

El percebe gallego, el tesoro del Atlántico que conquista las mesas de la alta gastronomía

Gastronomía | 15-08-2026 | 19:45



Fernando Oubiña en Girona Noticias

Hay productos capaces de explicar un territorio con un solo bocado. El percebe gallego es uno de ellos. Mar, roca, salinidad, fuerza atlántica y un peligroso trabajo artesanal se concentran en un crustáceo que se ha convertido en una de las grandes joyas gastronómicas de Galicia y en un producto imprescindible en algunas de las mejores mesas de España.

El percebe (*Pollicipes pollicipes*) vive adherido a las rocas en zonas sometidas a un fuerte oleaje. Su particular anatomía se divide principalmente entre la uña o capítulo calcáreo y el pedúnculo carnoso, que constituye la parte más apreciada gastronómicamente. Detrás de cada pieza que llega al plato existe, sin embargo, un trabajo duro, especializado y no exento de riesgo.

En Cambados (Pontevedra), en pleno corazón de las Rías Baixas, Mariscos Laureano conoce bien este producto. La empresa familiar, dedicada al cultivo, selección y comercialización de marisco, cuenta con una larga trayectoria vinculada al producto gallego y abastece a establecimientos de restauración y alta cocina de diferentes puntos de España.

Entre su selección se encuentran categorías como Percebe Gordo, Percebe Extra Gordo y Percebe Especial, destinadas a quienes buscan ejemplares de gran tamaño y máxima calidad.

El precio de enfrentarse al Atlántico

Fernando Oubiña, gerente de Mariscos Laureano, ha explicado a Girona Noticias por qué el percebe alcanza cotizaciones elevadas y qué elementos permiten reconocer un ejemplar de gran calidad.

«Es un marisco que tiene un alto valor. Es muy apreciado gastronómicamente y también tiene un

importante valor económico», señala Oubiña.

Su precio no es casual. Según explica, confluyen principalmente tres factores: una disponibilidad limitada, una extraordinaria consideración gastronómica y, sobre todo, la dificultad y el peligro que supone extraer los mejores ejemplares de las rocas golpeadas constantemente por el Atlántico.

«El buen percebe hay que recogerlo en zonas donde el mar trabaja mucho», destaca el gerente de Mariscos Laureano.

Y ahí aparece una de las grandes paradojas de este producto: las condiciones que permiten obtener un percebe excepcional son precisamente las que convierten su captura en una actividad especialmente complicada.

Las grandes rompientes, el mar de fondo y la fuerza con la que las olas golpean las rocas crean el hábitat idóneo para el desarrollo del percebe, pero obligan a los percebeiros a trabajar en un escenario donde cualquier error puede tener consecuencias graves.

Oubiña recuerda que el mar se ha cobrado la vida de numerosos profesionales dedicados a esta actividad, incluso en jornadas en las que, aparentemente, las condiciones meteorológicas pueden parecer favorables.

«A veces parece un día de verano, pero cuando hay mar de fondo se producen unas olas y una rompiente muy importantes», explica.

Uña roja, ancho y corto: las claves de un percebe excepcional

No todos los percebes son iguales. Tamaño, procedencia, morfología y condiciones del agua influyen directamente en su calidad.

Fernando Oubiña señala algunas características especialmente valoradas: la uña roja, un pedúnculo ancho y una longitud contenida. El percebe de mayor calidad, explica, no debe ser excesivamente alargado.

«Es bueno que sea ancho, pero al mismo tiempo corto, no demasiado largo», apunta.

También pueden encontrarse diferencias en su presentación. Algunos ejemplares llegan agrupados formando las conocidas «piñas», mientras otros aparecen más separados. Pero más allá de su aspecto, el verdadero secreto está en el lugar donde han crecido.

Las aguas frías de Galicia, su salinidad y la intensa oxigenación que genera el oleaje contra las rocas conforman unas condiciones extraordinarias para obtener un percebe carnoso, intenso y profundamente ligado al sabor del Atlántico.

Precisamente esa intensidad marina explica que sea un producto que apenas necesita artificios en cocina. Cuando la materia prima alcanza este nivel, la gastronomía busca respetarla: una cocción precisa permite que el percebe conserve todo su carácter, su textura y esa explosión salina que lo ha convertido en objeto de deseo para los amantes del marisco.

Una singularidad sorprendente

El percebe también esconde particularidades biológicas poco conocidas. Oubiña recuerda que, en proporción a su tamaño, posee uno de los órganos reproductores masculinos más largos del reino animal, una adaptación especialmente relevante para un animal que permanece fijado a la roca durante su vida adulta y necesita alcanzar otros ejemplares próximos para reproducirse.

Una curiosidad biológica más alrededor de una especie cuya vida está completamente condicionada por un entorno extremo.

De las rocas gallegas a la alta cocina española

La fama del percebe ha trascendido desde hace tiempo las fronteras de Galicia. Actualmente es uno de los grandes productos de lujo de la despensa atlántica y llega a restaurantes de diferentes puntos de España, además de comercializarse hacia otros mercados.

Su demanda aumenta especialmente en determinadas celebraciones y fechas señaladas, cuando el marisco se convierte en protagonista de las mesas. Pero en la alta restauración su presencia va mucho más allá de la Navidad: un percebe excepcional es, por sí mismo, un producto gastronómico de primer nivel.

Mariscos Laureano trabaja precisamente en esa selección, buscando que el producto que sale de las Rías Baixas llegue a los establecimientos manteniendo la calidad que exige la restauración especializada.

Para Fernando Oubiña, detrás del percebe hay mucho más que una cotización elevada. Hay territorio, conocimiento del mar, selección y el esfuerzo de quienes se enfrentan a las rocas para conseguir los mejores ejemplares.

Casa Gallego, sabor de Galicia en Empuriabrava

El gerente de Mariscos Laureano ha querido enviar desde Cambados un saludo especial a sus clientes de toda España y, particularmente, a los de Girona, donde sus productos también encuentran espacio en establecimientos especializados en cocina gallega.

Oubiña destaca especialmente a Casa Gallego, en Empuriabrava, como uno de los restaurantes donde se puede disfrutar del producto procedente de Galicia.

«Queremos enviar un fuerte saludo a nuestros clientes de toda España que degustan el percebe y, en especial, a nuestros clientes de Girona de Casa Gallego, donde se pueden degustar estas maravillas y apreciar el sabor de Galicia en toda su intensidad y calidad», afirma.

Y concluye con una invitación inequívoca para los amantes del gran marisco: «En Casa Gallego, en Empuriabrava, os podéis comer los mejores percebes que se pescan en Galicia».

Del rugido del Atlántico a la mesa hay un camino marcado por el riesgo, el oficio y una selección minuciosa. El percebe gallego no es únicamente uno de los mariscos más cotizados: es una pequeña concentración del océano, una expresión gastronómica de las Rías Baixas y uno de esos productos capaces de demostrar que, cuando la materia prima es excepcional, el auténtico lujo está en respetarla.

Autor: Redacción