

# Cazón



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Cazón**

Nombre científico: *Galeorhinus galeus*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Tolla, Tolle

Comunidad Autónoma de Canarias: Cazón de altura, Cazón dientuso

Comunidad Autónoma de Cantabria: Tolle, Olayo

Comunidad Autónoma de Cataluña: Mussola caralló

Comunidad Autónoma de País Vasco: Tolle

## DATOS DE LA ESPECIE

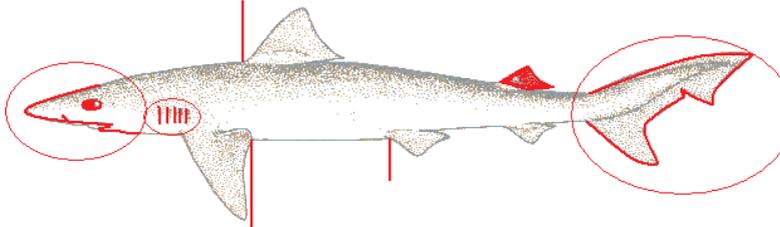
### Descripción

#### Características esenciales

Tiburón muy activo de distribución costera tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. Forma pequeños cardúmenes que realizan importantes migraciones reproductoras y tróficas. Suele alcanzar los 150 cm y los podemos encontrar segregados en grupos de su mismo sexo y tamaño. Se alimenta de una amplia gama de presas bentónicas, especialmente peces y cefalópodos. Parea a sus hijos después de 10 meses de gestación.

#### Elementos diferenciales

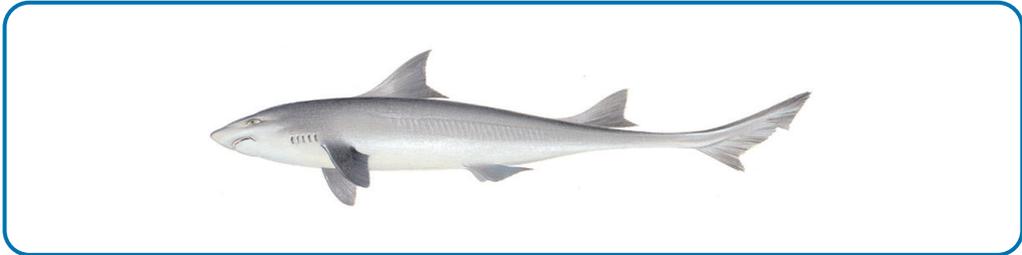
Se trata de un tiburón, de talla media, con el cuerpo moderadamente alargado. Tiene el morro muy alargado, narices con pequeños pliegos nasales, 5 aberturas branquiales, las dos últimas encima de las aletas pectorales. Ojos ovalados situados a los lados de la cabeza. Primera aleta dorsal situada entre las bases de las pectorales y de las pelvianas, mucho más grande que la segunda. Aleta caudal con un lóbulo inferior muy desarrollado. El color de la espalda oscila entre el gris oscuro a marrón gris, con el vientre blanco.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Puede confundirse con las musolas (*Mustelus asterias* y *Mustelus mustelus*), aunque éstas son más pequeñas. El fraude es difícil que pueda producirse, dada la proximidad comercial de estas especies.



Musola

## Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca de muchas maneras, siempre artesanalmente, especialmente mediante arrastre de fondo y de entre aguas, con palangres y líneas de anzuelos.

## Comercialización

Interés pesquero elevado. Carne roja de excelente calidad. Aprovechamiento casi total. Muy apreciado en nuestra cocina y es muy popular en Andalucía. Se consume fresco, congelado o salado y se prepara adobado. Se extrae aceite de su hígado para obtener vitamina A y su piel es utilizada para lija. Se desembarca fresco y congelado, principalmente eviscerado y descabezado.

## Valores culinarios y gastronómicos

Se trata de un pescado muy apreciado por los marineros, que lo comían a bordo, una vez secado en los palos de los barcos, llamado en Andalucía "tollo", (Tollos con tomate en Huelva) y en Galicia "zapata" (Zapata con ajada en Vigo). Permite muchas preparaciones, aparte de las dichas, pues es un pescado blanco, sin grasa, siendo muy agradecido ante los adobos previos a la fritura. Es "en adobo" como se prepara en la Andalucía bética. Es una pena que no sea más conocido este pescado y su 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)
18.70	0.82	82.00



# Centolla



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Centolla**

Nombre científico: *Maja squinado*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Centolla o Centollo

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Cranca

Comunidad Autónoma de Canarias: Santorra, Centollo

Comunidad Autónoma de Cantabria: Centollo

Comunidad Autónoma de Cataluña: Cabra

Comunidad Autónoma de Galicia: Centola

Comunidad Autónoma de Murcia: Centollo

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txangurro

## DATOS DE LA ESPECIE

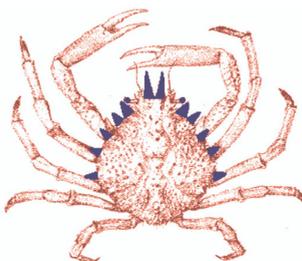
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de un voluminoso cangrejo marino, de unos 130 mm de longitud de caparazón, que habita en fondos de rocas y arena, cubiertos de algas donde se esconde. Suele encontrarse a profundidades próximas a los 150 m. Realiza migraciones verticales hacia aguas profundas en invierno con finalidad reproductora. Se alimenta de plancton y pequeños animales marinos.

#### Elementos diferenciales

Caparazón redondo, bombeado. Rostro formado por dos fuertes dientes divergentes. Bordes laterales armados de cinco fuertes dientes espinosos. Color marrón rojizo a marrón amarillento.



Dibujo diferencial

### Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

No hay confusión posible ya que no existe otro marisco próximo con los elementos diferenciales expuestos. Sí es necesario comentar que su origen, tramo costero donde fue pescada, tiene mucha importancia en lo que a su calidad comercial se refiere. Las pigmentaciones, después de cocidas, pueden ser muy variadas.

### Pesos y medidas

Tallas mínimas: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: 12 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Es un animal cosmopolita, si bien las pesquerías más importantes están en el litoral rocoso de nuestro país, básicamente en Galicia y Cantábrico.

## Comercialización

Carne muy apreciada por su excelente calidad, su exquisito sabor y su gran talla. Se desembarca fresca, tanto entera como sólo las patas o las pinzas. Suele venderse viva, y en menor medida, congelada o cocida.

## Valores culinarios y gastronómicos

El cartel del que goza la centolla hace inútil cualquier apoyo. Dicen algunos gastrónomos que la centolla cocida tiene 4 sabores distintos, el de la carne de las patas, el de la carne del pecho, los corales (huevas) y el del contenido de la cabeza. Aparte de esta preparación, que parece la más indicada, es costumbre prepararla en forma de "txangurro", típico de Asturias, Cantabria y País Vasco.

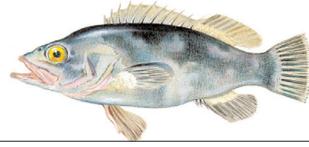
## Valores nutricionales básicos

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)
20.10	5.20	127.00



# Cherna



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Cherna**

Nombre científico: *Polyprion americanus*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Cherna, Romerete

Comunidad Autónoma de Baleares: Pampol rascas

Comunidad Autónoma de Canarias: Cherna, Cherne, Romerote

Comunidad Autónoma de Cataluña: Dot

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txerna, Mero beltza

Comunidad Autónoma de Valencia: Dot

## DATOS DE LA ESPECIE

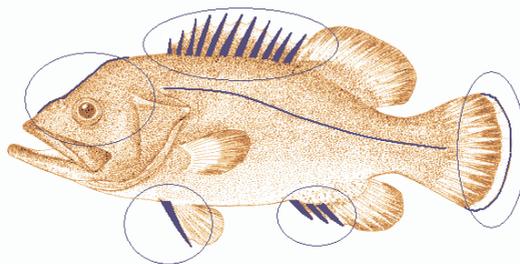
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de un pescado de gran tamaño, algo mayor que su pariente el mero cuya longitud más común se encuentra en 80 cm. Cuando es joven tiene hábitos gregarios y epipelágicos, se acostumbra a encontrar a poca profundidad, en cambio cuando es adulto es nectobentónico y solitario encontrándose desde los 40 hasta los 700 m.,. Son carnívoros, comiendo toda clase de crustáceos, peces y moluscos. Muy apreciado por su buena carne.

#### Elementos diferenciales

Talla grande, cuerpo bastante alto y robusto. Cabeza masiva, con perfil superior ligeramente cóncavo con una fuerte cresta longitudinal ósea. Una sola aleta dorsal con 11-12 espinas y la anal con tres espinas. Aleta caudal redondeada. Color marrón rojizo oscuro a azulado.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Sólo puede ser confundido con el mero (*Epinephelus marginatus*), si bien hay otros pescados que pueden entrar en la confusión, especialmente otras chernas, ya que esta familia de los Serránidos es muy grande. Por ello hay que atender bien a los elementos diferenciales.



Mero

## Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: 45 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

La cherna es un habitante común en casi todos los fondos rocosos y coralíferos de nuestras costas, que se pesca de forma artesanal y en ocasiones semi-industrial. Los palangres de fondo, línea o pequeñas artes de enmalle son los artes más utilizados. Es un excelente objetivo de pesca deportiva submarina.

## Comercialización

Muy apreciada por su excelente carne: blanca, semigrasa y consistente. Se comercializa fresca o congelada. Se desembarca fresca y congelada, principalmente entera, aunque también eviscerada.

## Valores culinarios y gastronómicos

La cherna, junto al mero, no faltan en los escaparates de nuestros restaurantes españoles. Debidamente troceada, con piel y espinas, es un excelente plato a la plancha. Cualquier guiso con nuestras salsas regionales funciona muy bien.

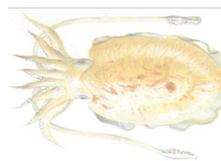
## Valores nutricionales básicos

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)
--	--	--



# Choco



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Choco**

Nombre científico: *Sepia officinalis*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Choco o Jibia o Sepia

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Xibia

Comunidad Autónoma de Baleares: Sípia, Sepia

Comunidad Autónoma de Cantabria: Cachón

Comunidad Autónoma de Cataluña: Sèpia

Comunidad Autónoma de Galicia: Choco

Comunidad Autónoma de Murcia: Jibia

Comunidad Autónoma de País Vasco: Txautxa, Jibia

Comunidad Autónoma de Valencia: Sèpia

## DATOS DE LA ESPECIE

### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de un cefalópodo muy común en nuestras costas que tiene un tamaño medio de entre 15 y 25 cm de longitud del manto. Vive cerca de la costa, en estuarios aunque se adentra en fondos de hasta 500 m de profundidad, preferentemente poblados de algas. Realiza migraciones tanto verticales estacionales como horizontales de carácter reproductivo. Se alimenta de camarones, cangrejos, peces, poliquetos y otros cefalópodos. Tiene una gran capacidad de mimetizarse con el ambiente al reproducir y emular tonalidades y rugosidades del fondo.

#### Elementos diferenciales

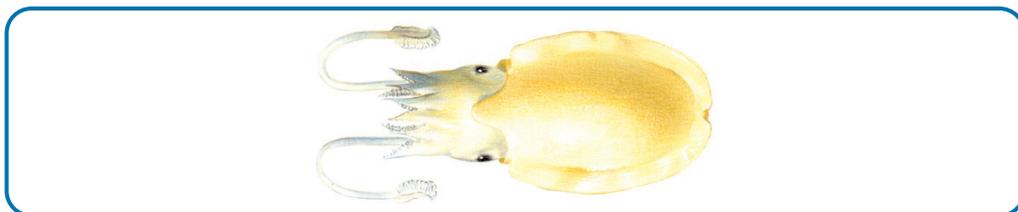
Cuerpo robusto y aplastado. Forma corporal próxima al dibujo diferencial adjunto. El color varía considerablemente, de marrón grisáceo pálido a marrón oscuro, más o menos marmóreo. El cuerpo suele tener bandas oscuras (como la cebra), particularmente marcadas en los machos.



Dibujo diferencial

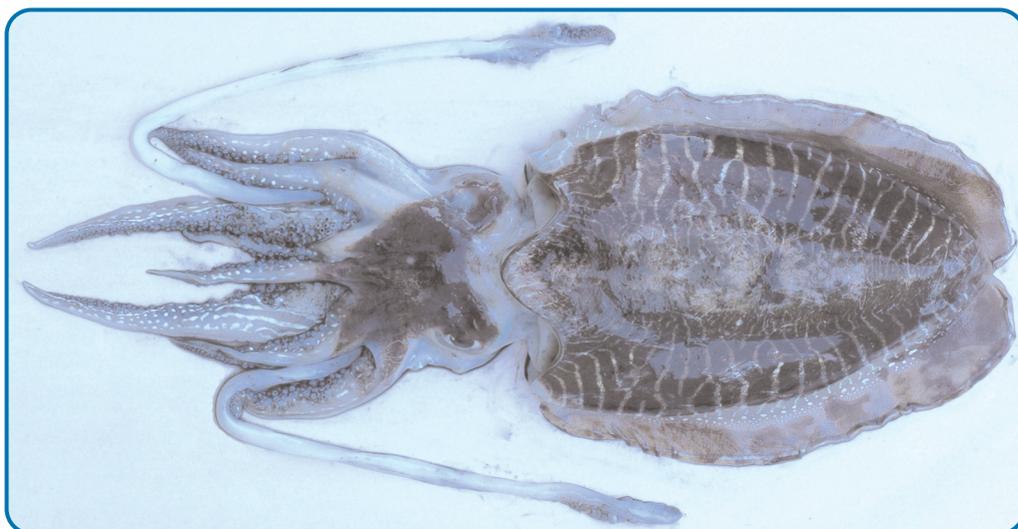
## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Hay que reconocer la existencia frecuente de confusiones y fraudes, ya que hay especies próximas, tales como el pequeño choquito (*Sepia elegans*), que no pasa de 6 cm, y el choquito picudo (*Sepia orbignyana*), que no tienen ni la textura ni la misma calidad comercial. El hecho de que en los mercados estén manchados regularmente de tinta, dificulta la operación de identificación, por lo que se hace inevitable consultar los elementos diferenciales.



Pequeño choquito

## Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca en toda la costa atlántica y mediterránea, mediante múltiples artilugios artesanales, sin olvidar la pesca semi-industrial de arrastre de fondo. Otra modalidad, que da unos excelentes productos es la potera, compuesta de muchos anzuelos, manejada a mano desde embarcaciones artesanales.

## Comercialización

Especie muy apreciada gastronómicamente, por lo que está ampliamente comercializada. Se desembarca fresco, tanto entero como limpio (sin sesión y eviscerada). Se encuentra habitualmente en los mercados, donde se comercializa fresco, refrigerado, congelado o salado.

## Valores culinarios y gastronómicos

El choco es un manjar delicioso, con un intenso sabor a marisco, que permite toda clase de modalidades de preparación. En cazuela, con su propia tinta, frituras andaluzas, cazuelas y calderetas, son ejemplo de ello. En Levante suele presentarse a la plancha, aderezado posteriormente con verduras y vinagretas.

## 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)
16.10	0.85	77.00



# Cigala



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Cigala**

Nombre científico: *Nephrops norvegicus*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Escamarla

Comunidad Autónoma de Cataluña: Escamarlà

Comunidad Autónoma de País Vasco: Maganto, Zigala

Comunidad Autónoma de Valencia: Escamarlà

## DATOS DE LA ESPECIE

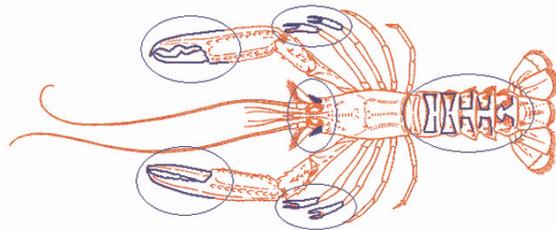
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de un esbelto, delicado y colorido crustáceo, muy conocido en España, que vive en todas sus costas y fuera de ellas, en profundidades comprendidas entre 20 y 800 m, habitualmente entre 100 y 300, en fondos arenosos y pedregosos. La longitud de cefalotórax más común oscila entre 22 y 45 mm. Vive en madrigueras que ella misma construye por lo que necesita fondos consistentes para que éstas no se colapsen. Sus colores oscilan entre los rosados a los rojos intensos. Se alimenta de materia orgánica y pequeños moradores del fondo marino, ayudándose de sus pinzas.

#### Elementos diferenciales

Caparazón cubierto de "pelillos" cortos y armado de espinas agudas. La cara superior de los anillos de la cola tienen ranuras anchas, interrumpidas en la línea media. El primer par de patas está formado por un par de pinzas alargadas bien desarrolladas, armadas de espinas, el segundo y el tercero son de mucho menor tamaño, pero también tienen pinzas. El color de este marisco es rosa, con manchas rojo anaranjado oscuro, especialmente acentuadas en los dedos de las pinzas.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

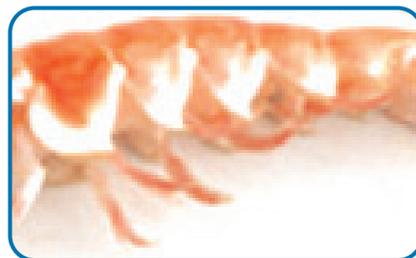
No hay posibilidad de error, ya que no se parece a ningún otro marisco.

## Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y Noroeste, Golfo de Cádiz y Canarias: longitud cefalotórax: 2 cm, longitud total: 7 cm, cola: 3,7 cm. Mediterráneo: longitud cefalotórax: 2 cm, longitud total: 7 cm



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

## Lugares y artes de pesca

Se pesca en toda la geografía española, más en el Atlántico, mediante pesca de arrastre semi-industrial y artesanal.

## Comercialización

Posee gran valor comercial, pues su carne es muy apreciada. Son especialmente apreciadas las hembras ovadas, por el exquisito sabor de los huevos. Se desembarca principalmente fresca, ya sea entera o las colas; también se desembarca congelado, principalmente las colas. Se encuentra en los mercados de forma regular y se comercializa fresca, refrigerada y congelada.

## Valores culinarios y gastronómicos

Es un delicado marisco, de sabores tenues que conviene proteger durante su preparación, evitando choques térmicos violentos y altas temperaturas, apto para paladares exquisitos y delicados que lo sepan apreciar. El aspecto es extraordinariamente decorativo, proporcionando ricas decoraciones en muchos platos (paellas, cazuelas). Se usa de mil maneras, si bien la cocción y la plancha, abierto al medio cuando tiene cierto tamaño, es una auténtica delicia.

## 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)
15.00	0.72	75.00

