específicos trianuales. Está disponible todo el año.

Se alimenta de zooplancto y de partículas en suspensión que filtra del exterior. Especie hermafrodita con fecundación interna. No existe autofecundación. La fecundación se realiza por cópula en la que el individuo que actúa como macho extiende el pene y localiza la abertura de la cavidad del capítulo de otro percebe próximo.

Destacan los **minerales** yodo fósforo, magnesio y sodio

Aporte de **proteínas** de alto valor biológico

Bajo aporte calórico y contenido en **grasas**

Estimula el sistema inmunitario

Rico en **vitaminas** del grupo B, sobre todo B12, y vitamina E

Mejor época de consumo:

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

Tipo de producto:
Crustáceo

Hábitat:
Especie litoral. Forma densas piñas sobre las rocas de la franja intermareal expuestas al oleaje del mar.

Arte de pesca:
Recursos específicos

Comercialización:
Fresco

Cómo cocinarlo:

Podemos disfrutar de su máximo sabor simplemente hervidos preferentemente en agua de mar y con una hoja de laurel. Es muy sencillo prepararlos siguiendo la siguiente regla que se utiliza en Galicia: "Auga a ferver, percebes botar, auga a ferver, percebes sacar". Desde el momento que vuelva a hervir, se cuenta un minuto y se retiran rápidamente de la olla.