



La quisquilla de Motril, un manjar de denominación de origen

Fotos Paulino Martínez Moré (Motril@Digital)

La **quisquilla de Motril** es una de las joyas gastronómicas más apreciadas de la Costa Tropical, famosa por su sabor delicado y su textura fina. Este crustáceo, que ha ganado renombre a nivel nacional e internacional, cuenta con la distinción de **Denominación de Origen Protegida (DOP)**, lo que garantiza tanto su calidad como su procedencia. Con su característico color rosado y su carne tierna, la quisquilla de Motril es un manjar que no solo deleita a los paladares más exigentes, sino que también es una parte integral de la cultura pesquera de la región.

El caladero de la quisquilla de Motril

La quisquilla se pesca principalmente en los caladeros del **Mar de Alborán**, una zona del **Mediterráneo** situada frente a las costas de Motril, en la provincia de Granada. Este caladero es una de las áreas más ricas en biodiversidad del Mediterráneo y ofrece condiciones óptimas para la captura de la quisquilla, ya que se trata de un

crustáceo que habita en fondos arenosos y fangosos a profundidades de entre **300 y 500 metros**. El Mar de Alborán tiene una gran riqueza en nutrientes, lo que favorece la abundancia y la calidad de especies marinas como la quisquilla.

En estas profundidades, los pesqueros locales, especialmente aquellos dedicados a la pesca de arrastre y las artes menores, capturan la quisquilla en un entorno controlado para garantizar su sostenibilidad. La **Cofradía de Pescadores de Motril** desempeña un papel esencial en la gestión de las cuotas de pesca y en el respeto de las normativas de sostenibilidad pesquera, con el fin de proteger esta valiosa especie.

Valoración y denominación de origen

La **quisquilla de Motril** se ha convertido en un producto gourmet debido a su exclusividad y sabor único. Su **Denominación de Origen Protegida (DOP)** garantiza que este crustáceo es capturado en los caladeros de Motril y bajo unas condiciones específicas que aseguran su frescura y alta calidad. Este distintivo de origen también sirve para evitar la competencia desleal y proteger el buen nombre de la quisquilla de Motril, diferenciándola de otras variedades de quisquilla que no alcanzan el mismo nivel de excelencia.

La denominación DOP reconoce el vínculo especial entre el producto y su lugar de origen, que incluye no solo las características biológicas de la quisquilla, sino también las prácticas pesqueras tradicionales y sostenibles que la comunidad pesquera de Motril ha empleado durante siglos.

Precio de la quisquilla de Motril

El precio de la quisquilla de Motril puede variar considerablemente dependiendo de la temporada y la demanda, pero generalmente se considera un producto de **alto valor**. Durante los meses de mayor abundancia, el precio en el mercado fluctúa. Ha habido días que se ha podido encontrar de media unos **25 euros** hasta los **78 euros por kilo**, aunque en momentos de escasez o de mayor demanda (como en la temporada navideña o en celebraciones especiales) puede superar los **100 euros por kilo**.

Este precio refleja no solo la escasez relativa de la especie, sino también su alta calidad y las rigurosas técnicas de pesca sostenible que garantizan su conservación.

La demanda de este crustáceo es alta en toda España, sobre todo en las grandes ciudades y en restaurantes de alta cocina, donde la quisquilla de Motril es un producto estrella.

Volumen anual de captura

El volumen anual de captura de la quisquilla de Motril está estrictamente regulado para evitar la sobreexplotación de los caladeros. Aunque las cifras pueden variar según las condiciones meteorológicas, las corrientes marinas y las cuotas pesqueras impuestas por las autoridades, se estima que anualmente se capturan entre **15 y 20 toneladas** de quisquilla en la zona de Motril.

Este volumen relativamente bajo en comparación con otras especies pesqueras refleja la naturaleza exclusiva de la quisquilla y su estatus como un producto de lujo. Además, las limitaciones impuestas a la pesca de arrastre y las cuotas de captura garantizan que la población de quisquillas pueda mantenerse de manera sostenible a largo plazo.

¿Dónde se vende la quisquilla de Motril?

La quisquilla de Motril se vende principalmente en la **lonja de Motril**, donde se subasta a diario tras la llegada de los barcos pesqueros. Esta subasta es muy competitiva, ya que los distribuidores, mayoristas y restaurantes de toda España buscan adquirir este preciado producto para ofrecerlo a sus clientes. La venta en la lonja asegura que la quisquilla llegue al mercado de forma **fresca** y en las mejores condiciones.

Además de la venta en la lonja, la quisquilla de Motril se distribuye en mercados locales y en puntos de venta especializados en toda Andalucía, así como en grandes ciudades como Madrid, Barcelona y Valencia. La alta cocina ha encontrado en la quisquilla de Motril un ingrediente excepcional, lo que ha hecho que muchos chefs de renombre incluyan este crustáceo en sus menús, tanto en preparaciones tradicionales como en recetas de vanguardia.

En Motril, es habitual encontrar la quisquilla en los **mercados locales** y en restaurantes que ofrecen cocina tradicional de la Costa Tropical. Uno de los modos

más populares de degustar la quisquilla es cocida con sal, una preparación sencilla que resalta su sabor natural, aunque también se utiliza en **ensaladas, guisos** y otras elaboraciones más sofisticadas.

Un producto de lujo con fuerte vínculo local

La **quisquilla de Motril** no es solo un producto de gran valor económico y gastronómico, sino también un símbolo de la identidad local. Para los habitantes de Motril y su entorno, este crustáceo representa una parte fundamental de su tradición pesquera y su economía. Gracias a las estrictas medidas de conservación y a su Denominación de Origen Protegida, la quisquilla de Motril tiene garantizado un futuro brillante, siendo apreciada tanto por los gourmets más exigentes como por aquellos que buscan disfrutar de un auténtico producto del Mediterráneo.

Se confirma, la **quisquilla de Motril** es un tesoro marino que se captura en las aguas profundas del Mar de Alborán, se subasta en la lonja de Motril, y llega a los mejores mercados y restaurantes del país, donde se disfruta por su inigualable calidad. Su precio elevado, regulado por la oferta limitada y la alta demanda, la coloca como uno de los productos más exclusivos del Mediterráneo español.

