

Bacaladilla



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Bacaladilla**

Nombre científico: *Micromesistius poutassou*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Bacaladilla

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Asturias: Abril, Bacalada

Comunidad Autónoma de Baleares: Mare de Lluç, Maire

Comunidad Autónoma de Cantabria: Lirio

Comunidad Autónoma de Cataluña: Maire

Comunidad Autónoma de Galicia: Lirio

Comunidad Autónoma de País Vasco: Perlita

Comunidad Autónoma de Valencia: Maire

DATOS DE LA ESPECIE

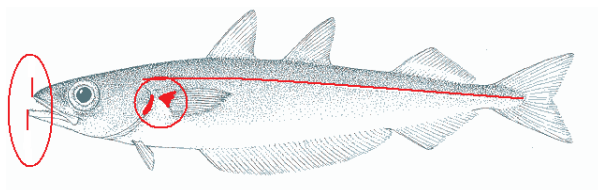
Descripción

Características esenciales

Se trata de la hermana pequeña de la gran familia de especies próximas al bacalao con un tamaño de unos 30 cm. Suele formar densos cardúmenes que realizan migraciones desde las zonas de alimentación hacia las zonas de puesta. La encontramos en los mares del Norte de Europa, frecuentando el Cantábrico y alcanzando el Mediterráneo, presenta una distribución vertical muy amplia entre los 100 y los 3000 m de profundidad siendo los ejemplares más jóvenes los que viven a menor profundidad. Los juveniles se alimentan casi exclusivamente de pequeños crustáceos planctónicos y los adultos crustáceos y una mayor proporción de peces pelágicos y pequeños cefalópodos. Es la presa principal de la merluza.

Elementos diferenciales

Cuerpo delgado y relativamente alargado. Mandíbula inferior ligeramente prominente. No tiene barbillas en el mentón. Tres aletas dorsales, espaciadas. Dos aletas anales, la primera empieza al nivel de la primera dorsal y acaba al comienzo de la tercera. Línea lateral continúa hasta el arranque de la cola. Color gris azulado, más pálido en el vientre. A menudo el arranque de la aleta pectoral y el borde de la oreja son negros. Cavity abdominal negra.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Es difícil concebir que este pescado pueda ser suplantado por otro, entre otras cosas por su escaso valor, más bien al contrario. Puede ser usado con cierta facilidad para ser ofrecido como pescadilla o pijota. El color gris azulado bien marcado en la bacaladilla parece ser un buen elemento diferencial para saber de lo que se trata.

Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: 15 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Nuestras flotas del Norte la pescan en aguas del Gran Sol, al sur del Reino Unido e Irlanda, en las costas del Cantábrico y Portugal, mediante arrastre pelágico más o menos industrial, y por supuesto en el Mediterráneo, donde entra hasta la costa de Girona, capturándose mediante cercos, palangres de fondo, trasmallos, incluso en líneas de anzuelos a mano.

Comercialización

Apreciada por su carne, excelente y fina, aunque también se ha utilizado para fabricar pasta y harina de pescado, Se desembarca principalmente fresca y entera, aunque una pequeña proporción se desembarca transformada (descabezada y eviscerada), ya sea congelada o fresca.

Valores culinarios y gastronómicos

Es pescado de escasa relevancia gastronómica, de bajo precio, aunque no deja de ser un pescado blanco, sin grasa y de alto valor proteico. Dada la dificultad para conservarla se suele abrir en forma de mariposa en los mismos mercados, sin cabeza ni espinas, permitiendo unos buenos rebozados y empanados fritos.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

| Proteínas (g/100g) | Grasas (g/100g) | Energía (Kcal/100g) |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 17.55 | 0.55 | 75.00 |

Bacalao



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Bacalao**

Nombre científico: *Gadus morhua*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Bacalao

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Baleares: Bacallà

Comunidad Autónoma de Cataluña: Bacallà

Comunidad Autónoma de Galicia: Bacallao

Comunidad Autónoma de País Vasco: Bakailaoa

Comunidad Autónoma de Valencia: Bacallà

DATOS DE LA ESPECIE

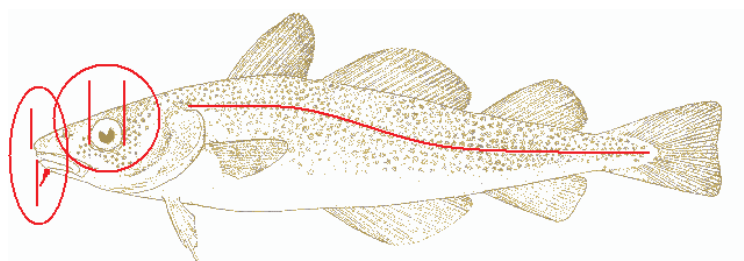
Descripción

Características esenciales

Especie de cuerpo robusto y alargado cuya longitud suele ser de entre 50 y 80 cm. Generalmente tiene hábitos bentónicos y sedentarios encontrándose en fondos de aguas frías de hasta 1000 m aunque realiza grandes migraciones para alimentarse y reproducirse. Es una especie omnívora que se alimenta durante el atardecer y a primeras horas de la noche, puede existir canibalismo en los ejemplares adultos sobre los de menor talla.

Elementos diferenciales

La mandíbula superior se proyecta por encima de la inferior. Tiene una barbilla en el mentón bien desarrollada. El diámetro ocular es más corto que la longitud del hocico. Línea lateral pálida. El color varía considerablemente: De rojizo o verdoso a gris pálido.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Se puede confundir con el carbonero (*Pollachius virens*), que también tiene barbilla, descrito en este Manual, aunque el color en general es más oscuro.



Carbonero

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 35 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todo el Océano Atlántico norte, en Europa y América, mediante pesca de arrastre pelágico y de fondo. En algunos países se pesca también con línea de caña o de mano.

Comercialización

Pescado blanco con la carne magra, delicada y consistente. Muy apreciado. Se presenta en los mercados principalmente refrigerado, congelado, salado o ahumado. Se adquiere entero, en lomos, troceado, etc. Los huevos y el hígado también tienen valor comercial. Por otro lado, del bacalao se obtienen derivados como harina y aceite de hígado. Se desembarca principalmente congelado, eviscerado y en filetes, y salado.

Valores culinarios y gastronómicos

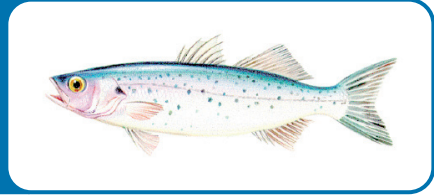
No es necesario decir que el bacalao genera una cocina específica en nuestro país, especialmente el seco-curado. Como producto fresco compite fácilmente con otros pescados blancos. Es conveniente repetir el consejo de que hay que ser muy cautelosos a la hora de cocinarlo, especialmente en lo que a la temperatura y tiempo de cocción se refiere, ya que pierde fácilmente su excelente aroma y textura.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

| Proteínas (g/100g) | Grasas (g/100g) | Energía (Kcal/100g) |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 17.35 | 1.13 | 82.00 |

Baila



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Baila**

Nombre científico: *Dicentrarchus punctatus*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Baila

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Canarias: Rayela

Comunidad Autónoma de Cataluña: Llobarro pigallat

Comunidad Autónoma de Galicia: Robaliza de pintas

DATOS DE LA ESPECIE

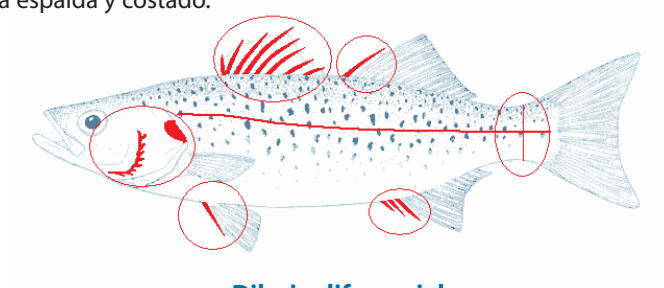
Descripción

Características esenciales

Es un pescado de enorme vigorosidad como su pariente la lubina, que vive muy cerca de la costa, básicamente en el Sur de la Península y Mediterráneo, en zonas rocosas aunque también la podemos encontrar en aguas salobres o dulces de lagunas litorales y desembocaduras de ríos. Posee un cuerpo alargado y esbelto, aunque menos estilizado que el de la lubina, y su longitud suele oscilar entre los 20 y los 40 cm. Es un depredador muy voraz; se alimenta de pequeños peces gregarios, crustáceos y moluscos.

Elementos diferenciales

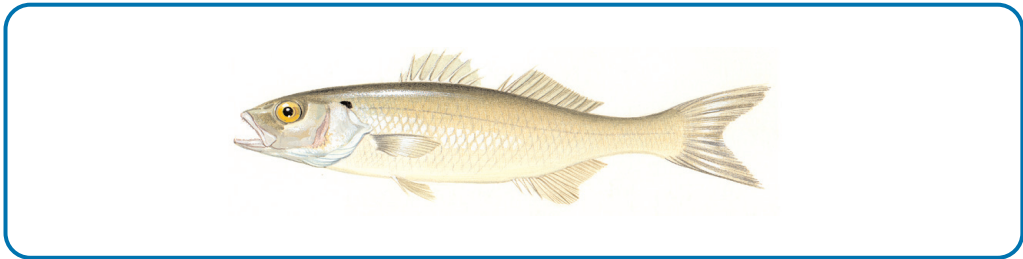
Tiene el cuerpo alargado y plateado, con 2 aletas dorsales separadas y un pedúnculo caudal bastante alto. La primera tiene 8 radios espinosos. La oreja tiene una mancha negra muy bien diferenciada. Color gris plateado, con la espalda azulada. El cuerpo presenta manchas negras dispersas sobre la espalda y costado.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

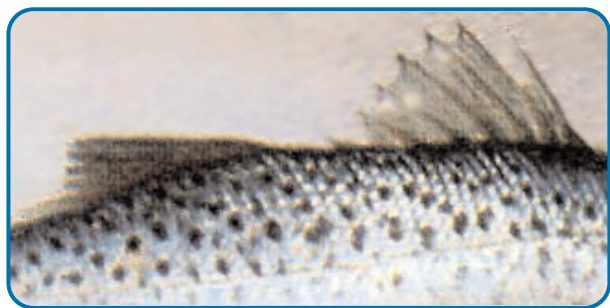
Es una especie conocida en los mercados del Sur y Este de España por lo que puede haber pocas confusiones con ella. Sólo caben errores con una parienta suya, salvo que la baila está salpicada de manchas negras, cuando la lubina es de color liso gris claro.



Lubina



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca mediante métodos artesanales, sin olvidar la pesca deportiva que reúne a muchos aficionados.

Comercialización

Se comercializa en fresco y suele alcanzar precios más bajos que la lubina (*D. labrax*). Se desembarca fresca y entera.

Valores culinarios y gastronómicos

Este pescado suele estar presente en muchos restaurantes andaluces, jugando el mismo papel de su parienta la lubina. Conviene prepararla a fuego lento para evitar pérdidas innecesarias de jugos y que se rompa al cocinarla.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

| Proteínas (g/100g) | Grasas (g/100g) | Energía (Kcal/100g) |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 23.20 | 3.70 | 126.00 |

Berberecho



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Berberecho**

Nombre científico: *Cerastoderma edule*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Berberecho

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Berberecho, Verdigón

Comunidad Autónoma de Baleares: Copinya, Escopinya de gallet

Comunidad Autónoma de Cantabria: Verigüeto

DATOS DE LA ESPECIE

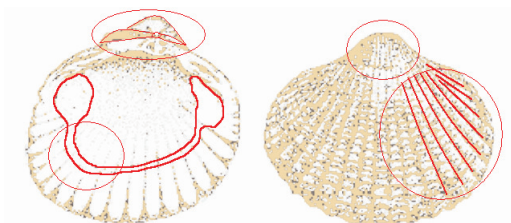
Descripción

Características esenciales

Se trata de un molusco habitante de arenas y bahías, que se alimenta de organismos vivos que filtra constantemente.

Elementos diferenciales

Tiene forma de corazón cuando está cerrado. La superficie está surcada de 22 a 28 costillas, bien marcadas, como un tejado.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

A veces se confunde con el berberecho verde (*Cerastoderma glaucum*) que lo reemplaza generalmente en el Mediterráneo y Mar Negro.

Puede difícilmente confundirse con el corruco o langostillo (*Acanthocardia tuberculata*), aunque los elementos diferenciales no dan lugar a duda.



Berberecho verde



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

El berberecho sólo se pesca en el Atlántico, especialmente en Galicia y Portugal. Se extrae muy fácilmente, tanto a pie, como con rastros artesanales.

Comercialización

La producción y comercialización de moluscos bivalvos debe cumplir la normativa comunitaria relativa a las medidas de higiene y criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Valores culinarios y gastronómicos

Tiene un sabor especial, muy diferente al de otros moluscos, algo sosote pero muy aromático, inconfundible. Abiertos al vapor o como acompañamiento de sopas, arroces, empanadas, da un buen juego en la cocina.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

| Proteínas (g/100g) | Grasas (g/100g) | Energía (Kcal/100g) |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 10.70 | 0.89 | 63.00 |

Besugo



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Besugo**

Nombre científico: *Pagellus bogaraveo*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Besugo

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Besugo de la pinta, Voraz

Comunidad Autónoma de Asturias: Pancho, Pancheta

Comunidad Autónoma de Baleares: Bogaravell, Goraç

Comunidad Autónoma de Canarias: Voraz, Goraz

Comunidad Autónoma de Cantabria: Pancho

Comunidad Autónoma de Cataluña: Besuc de la piga

Comunidad Autónoma de Galicia: Ollomol

Comunidad Autónoma de País Vasco: Bixigu

DATOS DE LA ESPECIE

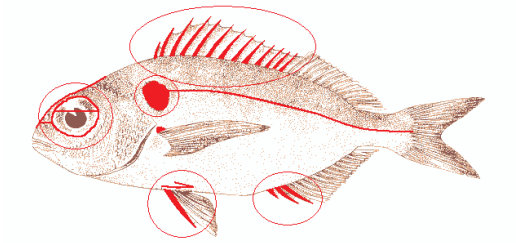
Descripción

Características esenciales

Constituye uno de los pescados más conocidos y prestigiosos del mercado español. Habita en el talud continental a unos 400 m en el Mediterráneo y 700-800 m en el Atlántico formando grandes grupos. Suele tener un tamaño de entre 15 y 50 cm y realiza tanto migraciones verticales para alimentarse como migraciones reproductoras. Es una especie omnívora destaca porque tiene dos manchas negras a cada lado del lomo, las huellas de los dedos de San Pedro, que lo delatan.

Elementos diferenciales

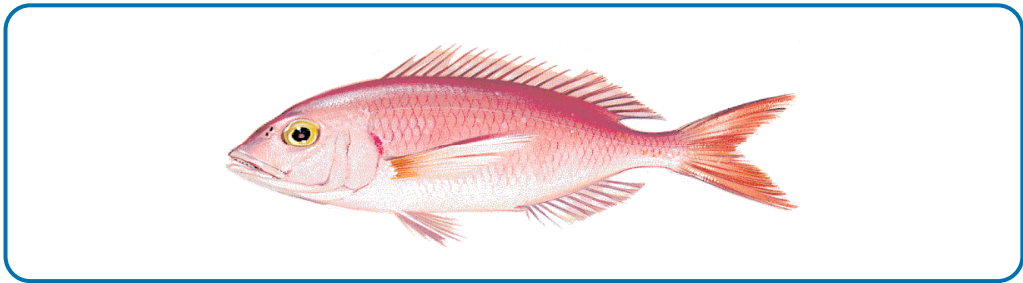
Perfil de la cabeza redondeada, morro corto, diámetro ocular más grande que el tamaño del morro. Color gris, más o menos rojizo, más oscuro en la cabeza y más claro el vientre. Aleta dorsal con 12 a 13 espinas. Aleta anal con 3 espinas. Mancha sombreada sobre la axila de las aletas pectorales. Gran mancha negra detrás de la cabeza, a veces ausente en los pescados jóvenes.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

El besugo es inconfundible aunque la amenaza de fraude hay que tenerla siempre presente por su parecido con otros parientes suyos, tales como la breca (*Pagellus erythrinus*) y el aligote (*Pagellus acarne*). Contra esa tentación está una buena identificación que en el caso del besugo es tremendamente fácil de realizar.



Breca

Pesos y medidas

Tallas mínimas: Mediterráneo: 33



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

El besugo se pesca semi-industrialmente en todo el país, mediante arrastres y enmalles, sin olvidar las líneas de anzuelo, que dan unas calidades fuera de serie.

Comercialización

Es una de las especies con mayor categoría comercial debido a su carne maciza y compacta, muy apreciada en el mercado. Se comercializa entero y fresco, muy rara vez congelado, y debido a su alto valor en fresco no se utiliza para la transformación. En España acostumbra a consumirse en fechas señaladas (plato tradicional en la cena de Nochebuena).

Valores culinarios y gastronómicos

Disfruta de un lugar de privilegio entre los grandes del mar, dado su atractivo color, textura de su carne y contenido en colágeno, lo que le da un conjunto difícil de conseguir. Plato de Navidad aunque haya que hacer un esfuerzo económico, se prepara con mucha frecuencia al horno, sin olvidar "a la espalda", cuando está gordo, justamente en invierno.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

| Proteínas (g/100g) | Grasas (g/100g) | Energía (Kcal/100g) |
|--------------------|-----------------|---------------------|
| 19.05 | 4.90 | 120.50 |

