

MARISCO BIVALVO

Tallarina o Coquina

(Donax trunculus)

La tallarina es un molusco bivalvo que habita en gran parte del océano Atlántico y en las aguas del Mediterráneo. De aspecto físico muy parecido a la almeja, se diferencia de esta en la forma de sus valvas que son más largadas, menos rugosas y de un color más oscuro.

La coquina vive en zonas poco profundas en torno a los 15 metros preferiblemente en bancos de arena, donde suele vivir enterrada. En cuanto a su reproducción, estos moluscos son unisexuales por lo que utilizan el agua para transportar sus gametos de un individuo a otro.

En referencia a sus usos gastronómicos, su consumo es muy popular ya que se trata de un marisco de sabor suave y agradable. Por otro lado también se trata de un alimento beneficioso para nuestro organismo debido a su escasa concentración de grasas y a su importante aporte de vitamina B, B3 y B9, así como de minerales tales como el hierro y el potasio.



Tabla Nutricional

Elementos	en 100 gr
Energía	7,05 Kcal
Colesterol	30 Mg
Proteínas	1,6 gr
Sodio	43.3 Mg
Potasio	39,1 Mg
Calcio	19,02 Mg
Fósforo	21,1 Mg
Hierro	3,6 Mg

El Dato Curioso

La tallarina, un molusco muy "tradicional"

Pese a que en los últimos años han aparecido sistemas más modernos, la recolección de la coquina sigue haciéndose mayoritariamente mediante el método tradicional en el que los "coquineros" se marchan a las playas durante la marea baja y rastrillan la arena incansablemente hasta dejar al descubierto las coquinas. Este oficio, el de coquinerero, solía pasar de padres a hijos.



ORIGEN



Mediterráneo y Atlántico
(España, Portugal y Francia).

TEMPORADA



Veda de Junio a Agosto.

MÉTODO



Pesca de arrastre y arte de rastrillo.