

Aprovechamientos de la Centolla

En Argentina, las centollas son una delicadeza culinaria muy exclusiva, un plato exquisito de alta cocina.

La carne que se consume se encuentra en las patas y el caparazón. Es preferible comprarla viva, fresca o congelada, porque su carne se deteriora muy rápido. Esto implica que debe ser cocinada (o congelada) al poco tiempo de ser extraída del mar. En general se consigue congelada, ya pelada y precocida, pero si es fresca, hay que introducirla entera en agua hirviendo por 15 minutos y luego dejarla enfriar.

El conocimiento del comportamiento de la Centolla produce que se planifique para un mejor manejo, por lo que se definen periodos de capturas y otras de veda. Una de las regulaciones de la extracción de centollas en Tierra del Fuego es que sólo deben ser comercializados los machos.



Centollón

(*Paralomis Granulosa*)



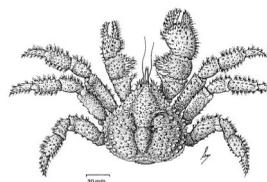
¿Cuáles son las diferencias entre la Centolla y el Centollón ?

El Centollón también pertenece a la familia "Lithodidae".

Este crustáceo, a diferencia de la Centolla posee menor calidad de carne y tiene fibras musculares más cortas.

El centollón es un crustáceo de tamaño mediano, con un caparazón máximo de 115 mm, y un peso de 1,5 kg. Un macho de 100 mm pesa unos 700 g. La frecuencia de muda en machos de menos de 40 mm es de dos veces al año, y con más 40 mm mudan anualmente.

Su ciclo de vida es peculiar, ya que en cada muda, los centollones aumentan considerablemente su tamaño y sin limitantes en cuanto a esto hasta finalizar su vida.



Estos al igual que la Centolla, son capturados en las aguas del Canal Beagle con trampas o nasas, utilizando el mismo mecanismo. Cabe destacar que pueden vivir hasta 100 m profundidad, y migran en verano hacia zonas menos profundas específicamente cuando lleva a cabo su reproducción y muda.



Elaboración : Tec. Marina Velázquez
Griselda Salinas