

ALIMENTACIÓN | Gambas de Huelva y Langostinos de Sanlúcar

Los reyes del Golfo de Cádiz

- Desciende un 20% el precio de la gamba blanca de Huelva por la crisis
- El langostino de Sanlúcar, pendiente de conseguir una Marca de Calidad
- Los langostinos y gambas, los imprescindibles de las comidas de Navidad

Olatz Ruiz | Sevilla

Actualizado **viernes 24/12/2010 10:27 horas**

Las gambas y los langostinos son especies muy comunes en el mundo y un **recurso infalible** para alegrar las mesas de Navidad. Pero no todo lo que podemos encontrar en el mercado es de la misma calidad. Hay gambas y langostinos corrientes, casi insípidos y luego están las **gambas de Huelva** y los **langostinos de Sanlúcar de Barrameda**. Algo superior. Y el Golfo de Cádiz es el privilegiado caladero para sus capturas.

Cuando se habla de marisco en el sur de España se piensa inmediatamente en gambas y langostinos. por eso en estas fechas están presentes en las celebraciones familiares y de trabajo, pero sobre todo pueden ser una buena disculpa para emprender una visita turístico gastronómica aprovechando algunos días de vacaciones.

¿Las gambas? Del Atlántico

La buena gamba es esencialmente un producto atlántico, aunque en la zona del Mediterráneo también se capturan ejemplares notables. Las diferencias entre ellas proceden del tipo de alimentación que varía según la profundidad en la que se encuentran **entre 180 y 450 metros en el fondo del mar** donde su carne se vuelve más tersa y musculada.

La gamba andaluza con pedigrí es la **gamba blanca de Huelva**, que también se considera de mayor valor gastronómico y económico. Se distingue de la del Mediterráneo por mostrar un **color más rosado**, cabeza con entrañas más consistentes y patente coral.

Los ejemplares más grandes pueden alcanzar los 15 centímetros y mejor manera de disfrutar su sabor es cocidas, aunque es importante encontrar el punto y no pasarse para que no pierda sabor tersura. También se saborean a la plancha o en guisos, pero su sabor se difumina. En cuanto a la **gamba roja**, más propia del Mediterráneo, destacan la de Denia y la de Palamós como más afamadas.

Más baratas que el año pasado

Curiosamente, estas Navidades el precio de la gamba blanca ha descendido un 20% respecto a otros años, aunque seguramente en Nochebuena, como en Fin de Año, alcancen un pico en el precio. Esto ha estado motivado principalmente por el **descenso de la demanda** como consecuencia de la crisis, que hace que el consumidor no alcance más que para producto congelado, según declaraba recientemente el presidente de la Asociación de Armadores de Lepe, Antonio Carro.

La gamba "estrella", la de mejor tamaño y calidad, que otros años ha alcanzado en lonja los 120 euros el kilo, este año "oscilará entre los 70 y 80 euros", y ello "si se dan condiciones normales de faena y demanda".

Hay que tener en cuenta que los recientes temporales en el sur de España han dificultado las capturas, por lo que **el marisco fresco escasea**. Eso sí, se asegura que hay mercancía suficiente para abastecer la demanda actual. La gamba de mayor tamaño se pagaba a 40 euros el kilo, a 20 la mediana y a 10 la