

Mero



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Mero**

Nombre científico: *Epinephelus marginatus*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Meru

Comunidad Autónoma de Baleares: Anfós

Comunidad Autónoma de Canarias: Mero, Mero moreno

Comunidad Autónoma de Galicia: Mero oscuro

Comunidad Autónoma de Valencia: Anfós

DATOS DE LA ESPECIE

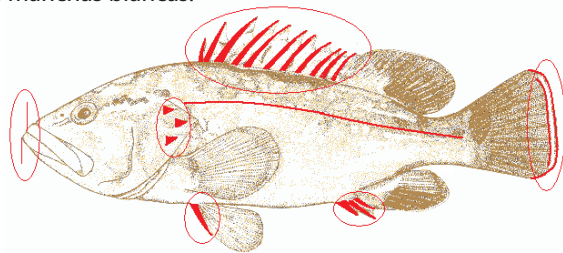
Descripción

Características esenciales

Se trata de un pescado de relativo tamaño, algo menor que su pariente la cherna, no suele sobrepasar los 80 cm. Vive tranquilamente en aguas menores de 100 m de profundidad, sobre fondos arenosos y rocosos con cuevas para poder refugiarse. Es un pez solitario, muy territorial y sedentario. Muy apreciado por su buena carne. Son carnívoros, comiendo toda clase de crustáceos, peces y moluscos.

Elementos diferenciales

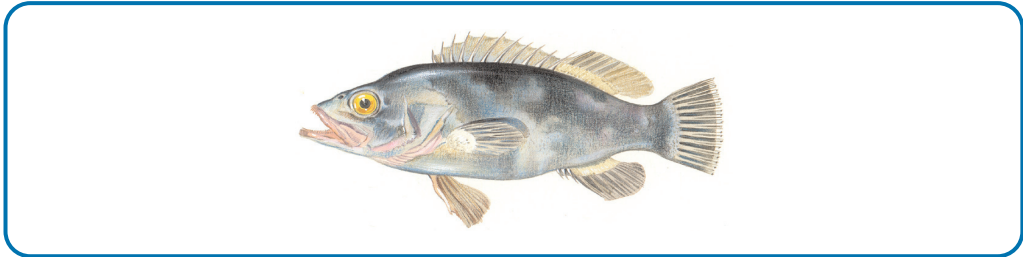
Talla grande. Cuerpo robusto, 3 espinas en la oreja. Una sola aleta dorsal con 11 espinas, una anal con 3 espinas y la aleta caudal muy redondeada. Un pliegue cutáneo con escamas en el borde superior de la base de las aletas pectorales. Tiene color marrón, a veces gris oscuro, otras rojizo, con un sembrado irregular de manchas blancas.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Sólo puede ser confundido con la cherna (*Polyprion americanus*), 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.



Cherna

Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo y Canarias: 45 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

El mero es un habitante común y solitario 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 y pequeñas artes de enmalle son los artes más utilizados. Es un excelente objetivo de pesca deportiva submarina.

Comercialización

Carne densa, semigrasa, blanca y sabrosa, muy apreciada. De gran valor gastronómico y comercial, alcanza un alto valor en el mercado. El mero auténtico se desembarca y comercializa fresco. Se encuentra en filetes y rodajas.

Valores culinarios y gastronómicos

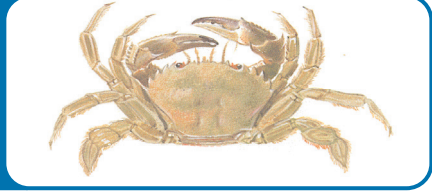
El mero, junto a la cherna, no suele faltar en los escaparates de nuestros mejores restaurantes, a los que prestigia. Debidamente troceado, con piel y espinas, es un excelente plato para la plancha. Cualquier guiso con nuestras salsas regionales funciona muy bien.

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)
17.70	3.38	105.00

Nécora



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Nécora**

Nombre científico: *Necora puber*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Andarica

Comunidad Autónoma de Cataluña: Cranc vermell

DATOS DE LA ESPECIE

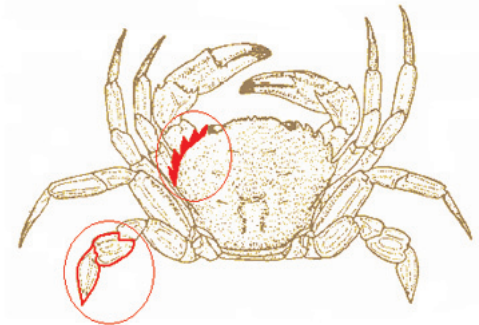
Descripción

Características esenciales

Se trata de un vivaracho, agresivo, voraz y luchador marisco, que vive próximo a nuestras costas, aunque puede encontrarse también a profundidades de 40 a 70 m, en fondos rocosos, donde se esconde. Se trata de un marisco netamente atlántico, habiendo escasas evidencias de haberse encontrado en el Mediterráneo.

Elementos diferenciales

Caparazón aplastado, granuloso, peludo y sin crestas. La frente con 10 dientes agudos, irregulares y estrechos. Las últimas patas son muy aplastadas, con forma de remo, que usan para nadar. El color del caparazón es de marrón rojizo a marrón oscuro, con manchas azules y rojas, patas marrón rojizo con grandes zonas azul oscuro o vivo. El pedúnculo donde se apoya el ojo es rojo.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Se pueden producir confusiones y errores con otros mariscos marinos próximos, siempre de menor calidad comercial, tales como la falsa nécora (*Liocarcinus depurator*), el cangrejo común (*Liocarcinus arcuatus*), el cangrejo Mediterráneo (*Carcinurus aestuari*) y otros. Por ello se hace necesario, en caso de duda, consultar los elementos diferenciales adjuntos.

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca básicamente de forma artesanal, con trampas y nasas, en las costas de Norte peninsular.

Valores culinarios y gastronómicos

Son muchos, tales que muchos gastrónomos prefieren la nécora a otros mariscos crustáceos más notorios, como la centolla, especialmente cuando está "en sazón", en otoño-invierno. La única forma adecuada de prepararla es cocerla en agua de mar, sirviéndose tibia o fría, según costumbres.

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)
19.50	3.02	124.00

Ostra



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Ostra**

Nombre científico: *Ostrea edulis*

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

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

Comunidad Autónoma de Baleares: Ostra, Ostia

DATOS DE LA ESPECIE

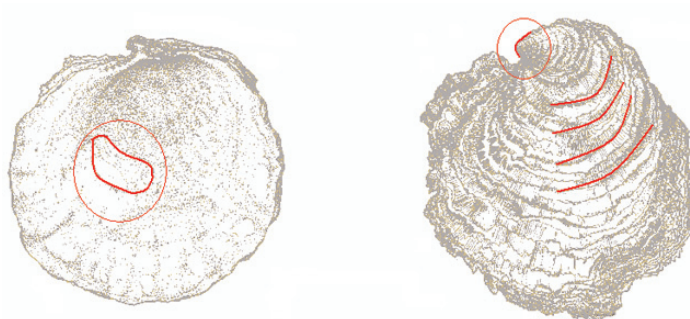
Descripción

Características esenciales

Vive en fondos arenosos, graveras, del litoral, formando bancos y a una profundidad de hasta 40 m, pudiendo vivir, durante muchos decenios. Su presencia en las costas obedece mas a la acuicultura que a la producción natural. Es un molusco que se alimenta de animales y plantas pequeñísimas, que se hallan en suspensión en la mar y que filtran continuamente.

Elementos diferenciales

Concha de forma muy variable, con tendencia a redondeada. Una concha es ligeramente profunda y la otra plana, donde se advierten las rayas concéntricas. El color es grisáceo, con tendencia a verde pálido o a marrón-blanco exteriormente, más o menos maculada de marrón o de violáceo, interior liso y brillante, blanquecino.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Sólo puede confundirse en los mercados con el ostión u ostra japonesa (*Crassostrea gigas*), de forma alargada, nunca redonda como ésta.



Ostión u Ostra rizada

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Vive en todas las costas de Europa, desde Noruega hasta Marruecos. Se pesca con rastros, rastrillos, dragas, arrastre de fondo, a mano y por buceo.

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

La ostra precisa de poca cocina, ya que su consumo más extendido es en vivo. Es muy importante esta condición y que esté bien depurada, para evitar problemas sanitarios. Por otro lado, sus valores gastronómicos ya fueron evidenciados por los romanos, que venían a buscarlas a la Península Ibérica y se las llevaban vivas a Roma. Desde entonces su prestigio no ha decaído. Aparte de esta preparación, la ostra permite buenos escabeches, sopas y frituras rebozadas.

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)
9.60	1.46	62.67

Palometa roja



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Palometa roja**

Nombre científico: *Beryx decadactylus*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Virrey

Comunidad Autónoma de Canarias: Colorado anchete

Comunidad Autónoma de Cantabria: Pez rey

Comunidad Autónoma de Cataluña: Alfonsí

Comunidad Autónoma de Galicia: Castañeta vermella

Comunidad Autónoma de País Vasco: Bixigu ahogorri

DATOS DE LA ESPECIE

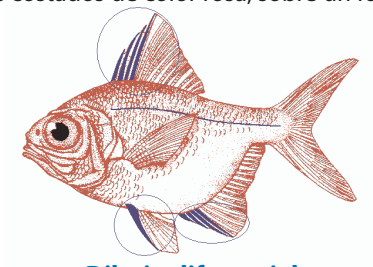
Descripción

Características esenciales

Se trata de un pescado inconfundible por su forma y color con un tamaño medio de entre 25 y 40 cm. Se encuentra entre los 180 y los 800 m. Los individuos adultos viven y se alimentan en el fondo, en cambio los juveniles lo hacen en la columna de agua. Se alimentan de peces, crustáceos y cefalópodos.

Elementos diferenciales

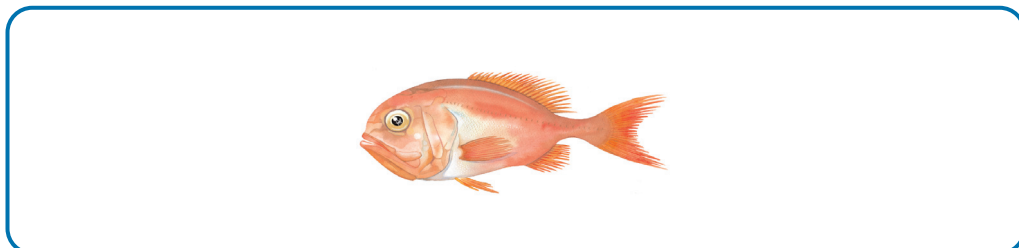
Cuerpo muy alto, comprimido. Mejillas recubiertas de escamas, sin espinas en la cabeza. Ojos muy grandes y boca de forma oblicua. Dientes en las dos mandíbulas y en el cielo de la boca. Borde inferior de la oreja finamente dentado. Aleta dorsal con 4 espinas, y otras 4 en la anal, que arranca a la altura de la mitad de la aleta dorsal. Las partes superiores de la cabeza, cuerpo y aletas tienen color anaranjado vivo, los costados de color rosa, sobre un fondo plateado.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Sólo puede confundirse con los relojes (*Hoplostethus atlanticus* y *Hoplostethus mediterraneus mediterraneus*), aunque estos últimos tienen la cabeza muy espinosa, llena de crestas.



Reloj Mediterraneo

Pesos y medidas



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Vive en muchos lugares del Mundo, especialmente en aguas frías, en fondos de 200 a 400 m de profundidad. Típico de los mercados del Norte. Se pesca mediante palangre y arrastre.

Comercialización

Apreciada por su carne, sobretodo en mercados japoneses, australianos y neozelandeses. También son apreciadas en islas oceánicas, como Madeira. Se suele comercializar junto al alfonsiño (*B. splendens*). Se desembarca principalmente congelada eviscerado y sin cabeza. También congelada en filetes y fresca entera o sin cabeza.

Valores culinarios y gastronómicos

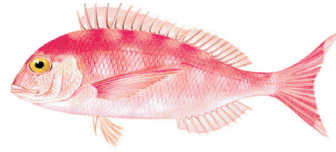
Es una pescado ideal para hacer al horno, si bien una fritura bien conseguida es un manjar. También permite buenas cazuelas y caldeiradas, por su buena, blanca y fina carne.

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)
--	5.21	--

Pargo



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Pargo**

Nombre científico: *Pagrus pagrus*

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

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

Comunidad Autónoma de Andalucía: Pargo, Bocinegro

Comunidad Autónoma de Asturias: Rubiel, Prao, Machote

Comunidad Autónoma de Baleares: Paguera, Pagre

Comunidad Autónoma de Canarias: Bocinegro

Comunidad Autónoma de Cantabria: Machote, Mazote

Comunidad Autónoma de Cataluña: Pagre

Comunidad Autónoma de Galicia: Prago

Comunidad Autónoma de Murcia: Pargo

Comunidad Autónoma de País Vasco: Sabaya

Comunidad Autónoma de Valencia: Pagre

DATOS DE LA ESPECIE

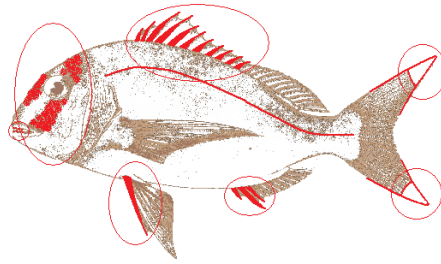
Descripción

Características esenciales

Se trata de un corpulento y poderoso animal, de fuerte cabeza, con una boca bien armada de pequeños dientes, con un tamaño medio de 30 a 35 cm. Vive en fondos marinos duros, rocosos, de hasta 250 m, de bellos colores rosados y plateados y una cola espectacular que ayuda a su identificación. Es carnívoro, alimentándose de crustáceos, moluscos, poliquetos y peces, que destruye con facilidad.

Elementos diferenciales

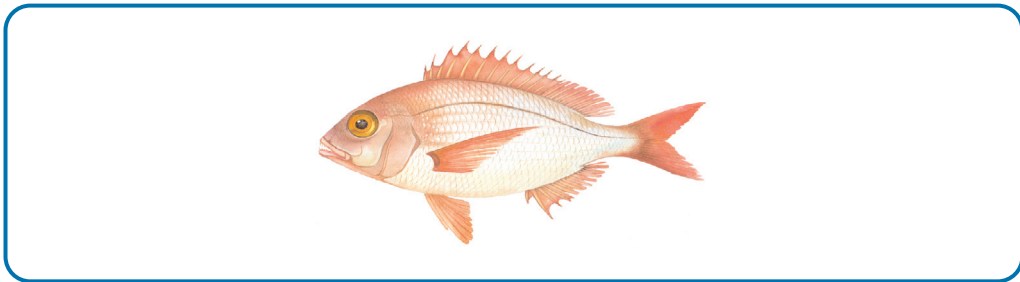
Cuerpo ovalado, bastante elevado. Perfil de la cabeza y dorsal convexo, más exagerado a la altura del ojo. Las mandíbulas muestran grandes dientes caninos, 4 superiores y 6 inferiores. La aleta dorsal tiene de 11 o 12 espinas y la anal 3. El color es rosa con reflejos plateados, más claro sobre el vientre. La cabeza es más oscura en la nuca, comisura bucal y axilas. La aleta caudal es rosa oscura, con las dos puntas blancas. Las otras aletas son rosáceas.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Pueden producirse confusiones con otras especies parientes próximas, tales como con la más cercana, la urta (*Pagrus auriga*) y otras más alejadas como la sama (*Dentex maroccanus*) y el dentón (*Dentex dentex*), si bien carecen de especial importancia por su gran parecido y prestancia comercial, como sus aspectos nutricionales y culinarios. No obstante conviene consultar los elementos diferenciales de la especie.



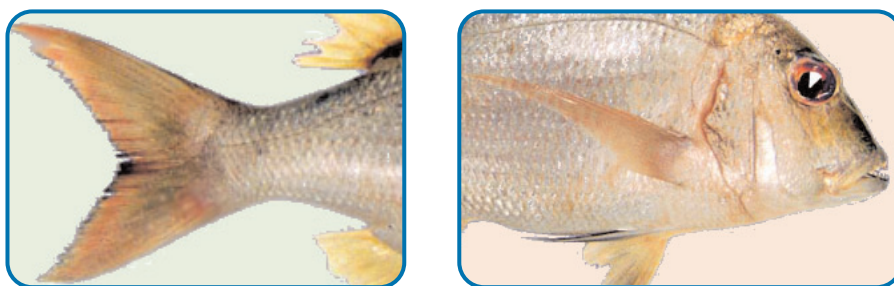
Sama

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 15 cm, Mediterráneo: 18 cm, Canarias: 33 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Es cosmopolita, pero es más frecuente en nuestras aguas templadas del Sur peninsular y costas mediterráneas. Se pesca con métodos semi-industriales, redes de enmalle, palangres de fondo, líneas de mano y nasas.

Comercialización

De carne delicada, el pargo es tan valorado como la dorada aunque más raro en los mercados. Se vende principalmente en fresco, aunque también congelado. Se desembarca principalmente entero y fresco, aunque una pequeña parte es procesada a bordo y se conserva congelada. Actualmente se contempla la posibilidad de su cultivo. En este sentido, ya se ha logrado la reproducción en cautividad y se está investigando la posibilidad de criarlo en jaulas de forma parecida a la dorada.

Valores culinarios y gastronómicos

Es un pescado muy interesante para hacer buena cocina mediterránea, vinculada a una buena huerta. El horno parece ser la mejor herramienta para cocinarlo. También a la brasa, a la espalda, es otra buena línea de recomendación culinaria, cuidando de no apurar mucho el fuego, ya que se perdería fácilmente la jugosidad y aroma de su carne.

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)
--	0.64	--

