

BERTA AGUIRRE

LOS SECRETOS DEL MAR





“El mar, una vez que lanza su
hechizo, te mantiene en su red
de maravilla para siempre”

Jacques Cousteau

Los secretos del mar

Textos: Berta Aguirre, 2025
Ilustración: Goliat Consulting, S.L.
© De esta edición: Cook & Play, 2025

ISBN: 978-84-09-74942-3
Depósito legal: A 417-2025
Composición e ilustración: Goliat Consulting S.L.
Editorial y registro: Cook and Play SLNE
Printed in Spain - Impreso en España por:
U. Gráfica Novoprint, S.L. (Elche)

Primera edición: septiembre de 2025

No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

La publicación de este libro se ha financiado con la ayuda de:



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

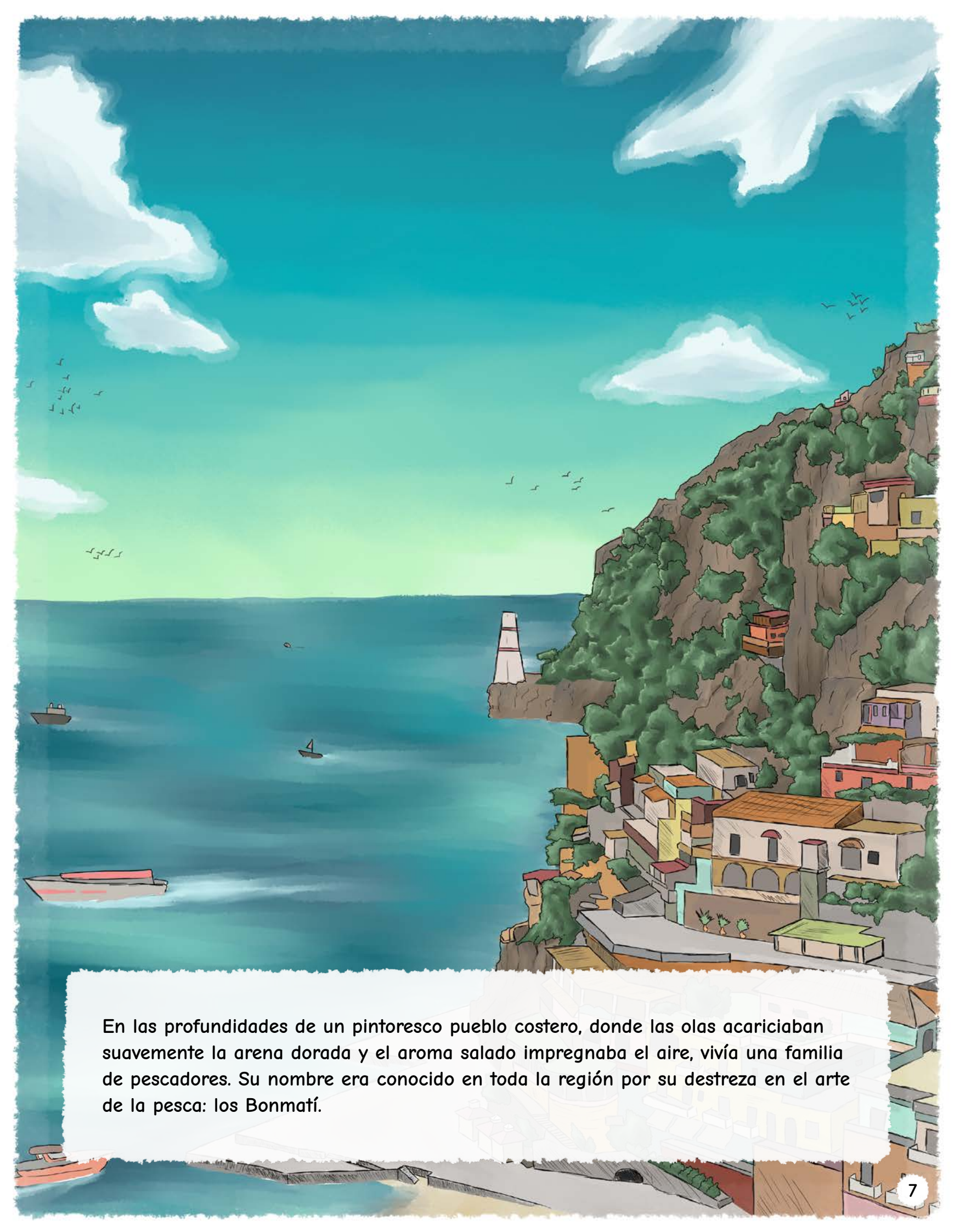


LOS SECRETOS DEL MAR

BERTA AGUIRRE







En las profundidades de un pintoresco pueblo costero, donde las olas acariciaban suavemente la arena dorada y el aroma salado impregnaba el aire, vivía una familia de pescadores. Su nombre era conocido en toda la región por su destreza en el arte de la pesca: los Bonmatí.



El patriarca de la familia, Manuel, era un hombre de mirada serena y manos curtidas por el trabajo en el mar. Desde joven, había dedicado su vida a la pesca, siguiendo los pasos de sus antepasados y cultivando un profundo amor por el océano que lo rodeaba.

Con él vivía su hijo, Pau, un joven intrépido y soñador que compartía su pasión por el mar, su hijo pequeño Joan y su madre, una señora de 80 años que cocinaba los mejores pescados del pueblo.

Pau, desde que era apenas un niño, acompañaba a su padre en sus travesías por las aguas, aprendiendo los secretos de la pesca y disfrutando de la libertad que solo el mar podía ofrecer.






A medida que Pau crecía, su corazón adolescente anhelaba nuevas experiencias y emociones. Los días en el mar, aunque llenos de aventura y aprendizaje, comenzaron a parecerle monótonos en comparación con las risas y las travesuras de sus amigos en tierra firme.



Pau se sentía atraído por la vida en el pueblo: las tardes en la plaza, los juegos en la playa y las conversaciones animadas al caer la tarde. A pesar de la insistencia de su padre para que siguiera sus pasos como pescador, Pau empezó a cuestionar si ese era realmente su destino.



Una noche, mientras observaban juntos el resplandor de las estrellas sobre el mar, Manuel decidió compartir con su hijo el secreto que había guardado durante tanto tiempo. Con voz suave y llena de emoción, le reveló la verdad sobre su madre.

A full moon in a starry night sky over the ocean. The moon is bright and circular, surrounded by a soft glow. The sky is dark blue with many small white stars. The ocean is a darker blue, visible at the bottom of the frame.

"Tu madre era una sirena", le confesó, con una mezcla de melancolía y ternura en sus ojos. "Nos conocimos en alta mar, en una noche de luna llena. Desde entonces, el océano ha sido testigo de nuestro amor, hasta que desapareció en el mar y nunca la volví a ver".



Al día siguiente continuaron con la conversación. Manuel nunca le había contado nada sobre ella, por eso, Pau escuchaba con asombro cada palabra de la historia de sus padres, sintiendo una fuerte emoción ante la idea de que su madre fuera una criatura mágica del mar.



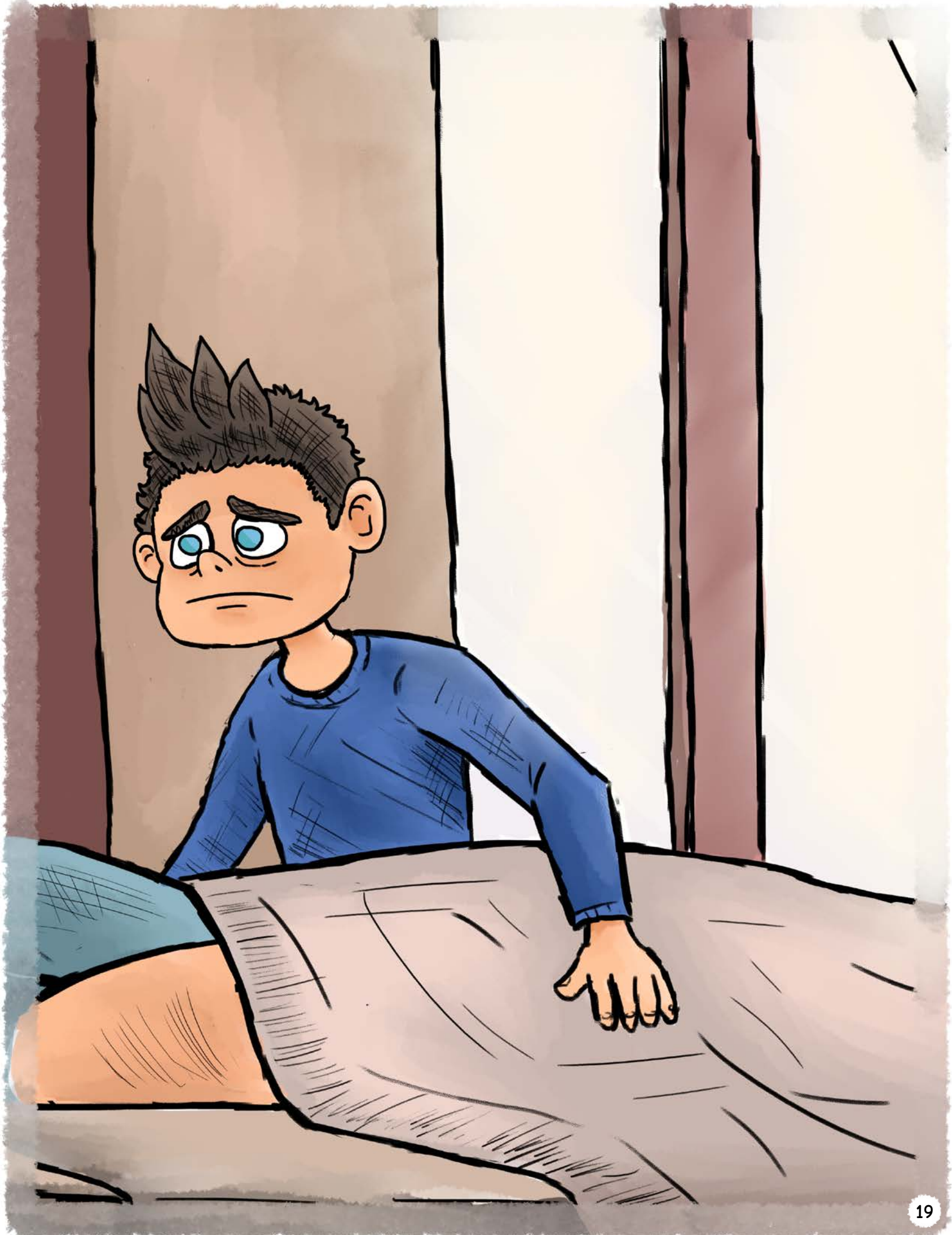
Aunque en su mente racional la historia parecía fantástica, en lo más profundo de su ser, sentía una conexión especial con el océano y con la historia de sus padres.

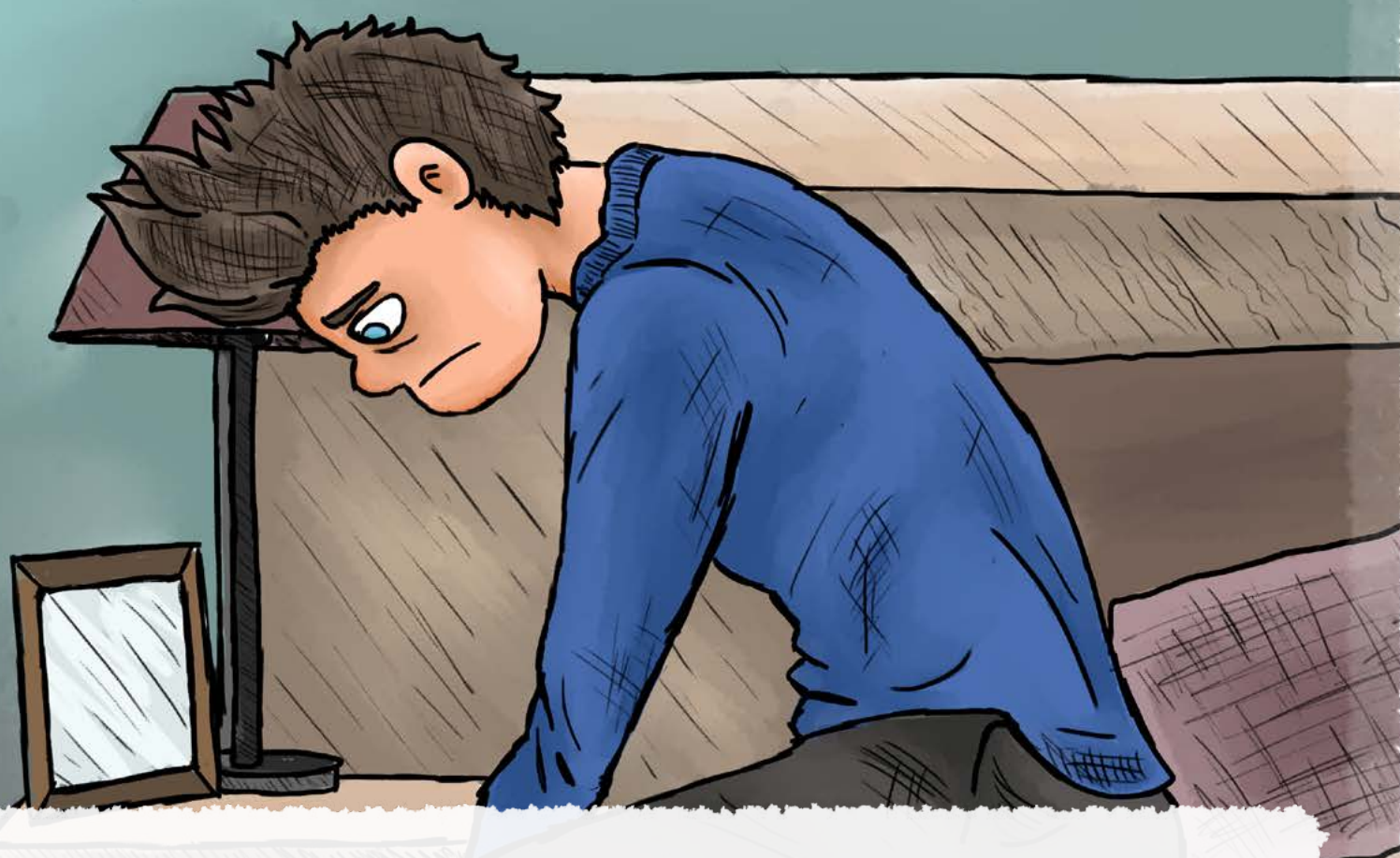
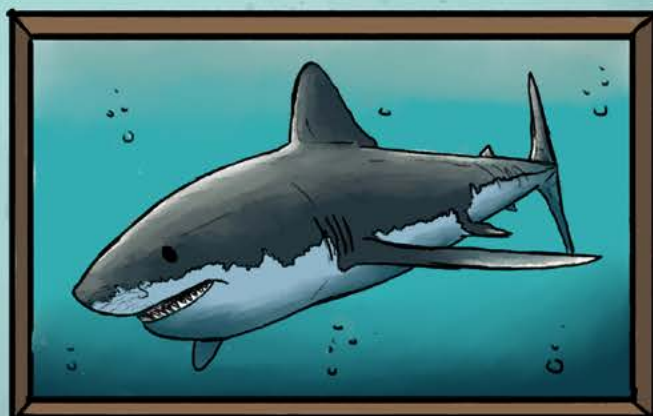






El destino, sin embargo, tenía preparada una prueba difícil para la familia Bonmatí. Una mañana, mientras se preparaban para zarpar en su barco, Manuel se sintió mal y tuvo que ser hospitalizado. Unos días después, con lágrimas en los ojos, Pau se despidió de su padre, prometiéndole que cuidaría de su abuela y de su hermano, y que seguiría sus pasos como pescador.





La pérdida de Manuel dejó un vacío inmenso en el corazón de Pau y en el seno de la comunidad pesquera. Sin embargo, la promesa que le había hecho a su padre lo impulsó a buscar consuelo en el único lugar donde se sentía cerca de él y, ahora, de su madre: el mar.







Con el paso del tiempo, Pau encontró en la pesca no solo un medio de vida, sino también una forma de honrar la memoria de su padre. Cada día, al salir al mar en su barco, sentía la presencia reconfortante de Manuel a su lado, guiándolo con su sabiduría y su amor incondicional.

Aunque en la escuela no tenía muchos amigos, Pau descubrió que el mar era un lugar donde podía conectar con otros jóvenes de su edad que compartían su pasión por la pesca. Pronto, se encontró rodeado de nuevos amigos, con quienes compartía risas, historias y la emoción de cada captura.





Entre los nuevos amigos, había una chica que le llamaba la atención por lo mucho que sabía sobre los peces y diferentes especies marinas de la región: Aurora. Aurora y Pau compartían la misma pasión por la pesca y pronto se hicieron inseparables, compartiendo risas, sueños y aventuras en el mar.





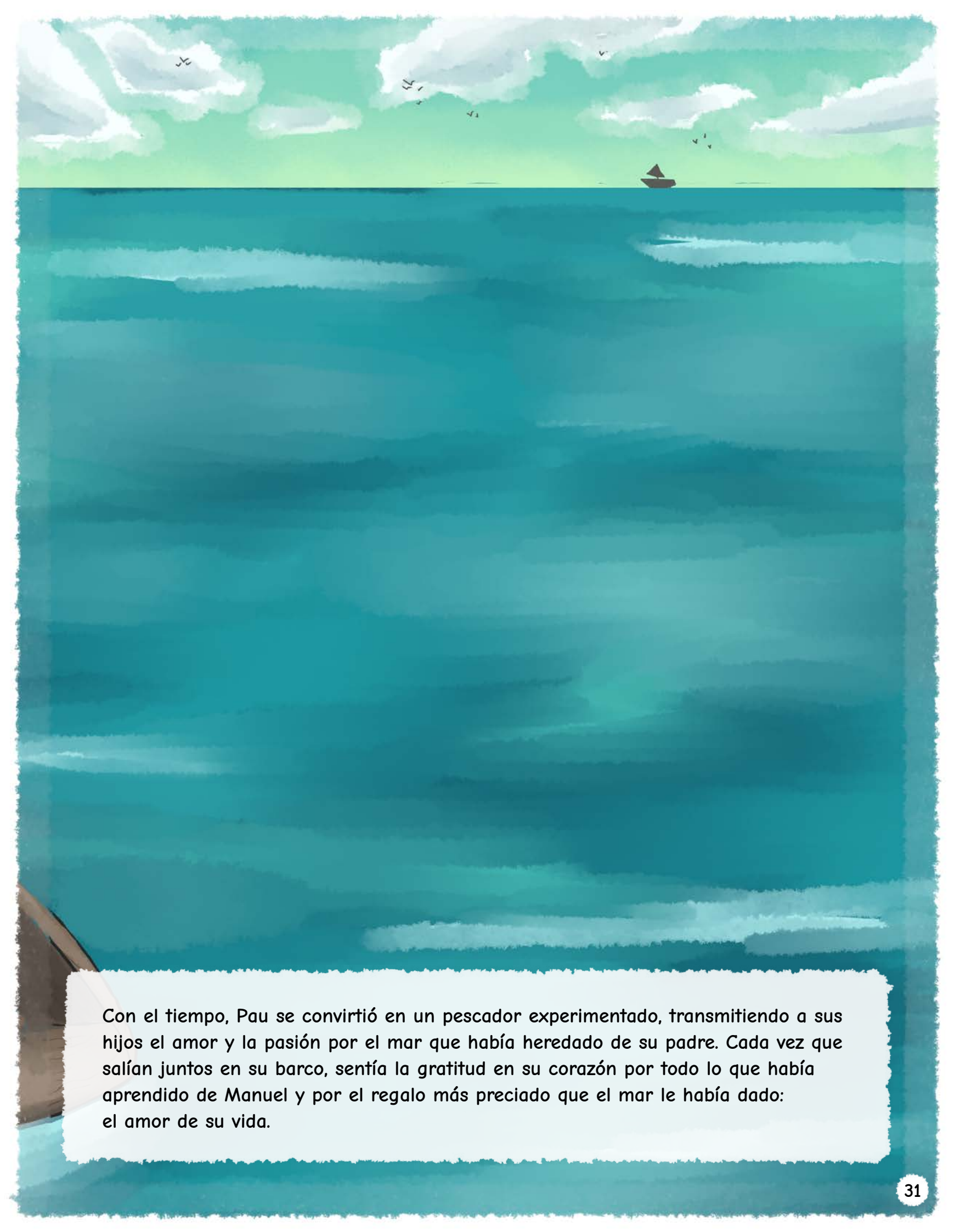
Con el tiempo, su amistad se transformó en amor, un amor tan profundo y eterno como el mar que los rodeaba. Para Pau, Aurora era como una sirena venida del mar, una criatura mágica que había llegado a su vida para llenarla de luz y esperanza.





Juntos, construyeron una vida llena de amor y felicidad, navegando por los mares y enfrentando juntos los desafíos que la vida les deparaba. Y en cada momento, en cada sonrisa compartida y en cada beso robado bajo el resplandor de la luna, Pau sentía la presencia reconfortante de su padre, guiándolo desde las profundidades del mar.





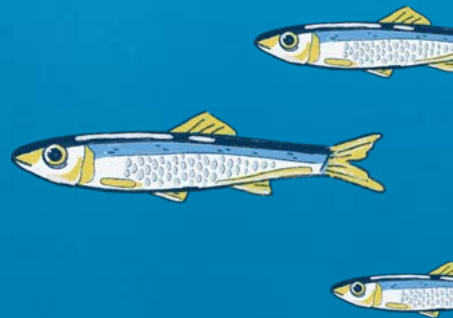
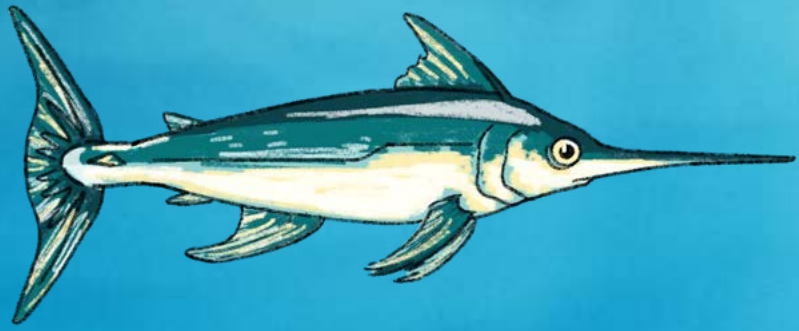
Con el tiempo, Pau se convirtió en un pescador experimentado, transmitiendo a sus hijos el amor y la pasión por el mar que había heredado de su padre. Cada vez que salían juntos en su barco, sentía la gratitud en su corazón por todo lo que había aprendido de Manuel y por el regalo máspreciado que el mar le había dado: el amor de su vida.

Y así, la historia de Manuel y Pau, de amor por el mar y por la pesca, se convirtió en un legado perdurable que trascendió el tiempo y el espacio. Inspirando a generaciones de jóvenes a seguir sus sueños y a encontrar la felicidad en las cosas simples de la vida, como el sonido de las olas y la brisa del mar. Porque en el mar, como en la vida misma, siempre hay un lugar para la esperanza y el amor.



FIN







EXPLORADORES DEL MAR: PECES DEL MEDITERRÁNEO



Bienvenidos a esta pequeña aventura submarina donde conoceremos a los habitantes más comunes de nuestros caladeros en el mar Mediterráneo. En este apartado, descubrirás las características de cada pez, sus curiosidades y cómo se pescan de manera respetuosa y sostenible.

Cada especie tiene su propia historia y su papel importante en el ecosistema marino. Aprender sobre ellos nos ayuda a cuidar mejor el mar y a valorar la riqueza que nos ofrece.

¡Prepárate para convertirte en un verdadero explorador del mar y conocer a estos increíbles peces que viven bajo las olas!



ÍNDICE



ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO .36



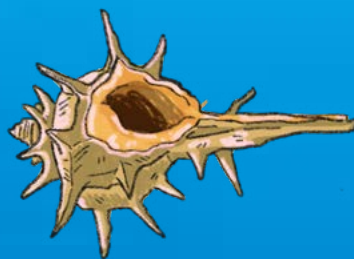
BOQUERÓN .37



CABRACHO .38



CALAMAR .39



CAÑAÍLLA .40



CHOCO O SEPIA .41



CIGALA .42



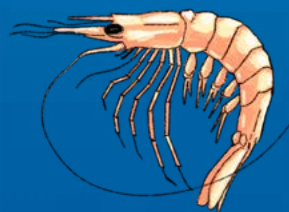
COQUINA .43



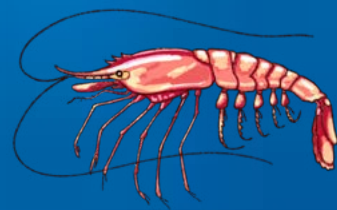
DORADA .44



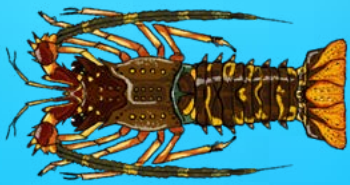
GALÁN .45



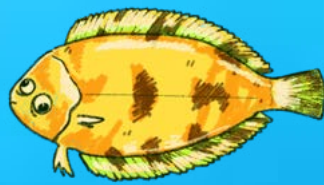
GAMBA BLANCA .46



GAMBA ROJA .47



LANGOSTA .48



LENGUADO EUROPEO .49



LLAMPUGA .50



MARRAJO .51



MERLUZA .52



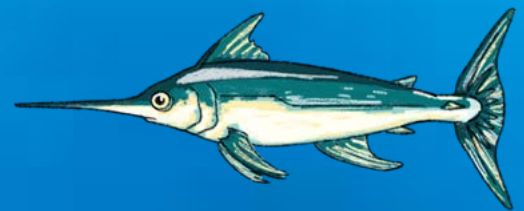
MERO .53



PARGO .54



PEZ DE SAN PEDRO .55



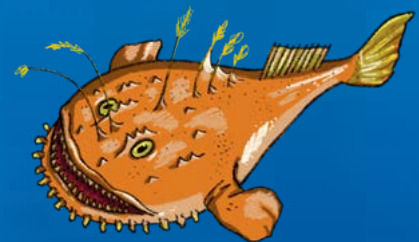
PEZ ESPADA .56



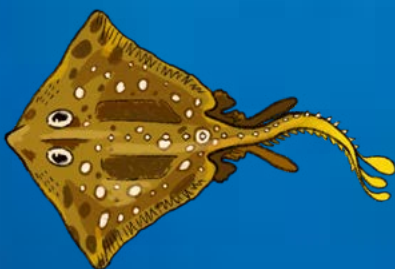
PEZ LIMÓN .57



PULPO .58



RAPE BLANCO .59



RAYA .60



SALMONETE DE FANGO .61



SARDINA .62

Familia de: Atunes

ATÚN ROJO

Nombre Científico: *Thunnus thynnus*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Tonyina

Murcia: Atún

Baleares: Tonyina

Andalucía: Atún rojo

Cataluña: Tonyina

CARACTERÍSTICAS

El atún rojo es un pez de cuerpo robusto con forma de torpedo. Presenta una cabeza grande con ojos pequeños. Su coloración es azul oscuro en el lomo y blanco plateado en los lados y el vientre.

Aletas y cola

Aletas pectorales cortas, sin alcanzar la altura de la segunda dorsal.

Primera dorsal de color amarillo o azul.

Segunda dorsal marrón o rojiza.

Cola fuerte con forma de media luna.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies de atunes como:

Patudo y atún blanco: Se diferencian por el tamaño de sus ojos y sus aletas pectorales más largas.

Rabil: Posee aleta ventral y segunda dorsal grandes y de color amarillo.

Cuando se vende en filetes o lomos, la confusión es mayor.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Especie pelágica y oceánica. Se encuentra entre los 0 y 300 metros de profundidad, aunque puede descender hasta los 1.000 metros en busca de alimento y orientación magnética para sus migraciones.

Forma grandes cardúmenes.

Alimentación: Carnívoro, se nutre de peces pelágicos, gambas, calamares y algunas ocasiones de medusas.

Reproducción: La puesta se produce entre mayo y julio a unos 8-10 metros de profundidad, principalmente en Baleares y entre Sicilia y Cerdeña.

¿SABÍAS QUÉ?

- Su nombre en inglés, Bluefin Tuna, proviene del color azulado de su aleta dorsal.
- En el pasado, el atún rojo se capturaba en almadrabas del Mediterráneo y del Atlántico.
- Antiguamente había almadrabas por toda la costa. Hoy solo queda la de Azohía (Murcia), con capturas mínimas.
- Tiene una alta demanda internacional. En el mercado de Tokio, un ejemplar llegó a venderse por 174.000 euros.
- En el Golfo de Cádiz, las orcas siguen a los barcos y se alimentan de los atunes capturados.
- En el Mediterráneo, se pesca con grandes cerqueros y se transporta en jaulas para su engorde en acuicultura.
- Es uno de los peces más veloces, pudiendo superar 70 km/h (37,8 nudos) en distancias cortas.
- El atún rojo es uno de los principales depredadores de las medusas.

Abundancia y conservación

Su población es escasa y está sujeta a planes de recuperación a nivel internacional.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 470 cm (900 kg).

Talla mínima permitida para captura: 115 cm (30 kg).

Consumo y gastronomía

Se puede preparar a la plancha, frito, empanado, en tacos o encebollado.

Destacan platos como la ventresca y los salazones.

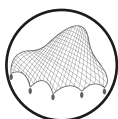
En la cocina oriental:

Sashimi: Lomos crudos.

Sushi: Ventresca.

Profundidad: de 0 a 1.000 metros.

Métodos de pesca

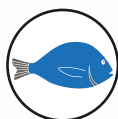


Cerco



Lienza, curricán y palangre

Tipo



Pescado azul



Familia de: Boquerones, sardinas y similares

BOQUERÓN

Nombre Científico: *Engraulis encrasicolus*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Seitó, aladroc

Murcia: Boquerón

Baleares: Aladroc

Andalucía: Boquerón

Cataluña: Seitó

CARACTERÍSTICAS

El boquerón es un pez de cuerpo alargado y delgado, con ojos y boca muy grandes, lo que le da su nombre.

Aletas y coloración

Posee una única aleta dorsal situada en el centro del lomo. Su lomo cambia de azul verdoso a azul claro.

Los lados son plateados, situados por encima de una línea oscura.

El vientre es pálido.

Su cola tiene forma de V.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies como:

Abichón: Se distingue por tener la boca más pequeña y dos aletas dorsales.

Anchoíta: Se diferencia por la forma de su aleta anal.

Sardinillas: Se distingue por la forma de su boca.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Es un pez pelágico costero y oceánico cercano a la costa.

Se encuentra entre los 0 y 180 metros de profundidad, aunque puede descender hasta 400 metros.

Reproducción: Ocurre en primavera y verano, cerca de la costa y en desembocaduras de ríos.

Alimentación: Se nutre de animales planctónicos como crustáceos y moluscos.

¿SABÍAS QUÉ?

- Su pesca se remonta a la época de los romanos.
- Es un pescado muy delicado, por lo que debe manipularse con cuidado.
- Su esperanza de vida es de aproximadamente cuatro años.
- Los máximos de puesta coinciden con la luna nueva.
- Después de la sardina, es la especie más capturada en todo el Mediterráneo.
- Puede vivir en aguas salobres como desembocaduras de ríos, lagunas costeras y estuarios.
- Habita en aguas con temperaturas entre 13 y 23°C, por lo que en invierno desciende a zonas más profundas.
- En algunos caladeros, se utiliza como cebo vivo para la pesca de atunes y bonitos.

Abundancia y conservación

En el pasado era una especie muy común, pero actualmente su población es algo más escasa.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 22 cm.

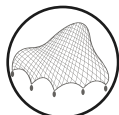
Talla mínima permitida para captura: 9 cm.

Consumo y gastronomía

Se cocina frito, rebozado o en filetes crudos con vinagre. También se consume en conserva y salazón.

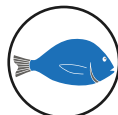
Profundidad: de 0 a 400 metros.

Métodos de pesca

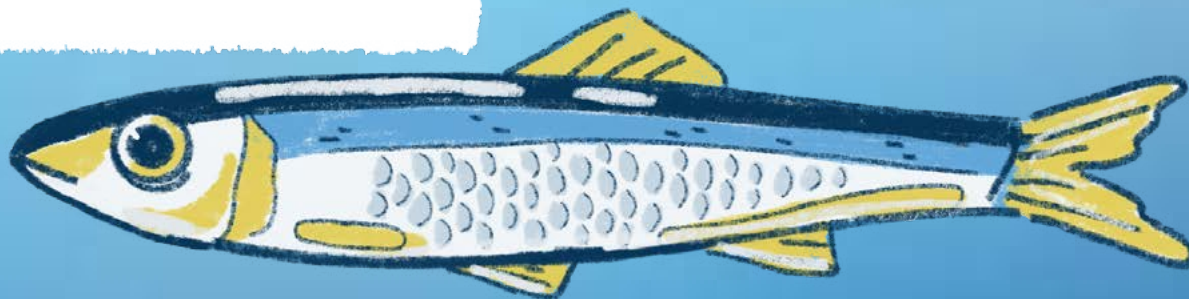


Cerco

Tipo



Pescado azul



CABRACHO

Nombre Científico: *Scorpaena scrofa*

CARACTERÍSTICAS

El cabracho es un pez con cuerpo robusto y espinas notables.

Su cabeza es grande, cubierta de numerosas espinas y pequeños tentáculos o apéndices cutáneos alrededor de ojos, boca y mandíbula inferior.

Aletas y coloración

Cuenta con una aleta dorsal dividida en dos partes.

Sus aletas pectorales son largas y con forma de abanico.

La cola es ancha y redondeada.

Presenta una coloración rojizo-anaranjada variable con manchas amarillas, naranjas o pardas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies, especialmente:

Rascacio negro (escórpora fosca): De color más oscuro, ojos de mayor tamaño y menos espinas.

Gallineta nórdica y del Pacífico: Similares en apariencia, pero presentan diferencias en distribución geográfica y detalle de espinas.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Es un pez de fondo (demersal) que habita sobre sustratos rocosos y arenosos con algas.

Su rango de profundidad habitual va desde los 20 hasta los 200 metros, pudiendo llegar hasta los 500 metros.

Es de hábitos solitarios, territoriales y nocturnos.

Se reproduce en el Mediterráneo principalmente entre noviembre y julio.

Alimentación: Carnívoro; se alimenta principalmente de peces, cefalópodos y crustáceos.



SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Cap-Roig

Murcia: Rascacio

Baleares: Cap-Roig o roja

Andalucía: Rascacio

Cataluña: Escórpora, barbuda

¿SABÍAS QUÉ?

- Puede defenderse utilizando las espinas venenosas cuando se siente amenazado.
- Sus pinchazos son muy dolorosos y pueden causar inflamación y fiebre, siendo peligrosos incluso después de muerto.
- Maestro del camuflaje, puede mimetizarse perfectamente con el fondo marino.
- Aunque es un mal nadador y se desplaza lentamente, puede realizar ataques rápidos para capturar a sus presas.
- Deposita huevos en el fondo, formando una masa gelatinosa.
- Su carne tiene un sabor que recuerda al marisco, siendo usado como sustituto de langosta en algunos platos, como los famosos "salpicones de marisco".

Abundancia y conservación

Especie común en sus áreas habituales.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 66 cm.

Talla mínima permitida para captura: No regulada.

Consumo y gastronomía

Se prepara de múltiples formas: frito, a la plancha, a la brasa, al horno, en salpicón, sopas, calderos y arroces (especialmente en Levante y Cataluña).

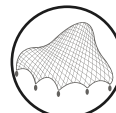
Muy utilizado en la elaboración del tradicional "pastel de cabracho".

Profundidad: Entre 20 y 500 metros.

Métodos de pesca

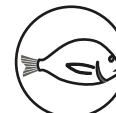


Volantín y palangre



Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco

Familia de: Calamares, sepias, potas y pulpos

CALAMAR

Nombre Científico: *Loligo vulgaris*

CARACTERÍSTICAS

El calamar tiene cuerpo en forma de torpedo con dos aletas triangulares que forman un rombo y abarcan aproximadamente 2/3 de la longitud del cuerpo (manto).

Aletas, tentáculos y coloración

Posee diez patas (o rejos): ocho más cortas con dos filas de ventosas y dos más largas (tentáculos) con cuatro filas, usadas para cazar y reproducirse. Su color varía entre blanco-rosado casi transparente y marrón oscuro con manchas.

Cuenta con un órgano llamado sifón, que utiliza para propulsarse rápidamente y expulsar tinta, confundir y escapar de sus predadores. En la unión de sus patas tiene un pico de loro que le permite triturar a sus presas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies de calamares y potas.

Potas: se diferencian porque la longitud de sus aletas es solo 1/3 del manto, con forma de corazón.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Especie litoral, principalmente costera y ocasionalmente de litoral profundo.

Vive generalmente sobre fondos entre 10 y 150-200 m, aunque se puede encontrar desde la superficie hasta 500 m.

Durante la noche asciende del fondo hasta media agua.

La reproducción tiene lugar en aguas costeras desde primavera hasta principios de otoño.

Alimentación: es carnívoro, cazador activo nocturno que consume principalmente crustáceos, peces y cefalópodos más pequeños.

Abundancia y conservación

Los calamares presentan una amplia distribución y, en muchas especies, una notable abundancia estacional vinculada a sus ciclos reproductivos.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: Macho: 55 cm, hembra: 34 cm.

Talla mínima permitida para captura: no especificada.

¿SABÍAS QUÉ?

- Viven aproximadamente entre un año y año y medio, muriendo después de la reproducción.
- Ponen entre 10.000 y 40.000 huevos en cápsulas alargadas de 10-15 cm agrupadas en racimos pegados a las rocas.
- El calamar fresco suele proceder de caladeros locales; el congelado suele venir de Marruecos o Argentina (a veces otra especie).
- Recién capturado, su carne es dura y de sabor dulce; algunos prefieren congelarlo un día para ablandarlo. Se recomienda evitar lavarlo en exceso con agua dulce.
- En Asia se utiliza la técnica de pesca automática llamada "jigging" con poteras.
- Al pescar con potera puede manchar con tinta, lo que es objeto de bromas. Antigamente esta tinta se usaba para escribir.
- Tiene una concha interna transparente que, a diferencia de la jibia, no está calcificada.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Calamar

Murcia: Calamar

Baleares: Calamar

Andalucía: Calamar o chipirón

Cataluña: Calamar



Consumo y gastronomía

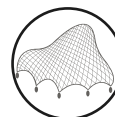
Muy apreciado en gastronomía, se prepara frito, rebozado ("a la romana"), relleno, a la plancha o en su tinta.

Profundidad: De 0 a 500 metros.

Métodos de pesca



Moruna delgada



Arrastre, cerco



Poteras

Tipo



Molusco cefalópodo

Familia de: Busanos, caracolas y similares

CAÑAÍLLA

Nombre Científico: *Bolinus brandaris*

CARACTERÍSTICAS

La cañaílla es una caracola robusta, casi esférica, con espinas o púas dispuestas en hileras alrededor de la concha.

Concha y coloración

Presenta un canal sifonal muy largo y recto, con forma de pincho en su extremo.

El color exterior es variable: desde marrón claro y amarillento hasta blanco, marrón oscuro o rosado.

La abertura de la concha es de un amarillo brillante con tonos anaranjados.

Especies similares y cómo diferenciarlas

No suele confundirse con otras especies debido a sus características distintivas, como las púas y su largo canal sifonal.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Habita sobre fondos fangosos o arenosos, desde aguas poco profundas cercanas a praderas de posidonia hasta los 150 metros de profundidad.

Es una especie carnívora que se alimenta principalmente de moluscos bivalvos.

La época de reproducción y puesta de huevos es entre mayo y junio.

Abundancia y conservación

Común en la mayoría del litoral peninsular.

Escasa en el litoral balear.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

9 cm de largo y 6,6 cm de diámetro (incluyendo espinas).

Talla mínima permitida para captura:

Andalucía: 7 cm de largo.

Cataluña: 2,5 cm de diámetro.

Consumo y gastronomía

Se consume generalmente cocida (viva), especialmente apreciada en salpicones y ensaladas.

Profundidad: De 0 a 150 metros.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Cargol de punxes

Murcia: Cañaílla

Baleares: Corn amb pues

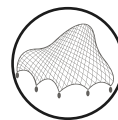
Andalucía: Cañaílla

Cataluña: Cargol de punxes

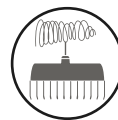
¿SABÍAS QUÉ?

- Fue muy valorada en época romana, pues de ella se extraía el famoso tinte púrpura real usado en prendas de senadores y emperadores.
- En 2005 se comercializaron en España cerca de 700.000 kg, con más del 50% procedente de Italia, seguida de la Comunidad Valenciana y Cataluña.
- Usa un "órgano perforador" para agujerear las conchas de sus presas (lapas, balanos y bivalvos), inyectando jugos gástricos para realizar una digestión externa antes de succionar el contenido.
- Es utilizada en estudios sobre contaminación marina por TBT (tributilestano), una sustancia tóxica presente en pinturas de barcos, que puede provocar esterilización irreversible en las hembras (imposex), poniendo en peligro las poblaciones.
- Las larvas son primero pelágicas (flotantes) y después bentónicas (de fondo). Pueden posponer su metamorfosis hasta encontrar un sustrato adecuado para su desarrollo definitivo.

Métodos de pesca



Arrastre



Manta, rastro de cadenas



Caracolas



Molusco gasterópodo

Tipo



Familia de: Calamares, sepias, potas y pulpos

CHOCO O SEPIA

Nombre Científico: *Sepia officinalis*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Sèpia

Murcia: Jibia

Baleares: Sèpia, sípia

Andalucía: Choco, jibia

Cataluña: Sèpia

CARACTERÍSTICAS

La sepia tiene un cuerpo robusto y ovalado, con expansiones laterales en forma de aletas que rodean su cuerpo. Sobre la cabeza posee una estructura en forma triangular.

Tentáculos y coloración

Posee ocho patas cortas y dos tentáculos largos, todas con ventosas.

El color del cuerpo es muy variable, desde marrón, grisáceo claro hasta oscuro jaspeado.

Cuenta con un sifón en la parte posterior que usa para propulsarse y expulsar tinta para defenderse.

Dispone de un pico de loro con el que tritura a sus presas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies similares pero más pequeñas, como:

Choquito o almendrita.

Choquito picudo.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive sobre fondos rocosos, arenosos y fangosos cubiertos de algas y praderas de posidonia.

Su rango habitual va desde los 0 hasta los 200 metros, siendo más común por encima de los 100 metros.

Realiza migraciones estacionales hacia aguas superficiales en primavera-verano para reproducirse y desciende a aguas profundas en invierno.

Es una especie solitaria, activa principalmente durante la noche.

Alimentación: Carnívora, se alimenta especialmente de cangrejos y peces.

Las hembras ponen huevos desde febrero hasta septiembre, muriendo después de la puesta.

¿SABÍAS QUÉ?

- Es cazador nocturno; puede adoptar colores fosforescentes para atraer a sus presas y capturarlas rápidamente con sus tentáculos.
- Es un maestro del camuflaje, capaz de reproducir los colores y las rugosidades del fondo marino.
- Su ataque sobre la presa es extremadamente rápido, alrededor de 0,003 segundos, y es desencadenado por estímulos visuales.
- Durante el celo, los machos adquieren una coloración llamativa en forma de rayas tipo cebra.
- Las grandes hembras (más de 18 meses) realizan su puesta principalmente en primavera, mientras que las hembras más jóvenes (14 a 16 meses) lo hacen durante el verano.
- Se desplaza mediante ondulaciones sincronizadas de la cresta que rodea su cuerpo.
- Pone entre 150 y 1.000 huevos encerrados en cápsulas negras con forma de limón.

Abundancia y conservación

Especie frecuente.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

49 cm de longitud del manto.

Peso máximo: 4 kg.

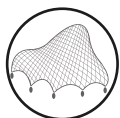
Talla mínima permitida para captura: no regulada.

Consumo y gastronomía

Se prepara frita, rebozada (a la romana), a la plancha, en su tinta, en cazuelas y calderetas.

Profundidad: entre 0 y 200 metros.

Métodos de pesca



Moruna delgada



Arrastre y enmalle

Tipo



Molusco cefalópodo



CIGALA

Nombre Científico: *Nephrops norvegicus*

CARACTERÍSTICAS

Cuerpo alargado con cabeza y tórax cubiertos por pequeñas espinas. Sus ojos tienen forma característica de riñón.

Pinzas y coloración

El caparazón es liso, con coloración variable desde anaranjada o rosada hasta rojo intenso en el dorso, en las bases y dedos de sus pinzas.

El primer par de patas tiene grandes pinzas trituradoras, alargadas y con espinas notables.

El segundo y tercer par de patas poseen pinzas más pequeñas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse fácilmente con la cigalita, una especie similar pero más pequeña.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive sobre fondos fangosos en profundidades entre los 20 y los 900 metros, siendo más frecuente entre los 100 y los 300 metros.

Construye madrigueras en las que se refugia.

La puesta de huevos ocurre entre junio y julio.

Se alimenta principalmente de crustáceos bentónicos, moluscos, poliquetos y peces muertos.

Abundancia y conservación

La cigala es una especie apreciada y común en fondos fangosos del Atlántico y el Mediterráneo, aunque su abundancia varía según la zona.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

2 cm de longitud del caparazón.

24 cm longitud total.

Talla mínima permitida para captura:

2 cm de longitud del caparazón.

7 cm longitud total.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Escamarlà

Murcia: Cigala

Baleares: Escamarlà

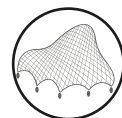
Andalucía: Cigala

Cataluña: Escamarlà

¿SABÍAS QUÉ?

- Aunque puede nadar dando coletazos, habitualmente se desplaza caminando por el fondo marino usando sus patas marchadoras.
- Puede llegar a vivir entre 15 y 20 años.
- Su crecimiento se produce mediante mudas periódicas. Los juveniles mudan de 3 a 4 veces al año, mientras que los adultos realizan una sola muda anual.
- La reproducción ocurre entre machos con caparazón endurecido y hembras que acaban de mudar y aún tienen el caparazón blando.
- Cada hembra deposita entre 500 y 5.000 huevos, que quedan adheridos a su abdomen. La eclosión ocurre tras 5-10 meses, dependiendo de la temperatura del agua.
- Su actividad está regulada por la intensidad lumínica. Necesita niveles específicos de luz para cazar; por lo que en el talud continental es más activa durante el día, mientras que en la plataforma continental, al atardecer y por la noche.

Métodos de pesca



Arrastre

Tipo

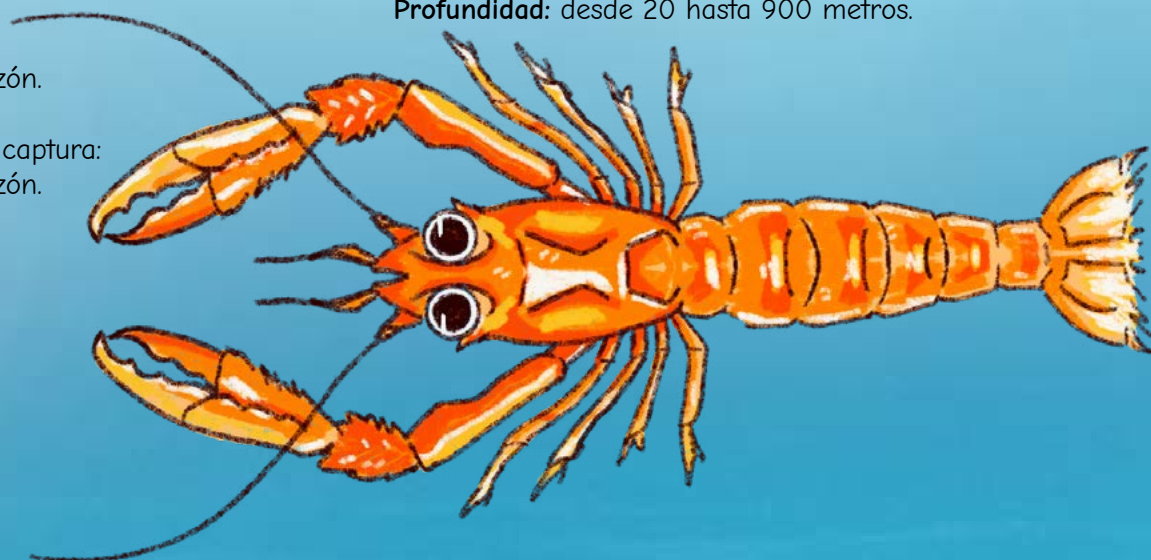


Crustáceo

Consumo y gastronomía

Principalmente consumida cocida, también se prepara a la plancha con sal gorda, así como en calderos y arroces.

Profundidad: desde 20 hasta 900 metros.



Familia de: Coquinas, almejas y similares

COQUINA

Nombre Científico: *Donax trunculus*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Tellina

Murcia: Coquina

Baleares: Tellerina, xarleta

Andalucía: Coquina

Cataluña: Tellerina

CARACTERÍSTICAS

La coquina posee dos conchas desiguales, lisas, frágiles y quebradizas, con forma ovalada triangular cuyos bordes presentan pequeños dientes finamente dentados.

Concha y coloración

El color exterior varía entre blanco-amarillento a pardo, con bandas concéntricas de tono violáceo.

Interiormente la concha es de color violeta, blanco o anaranjado.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Se confunde frecuentemente con las tellinas, que poseen conchas más fuertes y con estrías.

También se confunde con otras especies similares de coquinas, como la lisa, deliciosa y tellerina.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Habita en fondos arenosos, principalmente entre los 0 y 15 metros, siendo más abundante entre los 0 y 4 metros, especialmente en playas con oleaje.

Vive en grandes colonias con hábitos gregarios.

Se alimenta fundamentalmente de fitoplancton obtenido mediante filtración.

La época de puesta de huevos ocurre principalmente entre junio y septiembre, especialmente en la zona de Valencia.

Abundancia y conservación

Especie común en la mayor parte del litoral peninsular.

Escasa en el litoral balear.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 5 cm.

Talla mínima permitida para captura:

General: 2,5 cm (ancho máximo de la concha).

Cataluña: 2,72 cm.

Consumo y gastronomía

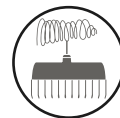
Muy apreciada en gastronomía, principalmente preparada en su propio jugo, a la plancha o a la marinera.

Profundidad: de 0 a 15 metros.

¿SABÍAS QUÉ?

- Vive en colonias que pueden contener millones de individuos.
- Las mayores capturas tienen lugar en los meses de marzo, abril y diciembre (Navidad).
- Reconocida por su exquisito sabor, antiguamente considerada "manjar de pobres" a principios del siglo XX, especialmente en Francia. Actualmente, debido a su alta demanda, es más escasa.
- En Andalucía, los puertos mediterráneos con mayor volumen de descargas son Fuengirola y Caleta de Vélez.

Métodos de pesca



Rastro para
chirla y coquina

Tipo



Molusco



DORADA

Nombre Científico: *Sparus aurata*

CARACTERÍSTICAS

La dorada es un pez de cuerpo ovalado y robusto, con escamas brillantes plateadas y una distintiva franja dorada entre los ojos, que le da su nombre.

Aletas y coloración

Tiene una mancha dorada característica entre los ojos. Posee una mancha negra en la parte superior del opérculo.

Color gris-plateado, más oscuro en el lomo.

Cuenta con una aleta dorsal larga, una aleta anal, y las pectorales grandes.

La cola es ancha, ligeramente ahorquillada, con puntas negras.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse en filetes, rodajas o huevas con otras especies de espáridos como pargo, urta o dentón.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive desde aguas superficiales hasta 150 m sobre fondos rocosos y arenosos.

Frecuenta lagunas salobres.

Suele observarse en solitario o pequeños grupos.

Se reproduce en invierno, formando grandes grupos.

Carnívora, se alimenta de moluscos, crustáceos y peces. En acuicultura, consume piensos.

Abundancia y conservación

Frecuente en pesca extractiva, abundante en acuicultura.

Tallas y pesos

Tamaño máximo: 70 cm (7 kg).

Talla mínima autorizada: 20 cm.

Consumo y gastronomía

Se prepara al horno (a la sal o asada), frita, rebozada, a la plancha, encebollada, a la espalda y sus huevas fritas.

Profundidad: de 0 a 150 metros.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Orada

Murcia: Dorada

Baleares: Orada

Andalucía: Dorada

Cataluña: Orada

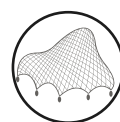
¿SABÍAS QUÉ?

- Soporta amplios rangos de salinidad, desde aguas casi dulces hasta muy saladas.
- Hermafrodita protándrico: primero son machos y luego hembras.
- Mandíbulas muy fuertes capaces de triturar ostras y mejillones.
- La mayoría procede de acuicultura marina, siendo la salvaje más cara.
- En 2023, se produjeron 11.000 toneladas en España (principalmente en Comunidad Valenciana, Murcia y Andalucía).

Métodos de pesca



Volantín y palangre



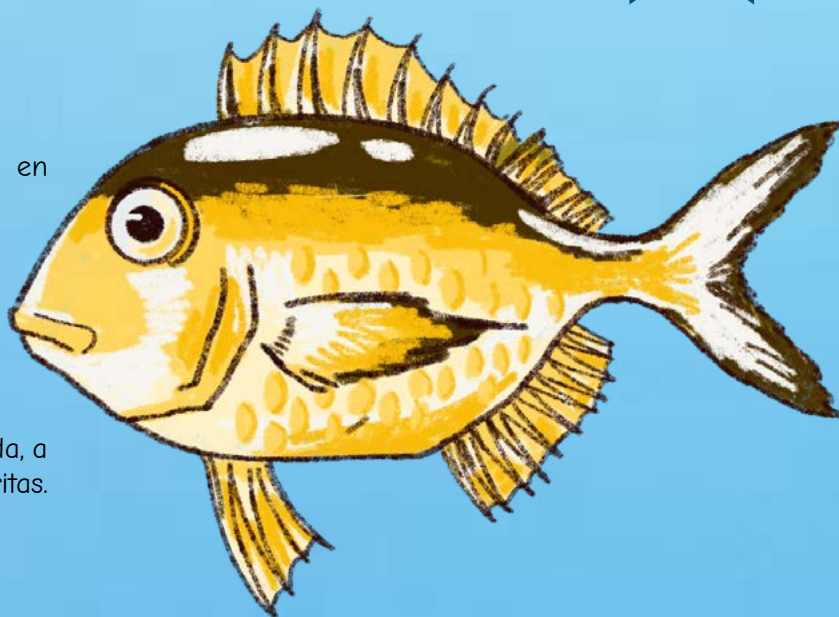
Arrastre, enmalle y cerco

Tipo



Pescado semigraso

Jaulas flotantes, tanques y estanques
SE CULTIVAN



Familia de: Galanes, besugos y peces cuchillo

GALÁN

Nombre Científico: *Xyrichthys novacula*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Galán

Murcia: Galán

Baleares: Raor

Andalucía: Galán

Cataluña: Raor

CARACTERÍSTICAS

El galán presenta un cuerpo muy comprimido lateralmente, con frente casi vertical, boca pequeña y ojos reducidos. Tiene caninos muy desarrollados.

Aletas y coloración

Machos: Color verde pálido con líneas finas azules y naranjas.

Hembras: Tonos rosados o rojizos, con manchas pardas. Aletas dorsal y anal muy alargadas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Su morfología y coloración lo hacen fácilmente identificable, por lo que no suele confundirse con otras especies.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive sobre fondos arenosos, fangosos o en praderas de posidonia.

Se encuentra desde la superficie hasta los 50 metros de profundidad.

De comportamiento solitario o en pequeños grupos.

Su reproducción ocurre entre enero y julio.

Es carnívoro y se alimenta de erizos, crustáceos y cefalópodos.

Abundancia y conservación

Puede ser común o escaso según la zona.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 30 cm.

Talla mínima autorizada: No regulada.

Consumo y gastronomía

Muy valorado gastronómicamente, se prepara principalmente frito, a la plancha o al horno.

Profundidad: de 0 a 50 metros.

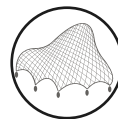
¿SABÍAS QUÉ?

- Cuando se siente amenazado, nada rápidamente o se entierra en la arena de cabeza.
- Los delfines son sus depredadores naturales; lo localizan bajo la arena mediante ecosonar.
- Es un pez hermafrodita secuencial: empieza su vida como hembra y con la edad se convierte en macho, cambiando también de color.
- Tiene pequeños colmillos con los que puede dar mordiscos al intentar desanzuelarlo.
- Su cotización puede ser altísima, especialmente en Baleares y Cataluña, superando hasta diez veces el precio de especies apreciadas como el sargo o el salmonete.
- Algunos ejemplares presentan una mancha reflectante en el vientre.
- Los machos dominan territorios donde viven varias hembras, marcando el centro con un cráter de unos 40 cm.

Métodos de pesca

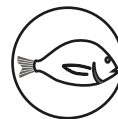


Volantín y palangre

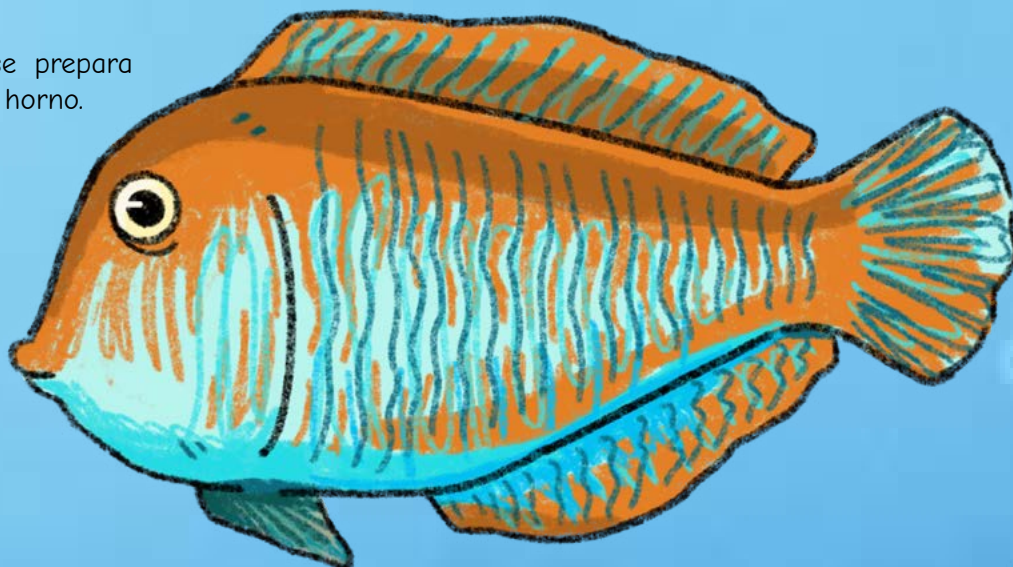


Arrastre

Tipo



Pescado blanco



GAMBA BLANCA

Nombre Científico: *Parapenaeus longirostris*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Gamba blanca

Murcia: Gamba blanca

Baleares: Gamba blanca

Andalucía: Gamba

Cataluña: Gamba blanca

CARACTERÍSTICAS

La gamba blanca tiene forma típica de camarón, con las tres partes del cuerpo bien diferenciadas (cabeza, abdomen y cola).

Su cuerno es rojo y curvado hacia arriba con ocho dientes en la parte superior y ninguno en la inferior.

Caparazón y coloración

Caparazón liso, de color rosa pálido o anaranjado, casi sin pelillos.

Rostro de color rojo.

Abdomen con los tres últimos segmentos acabados en espina.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse fácilmente con otras especies similares como la gamba roja y la quisquilla. Para diferenciarlas, es clave observar:

El color del cuerpo.

La forma del cuerno.

Las espinas en los tres últimos segmentos del abdomen.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive sobre fondos fangosos entre 90 y 250 metros, aunque puede encontrarse hasta 700 metros de profundidad.

Tiene hábitos nocturnos, alimentándose principalmente de gusanos, moluscos bivalvos, erizos, estrellas y restos orgánicos (detritos).

La época de reproducción ocurre en otoño e invierno.

Abundancia y conservación

Su abundancia varía, pudiendo ser común o escasa dependiendo de la zona del caladero.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

Machos: 3,6 cm (caparazón).

Hembras: 4,5 cm (caparazón).

Talla mínima autorizada:

2 cm de largo del caparazón.

Consumo y gastronomía

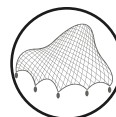
Se prepara principalmente a la plancha, aunque también se consume cocida, rebozada ("a la gabardina"), en cazuelas al ajillo y arroces.

Profundidad: de 90 a 700 metros.

¿SABÍAS QUÉ?

- Es considerada la gamba más importante comercialmente en las costas mediterráneas de España, Marruecos, Italia meridional y Chipre.
- Gran parte del consumo de gamba blanca procede de Marruecos.
- La capturada por pesca artesanal se consume fresca, mientras que la obtenida en alta mar generalmente se vende congelada o cocida.
- Su caparazón es transparente, permitiendo observar la región gástrica de color violeta y los ovarios verduzcos.
- Realiza migraciones verticales relacionadas con los ciclos solares y lunares.
- Presenta distribución batimétrica particular: los individuos mayores viven en profundidades mayores, siendo los machos quienes habitan zonas más profundas que las hembras.

Métodos de pesca

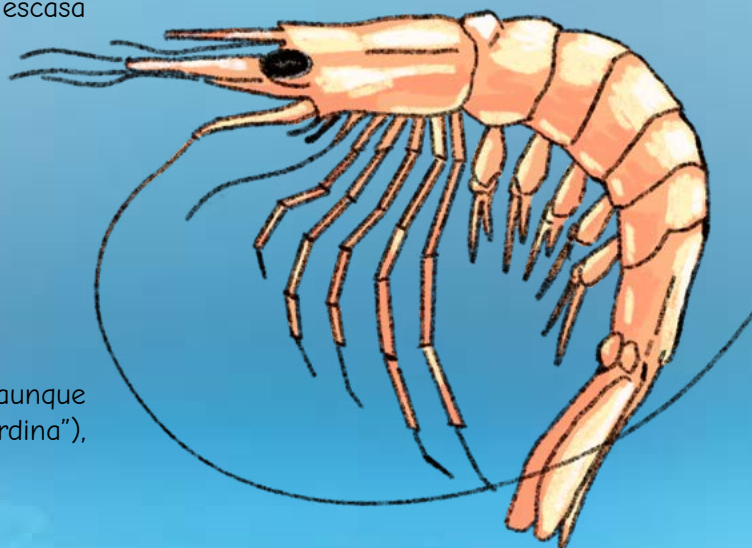


Arrastre

Tipo



Crustáceo



GAMBA ROJA

Nombre Científico: *Aristeus antennatus*

CARACTERÍSTICAS

La gamba roja presenta la típica forma de camarón, con tres partes claramente diferenciadas (cabeza, abdomen y cola). Su cuerno se dirige hacia arriba con tres dientes en su parte superior (en machos).

Caparazón y coloración

Caparazón de color rosa-rojizo con matices azulados.

Abdomen cuyos cuatro últimos segmentos terminan en una pequeña espina.

Los tres primeros pares de patas finalizan en pinzas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Se confunde con facilidad con el carabinero y el langostino moruno debido a sus colores rojizos intensos. Sin embargo, la diferenciación es sencilla observando el tamaño y la forma general del cuerpo.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Especie demersal, vive principalmente sobre fondos arenosos o fangosos en el talud continental.

Se encuentra desde los 100 hasta 3.300 metros de profundidad, siendo frecuente entre 200 y 800 metros.

Se reproduce desde abril hasta noviembre, especialmente en verano.

Se alimenta de detritos, gusanos, moluscos, bivalvos, fitoplancton, algas e invertebrados diversos.

Abundancia y conservación

Presenta fluctuaciones significativas en su captura. Perteneció al grupo comercial de gambas, cigalas y langostas.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

Machos: hasta 5,4 cm (caparazón).

Hembras: hasta 7,6 cm (caparazón).

Talla mínima autorizada: No regulada.

Consumo y gastronomía

Se prepara principalmente a la plancha con sal gorda (muy apreciada por su exquisito sabor en la cabeza).

También se consume cocida, rebozada ("a la gabardina"), al ajillo y en arroces.

Profundidad: de 100 a 3.300 metros.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Gamba roja

Murcia: Gamba roja

Baleares: Gamba rosada

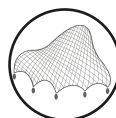
Andalucía: Gamba roja, rayao, alistao

Cataluña: Gamba rosada

¿SABÍAS QUÉ?

- Realizan migraciones verticales diarias: de 150 metros durante la noche hasta más de 800 metros en el día.
- La flota pesquera más destacada en su captura está en Garrucha y Almería, especializadas en cañones del talud entre 350 y 420 metros de profundidad, seguida por la flota catalana.
- Su esperanza de vida es de 4 a 7 años; las hembras alcanzan mayor tamaño que los machos.
- Tiene 13 pares de apéndices (patas) con funciones diversas (sensoriales, alimentación, defensa, caza y desplazamiento).
- El crecimiento se realiza mediante mudas periódicas: cuatro anuales en juveniles y dos o tres en adultos.
- Las hembras pueden hacer hasta tres puestas por temporada reproductiva, con hasta 200.000 huevos. Se desconoce la vida larvaria.

Métodos de pesca



Arrastre

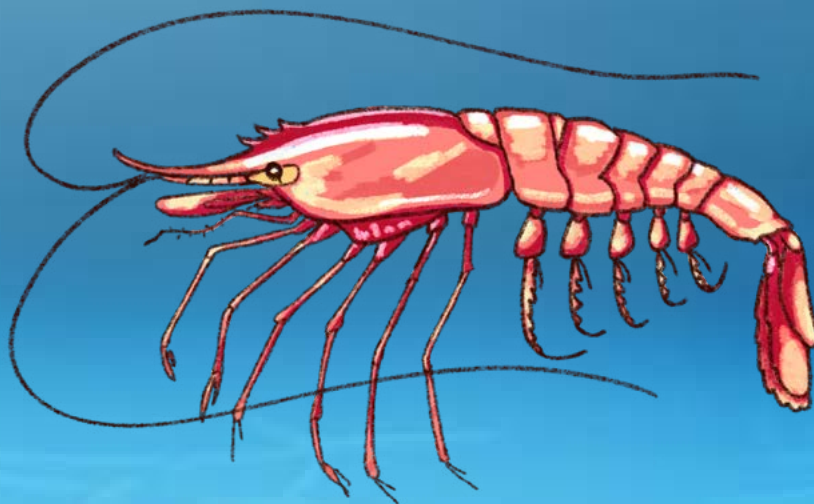


Nasa camarón

Tipo



Crustáceo



LANGOSTA

Nombre Científico: *Palinurus elephas*

CARACTERÍSTICAS

La langosta tiene un cuerpo cilíndrico dividido en cefalotórax (cabeza y tórax unidos), abdomen y cola. La cabeza está cubierta de espinas y presenta dos antenas largas y robustas, además de un rostro pequeño. No tiene pinzas.

Caparazón y coloración

Abdomen formado por seis segmentos (anillos) y la cola por cinco piezas.

Coloración variable: marrón-rojiza o violácea.

Presenta manchas amarillas en los cinco primeros anillos del abdomen.

Las patas andadoras tienen una línea blanco-amarillenta.

Posee trece pares de apéndices con distintas funciones.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies de langostas, como la langosta mora o la langosta real. Para diferenciarlas, obsérvese:

El color del cuerpo.

La forma del rostro.

Las bandas blancas en los lados del abdomen.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Especie bentónica que habita en pequeños grupos sobre fondos rocosos, cuevas y grietas.

Se encuentra entre 5 y 160 metros, siendo frecuente entre 10 y 70 metros.

Tiene hábitos nocturnos: durante el día se esconde dejando solo las antenas visibles.

Por la noche sale a cazar, alimentándose de moluscos, equinodermos, pequeños crustáceos y carroña.

Se reproduce en verano, y se pueden encontrar hembras con huevos entre agosto y marzo.

Abundancia y conservación

Escasa o muy escasa, dependiendo de la zona.

Actualmente se considera claramente sobreexplotada.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

Machos: hasta 16,9 cm (caparazón).

Hembras: hasta 14,8 cm (caparazón).

Hasta 50 cm de longitud total.

Talla mínima autorizada: 9 cm de largo del caparazón.

Consumo y gastronomía

Se consume principalmente cocida.

También se prepara a la plancha o en arroces.

Profundidad: de 5 a 160 metros.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Langosta

Murcia: Langosta

Baleares: Langosta

Andalucía: Langosta

Cataluña: Langosta

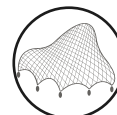
¿SABÍAS QUÉ?

- Junto al bogavante, es uno de los mariscos más grandes.
- Al cocerse, su color se vuelve rojo intenso.
- Las antenas pueden emitir sonidos para comunicarse, defenderse y explorar el entorno mediante el tacto.
- La cola tiene una musculatura muy potente, permitiéndole huir rápidamente con coletazos.
- Tiene crecimiento lento y una longevidad estimada de 20 a 25 años.
- Su crecimiento se da mediante mudas del caparazón.
- Los individuos jóvenes tienen una coloración distinta a los adultos.
- Se pesca sobre todo en Baleares, de marzo a finales de agosto.
- Las larvas se llaman phyllosomas, son planas, transparentes y tienen forma de hoja.

Métodos de pesca



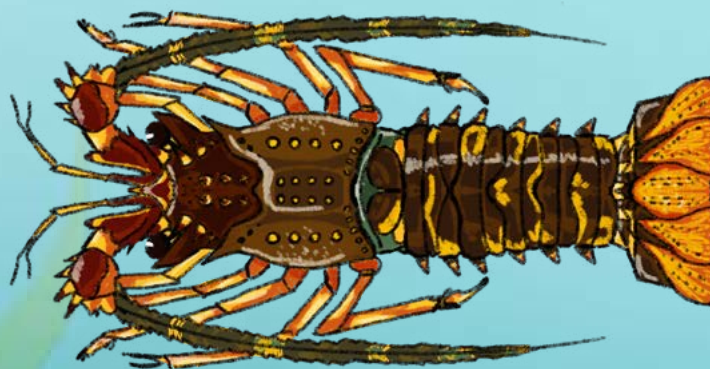
Nasa langostera, de choco y pulpo



Arrastre y enmalle



Crustáceo



LENGUADO EUROPEO

Nombre Científico: *Solea solea*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Llenguado
Murcia: Llenguado
Balears: Pelaia
Andalucía: Llenguado
Cataluña: Llenguado

CARACTERÍSTICAS

El lenguado europeo tiene un cuerpo plano y ovalado, con los ojos pequeños situados sobre el lado derecho de su cuerpo (mira hacia la derecha). Su boca es pequeña y la línea lateral es casi recta.

Aletas y coloración

El lado visible del cuerpo varía de marrón-grisáceo a marrón-rojizo, con manchas oscuras difusas en algunos casos.

La aleta pectoral de este lado presenta una mancha negra. El lado no visible es blanquecino.

La aleta dorsal y anal son muy largas y unidas a la cola. Las pectorales son cortas y de diferente tamaño en cada lado.

La cola tiene el borde redondeado y más oscuro.

Especies similares y cómo diferenciarlas

El lenguado europeo puede confundirse con otras especies de lenguados, como el lenguado de Klein, de piedra, de arena, el senegalés y el del Adriático.

Para diferenciarlos, fíjate bien en el color, la forma y las características de la aleta pectoral y los orificios nasales, detalles que los expertos suelen observar.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Vive en fondos fangosos y arenosos, y se encuentra hasta los 200 metros de profundidad.

Durante el día, suele estar semienterrado en la arena y caza principalmente de noche.

Los juveniles son más comunes en zonas de estuarios.

La puesta depende de la temperatura del agua y las horas de luz.

Su alimentación se basa principalmente en poliquetos, y en menor grado en crustáceos, moluscos y equinodermos.

Abundancia y conservación

Su abundancia puede ser frecuente u ocasional, dependiendo de las zonas del caladero.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 70 cm.

Talla mínima autorizada: 20 cm en el Mediterráneo.

Consumo y gastronomía

Se prepara principalmente rebozado y frito, a la plancha, a la brasa, al horno o empanado. También se acompaña con diferentes salsas.

Profundidad: de 0 a 200 m.

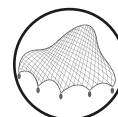
¿SABÍAS QUÉ?

- Se consume desde la Edad Media y es muy apreciado a nivel nacional por su carne fina.
- Los jóvenes nacen con un ojo a cada lado del cuerpo y son pelágicos. Al alcanzar los 8 mm de tamaño, uno de los ojos migra al lado oscuro, completando la metamorfosis a los 15 mm y asentándose en el fondo.
- Los juveniles prefieren aguas de baja salinidad y arenas finas, mientras que los adultos prefieren aguas más profundas y frías.
- La abundancia de lenguados depende de las lluvias. En años lluviosos, el aporte de sedimentos favorece a los poliquetos, su presa favorita.
- Para reproducirse, macho y hembra nadan sincronizadamente hacia la superficie, con el macho debajo, permaneciendo juntos durante unos 70 segundos.
- El lenguado localiza sus presas mediante barbillas con terminaciones nerviosas.

Métodos de pesca

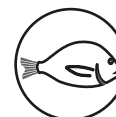


Nasas

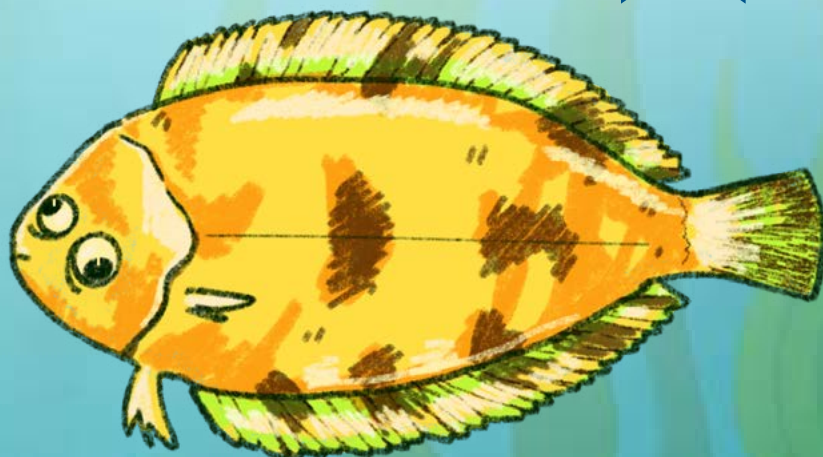


Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco



LLAMPUGA

Nombre Científico: *Coryphaena hippurus*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Llampuga

Murcia: Llampua o llampuga

Baleares: Llampuga

Andalucía: Llampuga

Cataluña: Llampuga

CARACTERÍSTICAS

La llampuga tiene un cuerpo alargado, comprimido y alto en la cabeza, con un gran abultamiento en la frente, especialmente en los machos maduros.

Aletas y coloración

Color variable: dorso azul metalizado con tintes verdosos, lados con reflejos dorados y vientre plateado con motas azules.

La aleta dorsal es de un azul brillante y la anal es oscura con borde blanco.

Ambas aletas son muy largas y se extienden hasta la cola, que tiene forma de V (ahorquillada) y color gris o azulado con reflejos dorados.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Se puede confundir con el dorado, aunque este tiene la aleta dorsal más oscura y un color más plateado que amarillo.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Pez de superficie oceánica, vive en aguas superficiales de alta mar entre 0 y 100 metros.

Se acerca ocasionalmente a la costa para reproducirse.

Los juveniles forman cardúmenes que siguen a los barcos o se refugian bajo objetos flotantes, mientras que los adultos son más solitarios.

Se reproduce entre junio y agosto, poniendo huevos.

Es carnívora y se alimenta principalmente de peces, crustáceos y cefalópodos.

Abundancia y conservación

Su abundancia puede ser frecuente o abundante, dependiendo de las zonas y épocas.

Tallas y pesos

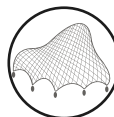
Tamaño máximo registrado: 200 cm.

Talla mínima autorizada: No regulada.

¿SABÍAS QUÉ?

- Es un gran nadador: puede replegar las aletas pélvicas en un surco para incrementar su hidrodinamismo, alcanzando velocidades de hasta 70 km/h.
- Se alimenta de agujas y peces voladores, a los cuales persigue gracias a su velocidad.
- Es presa de grandes pelágicos como el marlín, el atún y el pez espada.
- Muy apreciada por la delicadeza de su carne, especialmente en Baleares, donde se captura con cerco y llampugueras (con artefactos flotantes).
- Es una especie de vida corta, con una esperanza de vida media de cuatro años y un crecimiento rápido.
- Tiene un ciclo reproductivo intenso, pudiendo aparearse más de una vez por temporada.
- Adopta coloraciones doradas cuando está excitada.
- Muy apreciada en la cocina balear, con muchas formas de prepararla.

Métodos de pesca

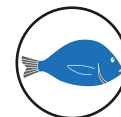


Enmalle y cerco



Curricán y palangre

Tipo



Pescado azul

Consumo y gastronomía

Generalmente se prepara frita o a la plancha, aunque también se puede marinar o ahumar.

Profundidad: de 0 a 100 metros.



MARRAJO

Nombre Científico: *Isurus oxyrinchus*

CARACTERÍSTICAS

El marrajo es un tiburón de gran tamaño, con un cuerpo alargado y un hocico en forma de cono. Sus ojos son grandes, redondos y de color negro, mientras que su boca es en forma de U, con grandes dientes.

Aletas y coloración

Lomo de color azul oscuro o grisáceo.

Vientre blanco.

Tiene dos aletas dorsales y una anal corta.

La cola tiene forma de media luna.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Se puede confundir con el marrajo sardinero, el tiburón tigre y los tiburones blancos juveniles. La diferencia radica en la forma del cuerpo, las aletas, el color y las rayas que presenta el tiburón tigre.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Es un pez pelágico oceánico, pero también se encuentra en aguas costeras en menor medida.

Suele habitar desde la superficie hasta los 150 metros de profundidad, principalmente de noche.

Es solitario y realiza migraciones.

Se alimenta de peces y cefalópodos, y los más grandes pueden alimentarse de pequeños delfines y peces espada.

Es ovovivíparo, realizando puestas de hasta 18 individuos.

Abundancia y conservación

Su abundancia varía entre común y escasa, dependiendo del caladero.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado:

Machos: hasta 300 cm.

Hembras: hasta 400 cm.

Talla mínima autorizada: No regulada.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Marrajo

Murcia: Marrajo

Baleares: Marraitx

Andalucía: Marrajo

Cataluña: Solraig

¿SABÍAS QUÉ?

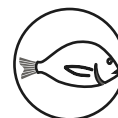
- Su único predador conocido es el tiburón blanco.
- Es uno de los tiburones más activos y con gran musculatura, probablemente el más rápido de todos los tiburones conocidos, alcanzando velocidades de hasta 90 km/h.
- Realiza grandes saltos de hasta 3 metros.
- El movimiento asincrónico de sus aletas pectorales le otorga una gran maniobrabilidad.
- Debido al alto precio de sus aletas, se han implementado leyes para una pesca sostenible, como las creadas por la Unión Europea y España, donde solo se pueden vender las aletas si se aprovecha todo el tiburón.
- Es un tiburón agresivo que puede atacar si se le provoca.
- Su esperanza de vida supera los 30 años.
- La gestación dura entre 15 y 18 meses. Los embriones se alimentan en el útero de los huevos no fertilizados o incluso de otros embriones menos desarrollados. Las camadas suelen ser de 4 a 8 individuos.

Métodos de pesca



Curricán
y palangre

Tipo



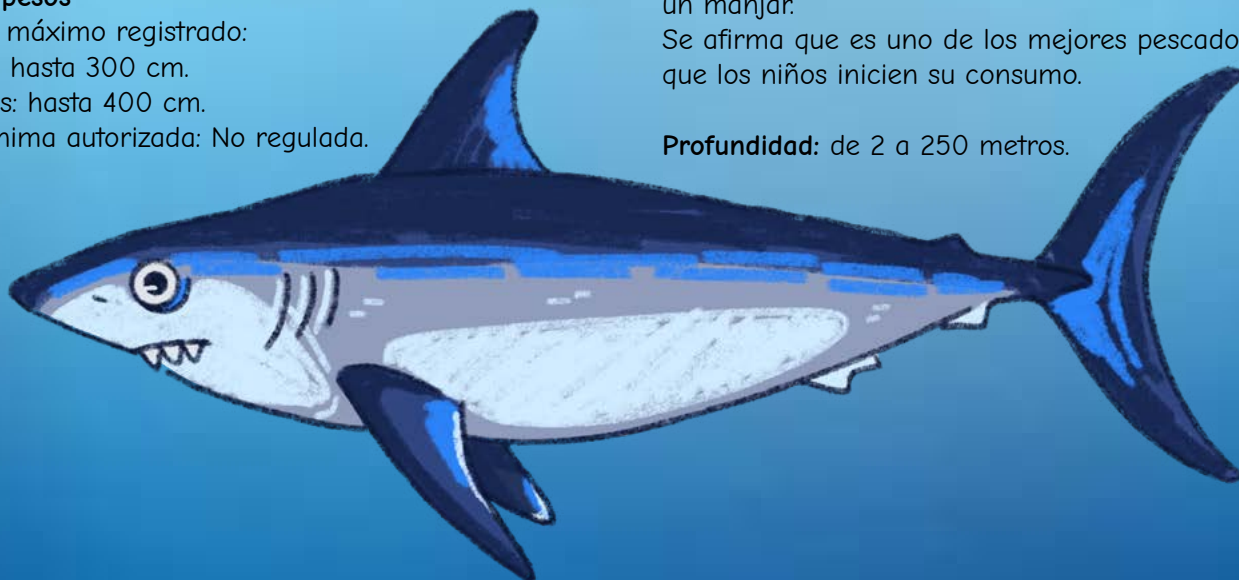
Pescado blanco

Consumo y gastronomía

Se cocina asado, frito o en adobo. En la cocina oriental, la "sopa de aleta de tiburón" se considera un manjar.

Se afirma que es uno de los mejores pescados para que los niños inicien su consumo.

Profundidad: de 2 a 250 metros.



MERLUZA

Nombre Científico: *Merluccius merluccius*

CARACTERÍSTICAS

La merluza tiene un cuerpo fino y alargado, con la parte superior de la cabeza aplanada. Sus ojos y boca son grandes, y cuenta con numerosos dientes afilados en forma de gancho.

Aletas y coloración

Lomo gris oscuro, con los lados gris-plateados y el vientre blanco.

La primera aleta dorsal es más corta que la segunda, y ambas están bastante separadas.

Posee una aleta anal, aletas pectorales y pélvicas largas y estrechas.

La cola es corta, con el borde más o menos recto.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Puede confundirse con otras especies de merluzas provenientes de otros caladeros, como la merluza senegalesa, la chilena y la merluza de Boston.

Diferenciarla a simple vista es complicado, incluso para expertos, y cuando se vende en rodajas o sin cabeza, la confusión es aún mayor.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Es un pez de fondo, que vive en fondos fangosos entre 30 y 400 metros de profundidad, aunque puede llegar a alcanzar los 1.000 metros.

Realiza migraciones verticales diarias: durante el día permanece cerca del fondo y por la noche sube a la superficie para alimentarse.

Forma cardúmenes.

Se alimenta principalmente de peces, calamares y crustáceos nadadores.

La puesta de huevos ocurre durante todo el año, pero principalmente entre enero y abril.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Lluç

Murcia: Pescadilla, merluza

Baleares: Lluç, Ilucet

Andalucía: Merluza, pescadilla, pescada

Cataluña: Lluç

¿SABÍAS QUÉ?

- Los peces pequeños de merluza son llamados "pijota" y "carioca".
- Los peces jóvenes se alimentan principalmente de crustáceos, y a medida que crecen, empiezan a consumir peces y cefalópodos, llegando a practicar canibalismo a partir de los 60 cm.
- La merluza es uno de los pescados más apreciados y consumidos en España, y debido a la alta demanda de merluza fresca, se importan grandes cantidades desde otros países como Argentina, Perú, América y el Pacífico.
- Los machos crecen más lentamente que las hembras y suelen vivir menos tiempo.
- La merluza de pincho (capturada con anzuelo) es de mejor calidad y más cara que la capturada con arrastre.
- La fecundidad aumenta con la edad: a los 60 cm, una hembra puede poner hasta 100.000 huevos, y a los más de 1 metro, puede superar los 350.000 huevos.

Abundancia y conservación

Es una especie común.

Tallas y pesos

Tamaño máximo registrado: 130 cm (110 cm en el Mediterráneo).

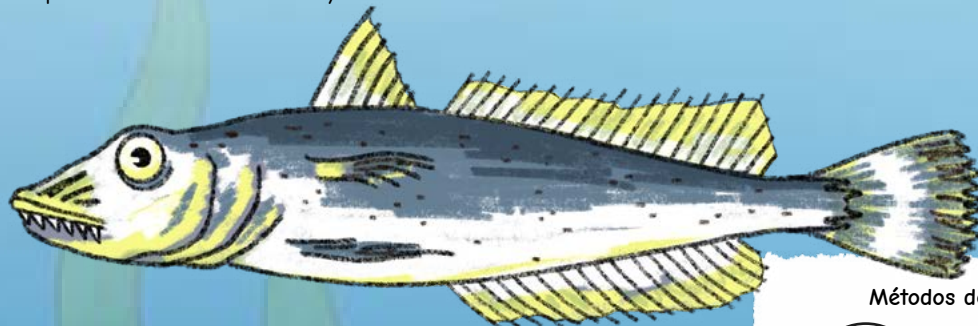
Talla mínima autorizada: 20 cm.

Consumo y gastronomía

Se prepara de innumerables formas: frita, rebozada, a la plancha, en salsa verde, a la gallega o al horno.

Es importante cocerla "al punto", ya que si se pasa de cocción, pierde calidad.

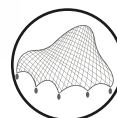
Profundidad: de 30 a 1.000 m.



Métodos de pesca



Palangre



Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco

MERO

Nombre Científico: *Epinephelus marginatus*

CARACTERÍSTICAS

El mero es un pez de cuerpo fuerte y cabeza robusta, con mandíbula poderosa y labios voluminosos.

Su color predominante es marrón rojizo en el lomo y los flancos, con manchas blancas irregulares que se distribuyen por todo el cuerpo y la cabeza.

El vientre muestra un tono amarillento dorado. La cola es ancha, musculosa y con bordes redondeados.

Especies semejantes y cómo diferenciarlas

Esta especie puede confundirse con la cherna y el falso abadejo. Para distinguirlo, se debe observar la forma y el color de la cola, la presencia de una ligera concavidad frente a los ojos en la cherna, y el cuerpo más alargado y comprimido con rayas que presentan los juveniles del falso abadejo.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

El mero es un pez demersal que habita entre los 5 y 400 metros de profundidad, con mayor presencia entre 8 y 100 metros.

Los ejemplares más jóvenes suelen encontrarse en zonas menos profundas.

Prefiere fondos rocosos y se refugia en cuevas naturales. Su carácter es solitario, territorial y sedentario. Es un hermafrodita protogínico, que pone huevos en la época estival.

Su dieta es carnívora, alimentándose de peces, cangrejos y cefalópodos, principalmente pulpos, a los que captura succionándolos con su gran boca.

Abundancia y conservación

La especie presenta una abundancia limitada, considerándose escasa en muchas zonas.

Tallas y pesos

Talla máxima: 150 cm y hasta 50 kg de peso.

Talla mínima legal para su pesca: 45 cm.

Consumo y gastronomía

Se suele preparar entero al horno. Los filetes y rodajas pueden cocinarse fritos, a la plancha o en guisos de pescado.

Profundidad: de 5 a 400 metros.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Anfós

Murcia: Mero

Baleares: Anfós

Andalucía: Mero

Cataluña: Mero

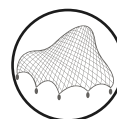
¿SABÍAS QUÉ?

- Algunos meros pueden alcanzar hasta 50 años de vida, especialmente en áreas protegidas como reservas marinas donde ejemplares grandes son bien conocidos.
- Durante la reproducción, los machos exhiben un color plateado llamativo y defienden su territorio.
- Al anochecer, cortejan a las hembras que ingresan en su área y juntos ascienden a la superficie para liberar simultáneamente huevos y espermatozoides, facilitando la fecundación.
- Es una especie de gran importancia comercial y económica. Existe el dicho popular "de la mar el mero y de la tierra el cordero".
- Aunque su tamaño es considerable, el mero es muy ágil y tiene gran capacidad de maniobra, gracias a sus aletas pectorales y cola.
- En la pesca con cordel, se usan entre 10 y 15 sardinas para cebar el anzuelo, debido a que el mero es un pez muy voraz. Cuando muere, se desplaza rápidamente para refugiarse en su cueva.

Métodos de pesca



Cordel pez limón y palangre



Arrastre y enmalle



Moruna gruesa

Tipo



Pescado semigraso



PARGO

Nombre Científico: *Pagrus pagrus*

CARACTERÍSTICAS

El pargo es un pez de cuerpo ovalado y robusto, con una cabeza proporcionalmente grande y una característica mancha oscura que rodea el ojo y la boca. Su piel presenta una tonalidad que combina un rosa brillante en el lomo con reflejos plateados en los costados y el vientre.

La cola es fuerte, con un color rosa más intenso y puntas blancas bien definidas.

Esta coloración le permite camuflarse perfectamente entre los fondos rocosos y praderas marinas.

Especies similares y cómo diferenciarlas

Dentro del ecosistema mediterráneo, el pargo comparte hábitat con varias especies similares que a menudo generan confusión:

La sama de pluma, reconocible por una protuberancia característica en la cabeza y una cola roja con borde negro. La urta, que presenta franjas rojas longitudinales y una forma más estilizada.

La breca, fácilmente identificable por pequeños puntos azules en su cuerpo y una cabeza más puntiaguda.

Sin embargo, el pargo destaca por su mancha oscura facial y su cuerpo más compacto.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

El pargo es un pez bentónico que prefiere los fondos rocosos y arenosos del Mediterráneo, donde encuentra refugio y alimento.

Se distribuye a profundidades que oscilan entre los 2 y 250 metros, siendo más frecuente en aguas someras durante los meses cálidos (entre 15 y 20 metros).

Los juveniles se refugian en praderas de posidonia, un ecosistema clave para su desarrollo, donde encuentran protección y abundancia de alimento.

Socialmente, forma bancos numerosos en las áreas con arrecifes y corales, comportamiento que favorece la reproducción y la alimentación.

Es un hermafrodita protogínico, comenzando su vida sexual como hembra y transformándose en macho con la edad, una adaptación evolutiva común en peces marinos para optimizar la reproducción. La puesta de huevos se concentra en primavera.

Su dieta es variada y carnívora, compuesta principalmente por crustáceos (cangrejos), moluscos, erizos y pequeños peces.

Gracias a su poderosa mandíbula y dientes, el pargo es un depredador eficaz capaz de romper caparazones y conchas para alimentarse.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Pagre

Murcia: Pargo

Baleares: Paguera, pagre

Andalucía: Pargo, bocinegro

Cataluña: Pagre

¿SABÍAS QUÉ?

- Cambia de color por la noche, mostrando manchas blancas.
- Suele acercarse a buceadores, mostrando curiosidad.
- Puede evitar la mirada directa como defensa.
- Su reproducción en cautividad permite su uso en acuicultura.
- Juveniles reciben nombres regionales como pargolí o pagarotell.
- Es clave en el equilibrio ecológico de arrecifes y praderas marinas.

Abundancia y conservación

Es una especie común.

Tallas y pesos

Longitud máxima: alrededor de 75 cm.

Peso máximo: aproximadamente 6,8 kg.

Consumo y gastronomía

El pargo es muy apreciado en la cocina mediterránea por su sabor delicado y textura firme. Se suele preparar entero al horno con hierbas aromáticas, aunque los ejemplares grandes son especialmente valorados para ser cocinados en rodajas, ya sea fritos, rebozados o a la plancha.

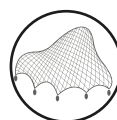
Su carne blanca y semigrasa lo convierten en una opción saludable y versátil en la gastronomía.

Profundidad: de 2 a 250 metros.

Métodos de pesca



Volantín, cordel
pez llimón
y palangre

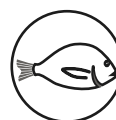


Arrastre
y enmalle

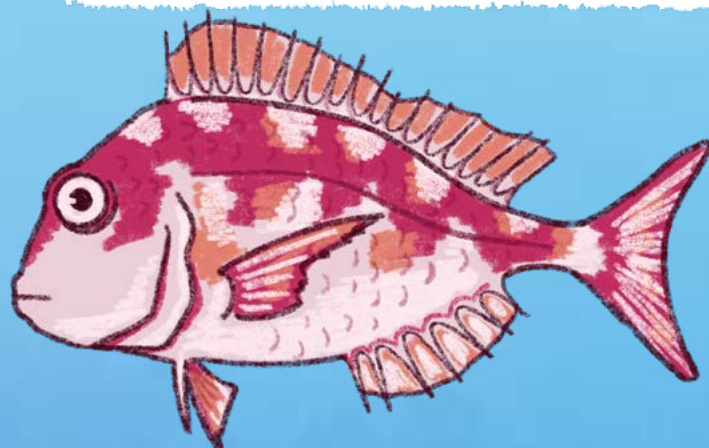


Nasas
marisco

Tipo



Pescado
blanco



PEZ DE SAN PEDRO

Nombre Científico: Zeus faber

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Gall
Murcia: Pez de San Pedro
Balears: Gall de Sant Pere
Andalucía: Gallo Pedro
Cataluña: Gall

CARACTERÍSTICAS

El pez San Pedro se caracteriza por tener un cuerpo ovalado y comprimido lateralmente, con una silueta muy distintiva y una cabeza prominente y redondeada. Su coloración principal es gris plateado con tonos dorados, y destaca una mancha oscura redondeada en el centro del cuerpo, que le da nombre común. Posee aletas pectorales largas y transparentes, y una cola con bordes ligeramente ondulados. Su piel tiene un brillo metálico que refleja la luz, facilitando su camuflaje en aguas claras y fondos arenosos.

Especies con las que se puede confundir

En su entorno natural, el pez San Pedro puede confundirse con: La dorada, que tiene un cuerpo más ovalado y dorado uniforme sin la mancha oscura central.

El pagel, que presenta una forma más alargada y colores más rojizos.

El besugo, con un cuerpo más alto y una cabeza menos prominente. No obstante, la distintiva mancha oscura central del pez san pedro y sus aletas largas lo hacen fácilmente reconocible.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Esta especie es típica de las zonas costeras europeas, principalmente en el Mediterráneo y Atlántico oriental, donde prefiere hábitats rocosos y fondos arenosos o mixtos a profundidades entre 10 y 200 metros.

Es habitual encontrarlo cerca de cuevas y grietas, donde se refugia durante el día. De comportamiento solitario o formando pequeños grupos, el San Pedro es más activo durante la noche, cuando sale a alimentarse. Es un pez territorial que defiende su zona de influencia frente a otros peces.

La reproducción se produce en primavera y verano, y se sabe que el San Pedro exhibe dimorfismo sexual, aunque la transformación sexual no está tan estudiada como en otras especies.

Se alimenta principalmente de moluscos, crustáceos pequeños, gusanos y peces de tamaño reducido.

¿SABÍAS QUÉ?

- Puede cambiar ligeramente de color para camuflarse.
- A veces se muestra curioso frente a los buceadores.
- Su nombre se asocia a la mancha que recuerda una llave, símbolo de San Pedro.
- Ayuda a regular las poblaciones de invertebrados en su entorno.
- Se han hecho avances en su cría en acuicultura, aunque es limitada.

Abundancia y conservación

Presenta fluctuaciones significativas en su captura. Pertenece al grupo comercial de gambas, cigalas y langostas.

Tallas y pesos

Longitud máxima: hasta 50 cm.

Peso máximo: alrededor de 2.5 kg.

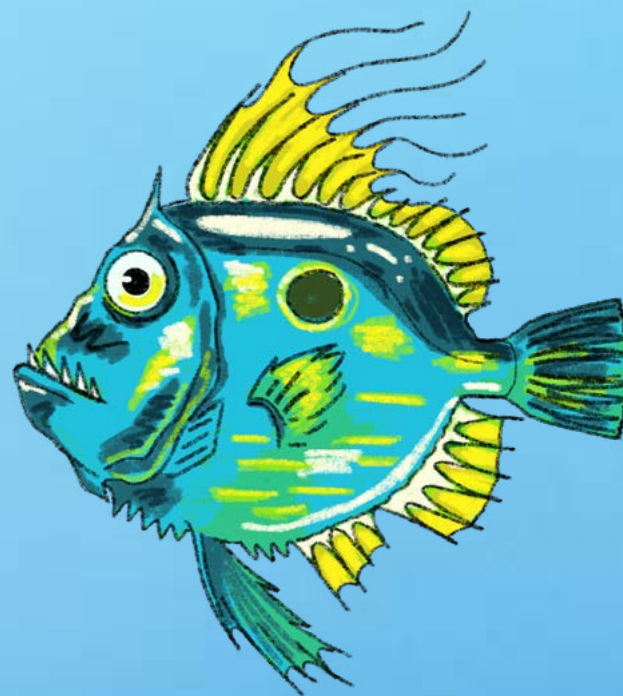
Consumo y gastronomía

El pez San Pedro es muy valorado en la gastronomía mediterránea por su carne blanca, firme y sabrosa, con un sabor delicado y textura fina.

Se suele preparar a la parrilla, al horno o frito, y es ideal para platos que requieren una cocción rápida para preservar su jugosidad.

También se utiliza en guisos y calderetas, siendo muy apreciado en la cocina tradicional de zonas costeras.

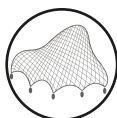
Profundidad: de 10 a 200 metros.



Métodos de pesca

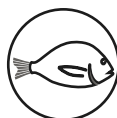


Lineas de mano y palangre



Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco

PEZ ESPADA

Nombre Científico: *Xiphias gladius*

CARACTERÍSTICAS

El pez espada presenta un cuerpo alargado, fuerte y musculoso, con una característica mandíbula superior muy desarrollada que se extiende formando una "espada" achatada y puntiaguda.

Su lomo exhibe un color azul oscuro o negro azulado que contrasta con un vientre claro, plateado o marrón pálido. No posee aletas pélvicas, mientras que las aletas pectorales son largas y móviles, y la cola, de gran tamaño, tiene una forma de media luna que le proporciona velocidad y maniobrabilidad.

Esta combinación anatómica le permite ser un nadador excepcional y un depredador muy eficaz.

Especies con las que se puede confundir

El pez espada a menudo se confunde con especies similares como el marlín o pez vela, que comparten hábitats oceánicos y poseen un hocico prolongado.

Sin embargo, se distingue por la forma y posición de sus aletas y el color característico del cuerpo.

En productos procesados como lomos, filetes o rodajas, puede confundirse con especies cartilaginosas como la tintorera o el marrajo, aunque difiere en textura y sabor.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Esta especie pelágica oceánica se encuentra desde la superficie hasta los 800 metros de profundidad, recorriendo largas distancias en migraciones estacionales para alimentarse y reproducirse.

Es común en aguas templadas y tropicales de los océanos Atlántico, Pacífico e Índico. Su reproducción ocurre principalmente entre junio y septiembre.

Se alimenta de peces, calamares y otras presas marinas, empleando su característica "espada" para herir y capturar a sus víctimas con rapidez y precisión.

El pez espada es un carnívoro estricto, especializado en la captura de peces pelágicos y cefalópodos.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Peix espasa

Murcia: Pez espada

Baleares: Peix espasa

Andalucía: Pez espada

Cataluña: Peix espasa

¿SABÍAS QUÉ?

- Puede alcanzar velocidades cercanas a 100 km/h y saltar fuera del agua.
- Calienta su cerebro y ojos, mejorando la visión en aguas profundas.
- No tiene escamas, dientes ni línea lateral en su etapa adulta.
- Las hembras superan en tamaño a los machos (hasta 650 kg).
- Está sujeto a regulación internacional por su alto valor y para evitar su sobrepesca.

Abundancia y conservación

Naturaleza migratoria, escasa abundancia local.

Tallas y pesos

Longitud máxima registrada: hasta 450 cm.

Peso máximo: puede superar los 600 kg.

Talla mínima legal para pesca: aproximadamente 90 cm.

Consumo y gastronomía

La carne del pez espada es muy valorada por su textura firme y sabor suave, ideal para preparaciones a la plancha, parrilla o en filetes finos fritos.

También se consume en guisos con tomate, cebolla y especias, y es ingrediente frecuente en la cocina mediterránea y japonesa.

Su versatilidad y alto contenido proteico lo convierten en un producto preferido tanto en hogares como en restauración especializada.

Profundidad: hasta 800 metros.

Métodos de pesca

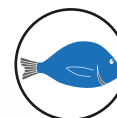


Palangre

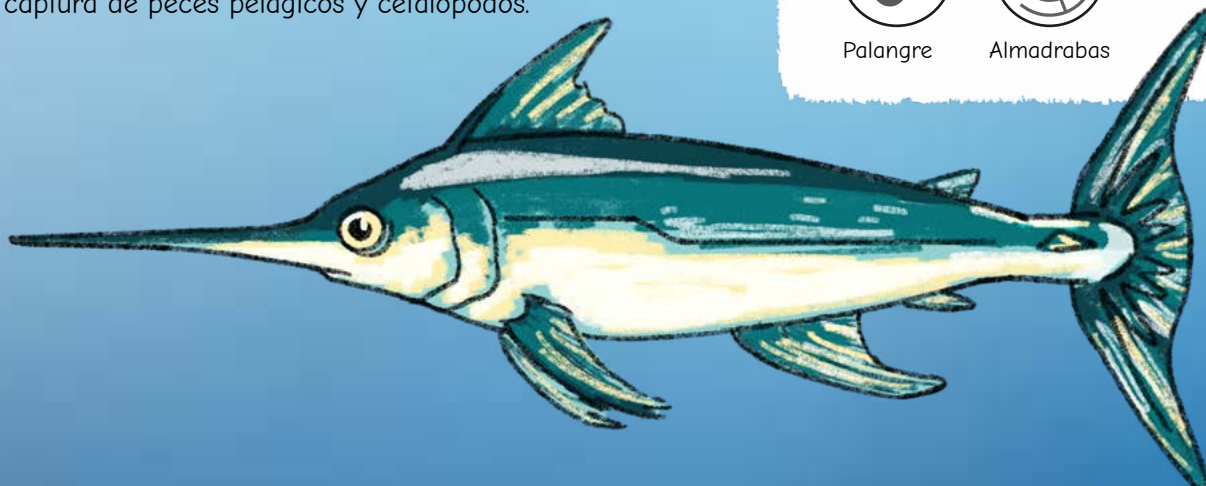


Almadrabas

Tipo



Pescado azul



Familia de: Llampugas, dorados y similares

PEZ LIMÓN

Nombre Científico: *Seriola dumerili*

CARACTERÍSTICAS

El pez limón posee un cuerpo fusiforme, alargado y muy hidrodinámico, adaptado para la natación rápida en aguas abiertas. Su cabeza es grande y la boca ancha, ideal para capturar presas activas.

La coloración varía, predominando un tono oliva en el lomo que se aclara hacia los costados con reflejos plateados y un vientre blanco.

Destacan dos bandas doradas que convergen: una diagonal desde la nuca hasta los ojos y otra que recorre longitudinalmente el cuerpo.

Presenta dos aletas dorsales muy cercanas entre sí, dos aletas anales y una cola profundamente ahorquillada, que le aporta gran impulso.

Especies con las que se puede confundir

El pez limón suele confundirse con especies similares como el medregal listado o el medregal limón, que comparten hábitat y presentan formas corporales parecidas.

Las diferencias principales radican en el tamaño y el patrón de coloración, siendo el pez limón más robusto y con bandas doradas características.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Se trata de un pez costero que en su etapa adulta frecuenta mar abierto, migrando en primavera hacia zonas cercanas a la costa para reproducirse y pasar el verano. Los ejemplares jóvenes se agrupan durante varios meses bajo objetos flotantes, como boyas o restos vegetales, para protegerse y alimentarse.

Posteriormente, se acercan a la costa donde permanecen hasta cumplir aproximadamente dos años.

Es común encontrarlos en profundidades desde 20 hasta 80 metros, aunque pueden llegar hasta los 360 metros.

Forman pequeños cardúmenes y su reproducción se concentra entre finales de primavera y principios de verano.

El pez limón es un depredador carnívoro que se alimenta de peces pequeños, cefalópodos como calamares y pulpos, y crustáceos.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Cèrvia, letxa

Murcia: Lecha

Baleares: Cirviola, cirvia, verderol

Andalucía: Pez limón, serviola, lecha

Cataluña: Círvia

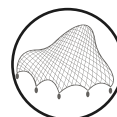
¿SABÍAS QUÉ?

- Muy popular en pesca deportiva por su fuerza y velocidad.
- Los juveniles pueden refugiarse bajo medusas u objetos flotantes.
- Crecen rápido: en 6 meses alcanzan 40 cm.
- Pueden mostrar bandas oscuras verticales en su juventud.
- En Baleares existen vedas para proteger a los ejemplares jóvenes (verderoles).
- Andalucía, especialmente Almería, concentra la mayor parte de la pesca de esta especie.

Métodos de pesca



Cordel pez limón y curricán

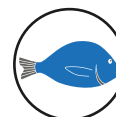


Arrastre, cerco y enmalle



Arrastre, cerco y enmalle

Tipo



Pescado azul

Abundancia y conservación

Especie es abundante en su área de distribución.

Tallas y pesos

Longitud máxima: hasta 200 cm.

Peso máximo: alrededor de 80 kg.

No hay talla mínima regulada en muchas áreas, aunque existen recomendaciones para proteger a los ejemplares jóvenes.

Consumo y gastronomía

El pez limón es muy valorado en la cocina por su carne firme y sabrosa, ideal para preparaciones a la plancha o frita. También se emplea en guisos costeros tradicionales, destacando por su versatilidad y textura agradable que permite múltiples técnicas culinarias.

Profundidad: de 20 a 360 metros.



Familia de: Calamares, sepias, potas y pulpos

PULPO

Nombre Científico: *Octopus vulgaris*

CARACTERÍSTICAS

El pulpo presenta una cabeza grande y redondeada unida a ocho tentáculos robustos, cada uno con dos filas de ventosas que le permiten un fuerte agarre.

En los machos, uno de los tentáculos es ligeramente más largo y modificado, con una punta en forma de cucharilla que usan para la reproducción.

Coloración

Su coloración es muy variable, oscilando entre tonos marrones y pardos, y tiene la capacidad de cambiar de color para camuflarse o comunicarse.

Posee un sifón para propulsarse rápidamente expulsando agua y un pico duro, similar al de un loro, con el que puede triturar a sus presas.

Especies con las que se puede confundir

El pulpo común puede confundirse con otras especies de pulpos presentes en la región, como el pulpo blanco, el pulpo cabezón o el pulpo almizclado.

Las diferencias principales radican en el tamaño de la cabeza, la disposición y cantidad de ventosas y el patrón y tonalidad de color en la piel.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Habita principalmente en zonas costeras, desde la superficie hasta los 200 metros de profundidad, sobre fondos rocosos o mixtos rocoso-arenosos.

Es un animal nocturno, que durante el día permanece escondido en cuevas o grietas, y sale de noche a cazar. Construye su refugio con piedras y restos de conchas para protegerse. Su dieta se basa en cangrejos, almejas, peces pequeños y otros invertebrados.

Tiene un ciclo de vida relativamente corto, de uno a dos años, y puede reproducirse a lo largo de todo el año.

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Polp roquer

Murcia: Pulpo

Baleares: Pop, polp

Andalucía: Pulpo de roca, pulpo roquero

Cataluña: Polp roquer

¿SABÍAS QUÉ?

- Es uno de los animales marinos más inteligentes, capaz de aprender y resolver problemas.
- Puede expulsar tinta para defenderse y regenerar tentáculos perdidos.
- Su digestión comienza fuera del cuerpo, mediante enzimas que descomponen a sus presas.
- Las hembras cuidan los huevos hasta la eclosión y luego mueren.
- Es una especie con alto potencial para la acuicultura por su crecimiento rápido y demanda gastronómica.

Abundancia y conservación

Es una especie común.

Tallas y pesos

Longitud máxima: hasta 150 cm (incluyendo los tentáculos).

Peso máximo: puede superar 11 kg.

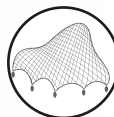
Talla mínima regulada en algunas zonas: 1 kg.

Consumo y gastronomía

El pulpo es muy popular en la gastronomía mediterránea y atlántica, consumido en preparaciones como el "pulpo a la gallega", a la plancha, guisado, encebollado o en salpicón.

Profundidad: de 0 a 200 m.

Métodos de pesca



Arrastre



Nasa
mariscos y
alcatruces



Potera y
tabilla



Molusco
cefalópodo

Tipo



RAPE BLANCO

Nombre Científico: *Lophius piscatorius*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Rap

Murcia: Rape

Baleares: Rap, buldroi

Andalucía: Rape

Cataluña: Rap blanc

CARACTERÍSTICAS

Con una apariencia que recuerda a un renacuajo, el rape posee un cuerpo aplanado y una cabeza ancha y grande con una mandíbula inferior prominente y semicircular.

Su lomo varía entre tonos pardos rojizos y grisáceos, mientras que el vientre es claro, blanquecino o con matices ocre.

Presenta dos aletas dorsales, siendo la primera muy modificada y situada en la cabeza, equipada con tres filamentos llamados "filamentos pescadores" que usa para atraer a sus presas.

Además tiene una aleta anal, aletas pectorales grandes y anchas, aletas ventrales pequeñas y una cola grande y redondeada que facilita su desplazamiento por el fondo marino.

Especies con las que se puede confundir

Puede confundirse con el rape negro. La principal diferencia reside en la coloración interna del vientre (el peritoneo), que en el rape blanco es más claro, facilitando su identificación para pescadores y consumidores.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

El rape es un pez bentónico que vive sobre fondos blandos de arena, fango, zonas rocosas y áreas con algas. Su estrategia de caza consiste en enterrarse parcialmente en el sustrato para acechar sigilosamente a sus presas.

La reproducción tiene lugar entre enero y junio, con hembras que pueden depositar hasta un millón de huevos en largas cintas gelatinosas que flotan en el agua.

Abundancia y conservación

Especie común.

Tallas y pesos

Longitud máxima: hasta 200 cm.

Peso máximo: aproximadamente 40 kg.

Talla mínima legal: 30 cm.

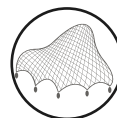
¿SABÍAS QUÉ?

- Puede capturar incluso aves marinas si se acercan a la superficie.
- Se camufla enterrándose parcialmente y moviendo sedimentos con sus aletas.
- Usa sus filamentos como cebo para atraer a las presas.
- Puede "caminar" por el fondo usando sus aletas pectorales y pélvicas.
- Las hembras viven más y alcanzan mayor tamaño que los machos.
- Su puesta consiste en largas cintas gelatinosas flotantes que dispersan las larvas.

Métodos de pesca

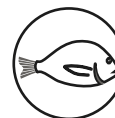


Palangre



Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco

Consumo y gastronomía

El rape es muy versátil en la cocina, empleándose a la plancha, rebozado, frito, al horno, en salsas, papillote y en guisos tradicionales como la bullabesa. Su hígado se utiliza para elaborar picadas y salsas que potencian el sabor de los platos.

Profundidad: desde 20 hasta 500 metros, aunque puede encontrarse ocasionalmente hasta los 1000 metros.



RAYA

Nombre Científico: *Raja clavata*

CARACTERÍSTICAS

La raya de clavos tiene un cuerpo aplanado en forma de rombo, con un hocico alargado y puntiagudo. Sus ojos sobresalen, y cuenta con una dentadura potente para capturar presas.

Coloración

El color del lomo es variable, desde tonos pardos hasta grises, adornado con manchas claras y oscuras que le proporcionan un camuflaje natural.

Su piel es áspera debido a la presencia de espinas gruesas en forma de ganchos distribuidas principalmente en el cuerpo.

Posee dos aletas dorsales sobre la cola, una aleta anal, aletas pectorales muy desarrolladas y una cola larga con varias filas de espinas.

Especies con las que se puede confundir

Puede confundirse con otras especies de rayas, que se distinguen principalmente por la forma, tamaño, patrón de color y textura de la piel.

También puede confundirse con especies como guitarras, torpedos, angelotes o mantas, aunque estas últimas tienen un cuerpo mucho más alargado y pesado.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

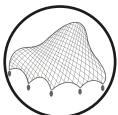
Es una especie bentónica que habita sobre fondos arenosos y sueltos que le permiten enterrarse con facilidad para esconderse de depredadores y acechar presas.

Se distribuye desde la superficie hasta unos 300 metros de profundidad, pudiendo alcanzar hasta 700 metros. Reproduce una vez al año, depositando huevos en cápsulas de color negro sobre fondos arenosos. Es carnívora, alimentándose principalmente de crustáceos y peces pequeños.

Métodos de pesca



Palangre

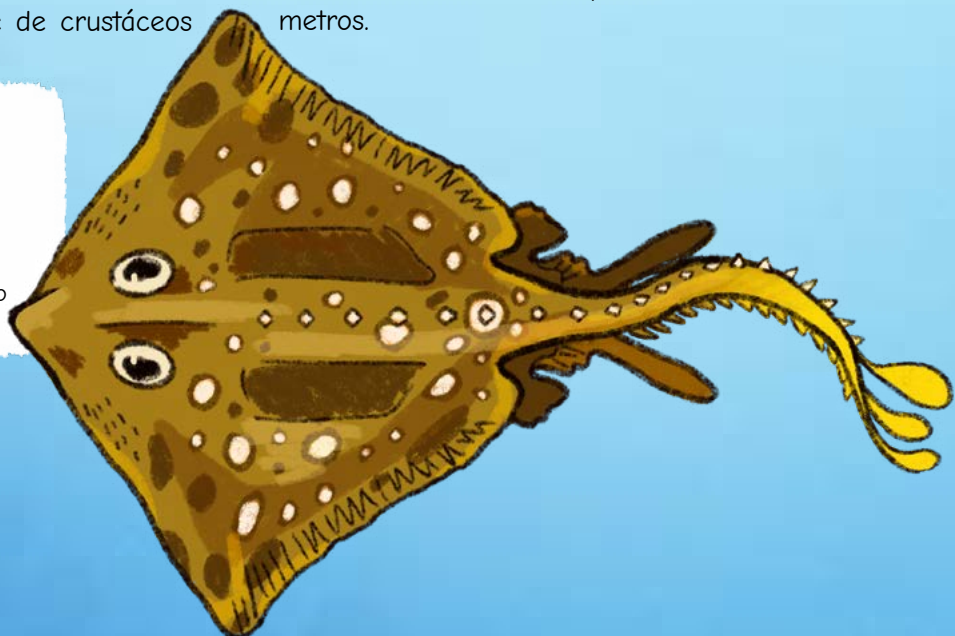


Arrastre y enmalle

Tipo



Pescado blanco



SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Raya de clavos

Murcia: Raya de clavos

Baleares: Clavellada, clavell

Andalucía: Raya de clavos

Cataluña: Rajada clavellada

¿SABÍAS QUÉ?

- Posee una notable capacidad de camuflaje, imitando perfectamente el color y textura del fondo marino donde habita.
- Se entierra bajo el sedimento utilizando movimientos ondulatorios con sus aletas pectorales para protegerse o esperar presas.
- Puede ser consumida fresca o congelada, aunque habitualmente se comercializan las alas peladas.
- Su picadura y arañazos pueden causar heridas dolorosas, por lo que se debe tener precaución al manipularla.
- Los huevos que pone la hembra son depositados en fondos arenosos y posteriormente arrastrados por las corrientes hacia la orilla, donde se desarrollan las crías.
- En pescaderías, además de esta especie, es común encontrar otras rayas capturadas por la flota española en diferentes caladeros.

Abundancia y conservación

Es una especie común.

Tallas y pesos

Longitud máxima: aproximadamente 110 cm.

No existe talla mínima regulada en la mayoría de las zonas.

Consumo y gastronomía

Sólo se consumen las "alas" o aletas pectorales, que se preparan fritas, en escabeche o en guisos.

Son apreciadas por su textura y sabor suave, aunque no es común encontrar el ejemplar completo en el mercado.

Profundidad: desde la superficie hasta 300 o incluso 700 metros.

Familia de: Salmonetes, galanes

SE CONOCE COMO:

SALMONETE DE FANGO

Nombre Científico: *Mullus barbatus*

Comunidad Valenciana: Moll de fang

Murcia: Salmonete

Baleares: Moll de fang

Andalucía: Salmonete

Cataluña: Moll de fang

CARACTERÍSTICAS

Presenta un cuerpo alargado y esbelto con una boca pequeña provista de dos barbillones cortos situados en la mandíbula

inferior, que utiliza para detectar alimento en el fondo.

Su coloración predominante es rosada, más intensa en el lomo, y carece de bandas visibles en las aletas.

Cuenta con dos aletas dorsales bien separadas, una aleta anal y grandes aletas ventrales. La cola tiene forma de V, adaptada para movimientos rápidos en el fondo.

Especies con las que se puede confundir

El salmonete de fango se puede confundir fácilmente con el salmonete de roca, aunque este último presenta bandas amarillentas o pardas en la primera aleta dorsal, barbillones más largos, un perfil de cabeza menos vertical, ojos más alejados del borde y bandas rojizas longitudinales en los costados, detalles que ayudan a diferenciarlos.

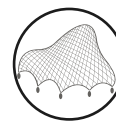
HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Habita principalmente en fondos arenosos y fangosos de la plataforma continental a profundidades que varían entre 10 y 500 metros, con mayor abundancia entre 100 y 300 metros. Suele formar grandes cardúmenes. Reproduce entre junio y julio, y su alimentación se basa en poliquetos y otros pequeños invertebrados bentónicos que localiza gracias a sus barbillones táctiles. Se alimenta fundamentalmente de pequeños invertebrados y gusanos poliquetos presentes en el sedimento.

¿SABÍAS QUÉ?

- Las larvas, de color azul y sin barbillones, viven cerca de la superficie.
- Los juveniles pueden encontrarse en zonas más someras y compartir hábitat con el salmonete de roca.
- Según la época del año, puede considerarse pescado semigraso o azul (hasta 5,73% de grasa).
- Su mejor temporada de pesca es de septiembre a diciembre; los juveniles se capturan más en verano.
- Suele atraer a otras especies como el sargo cuando busca alimento.
- Se distribuye desde las Islas Británicas hasta Senegal, incluyendo Canarias, Madeira y Azores.

Métodos de pesca



Arrastre y enmalle



Nasas Marisco

Tipo



Pescado semigraso

Abundancia y conservación

Es una especie abundante o frecuente según la zona.

Tallas y pesos

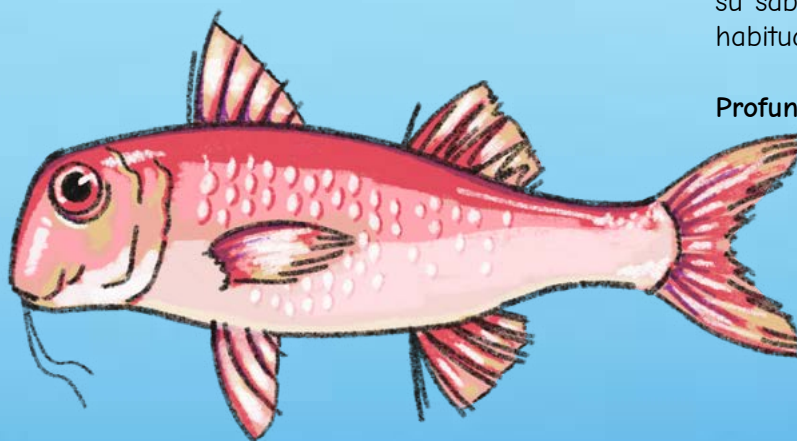
Longitud máxima: aproximadamente 30 cm.

Talla mínima legal: 11 cm.

Consumo y gastronomía

Se suele preparar frito o a la plancha, apreciado por su sabor delicado y textura suave, siendo un producto habitual en la cocina mediterránea tradicional

Profundidad: de 10 a 500 metros.



SARDINA

Nombre Científico: *Sardina pilchardus*

SE CONOCE COMO:

Comunidad Valenciana: Sardina

Murcia: Sardina

Baleares: Sardina

Andalucía: Sardina

Cataluña: Sardina

CARACTERÍSTICAS

Este pequeño pez posee un cuerpo alargado y casi cilíndrico, cubierto por grandes escamas fácilmente desprendibles.

Su lomo exhibe un tono azul verdoso, mientras que sus costados y cabeza presentan tonos dorados y el vientre es blanco plateado, con algunas manchas oscuras en la parte superior.

La cola tiene forma de V, adaptada para rápidas maniobras en la columna de agua.

Especies con las que se puede confundir

La sardina suele confundirse con especies cercanas como la alacha, que presenta una línea amarilla brillante a lo largo del cuerpo y una mancha negra en el opérculo, o con el machuelo, de mayor tamaño y que muestra una mancha dorada detrás del opérculo. Estas diferencias visuales ayudan a la identificación precisa.

HÁBITAT Y COMPORTAMIENTO

Especie pelágica costera y oceánica próxima, la sardina se encuentra desde los 10 hasta los 50 metros de profundidad, aunque puede descender hasta los 180 metros.

Forma grandes cardúmenes que realizan migraciones estacionales y diarias, ascendiendo por la noche hacia capas superficiales para alimentarse.

Su dieta es omnívora, basada principalmente en fitoplancton y pequeños crustáceos del zooplancton.

Se alimenta de microalgas y pequeños crustáceos, utilizando la filtración para capturar gran cantidad de alimento en la columna de agua.

¿SABÍAS QUÉ?

- Las larvas viven en superficie y presentan color azul para protegerse del sol.
- Los juveniles se refugian cerca de la costa al alcanzar pocos milímetros.
- Especie de vida corta, aunque en aguas frías puede vivir hasta 8-15 años.
- La pesca nocturna con luz aprovecha su comportamiento gregario.
- Tiene un alto valor comercial y ecológico en el Mediterráneo y Atlántico.

Abundancia y conservación

Es una especie común.

Tallas y pesos

Longitud máxima: aproximadamente 30 cm.

Talla mínima regulada: 11 cm.

Consumo y gastronomía

Muy popular en celebraciones y comidas al aire libre, la sardina se consume frita, asada o en escabeche.

Además, es base fundamental para la industria conservera, elaborándose en aceite, salsa de tomate y escabeche. También se utiliza para producir harina y aceite de pescado.

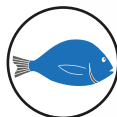
Profundidad: de 10 a 180 metros.

Métodos de pesca



Cerco

Tipo



Pescado azul

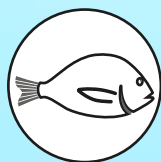


Descubre los pescados y mariscos más habituales de nuestro caladero

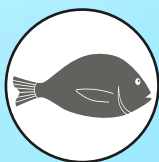
¿Quieres conocer mejor los pescados y mariscos que llegan a nuestras pescaderías? Te presentamos unas completas y amenas fichas con información sobre las especies más representativas y comunes en nuestros mercados.

La mayoría proceden directamente de nuestro caladero, aunque algunas provienen de otras zonas. Cada ficha incluye varios apartados diseñados para que aprendas de forma sencilla y entretenida: **¿Cómo es?**, **¿Como se les conoce?**, hábitat, comportamiento y biología, abundancia y curiosidades.

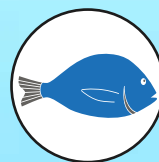
Además, incorporan iconos que aportan información visual sobre diferentes aspectos:



Pescado blanco



Pescado semigraso



Pescado azul



Crustaceo



Molusco bivalvo

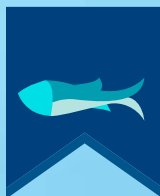


Molusco gasteropodo

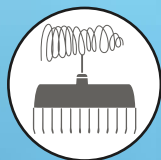


Molusco cefalópodo

Se cultiva en: Identifica las especies que provienen mayoritariamente de la acuicultura, especificando si se crían en **jaulas flotantes**, **tanques**, **estanques** u **otros sistemas**.



Se pesca con: Distingue tres grandes grupos de artes de pesca: **Anzuelo** (volantín, cordel, potera, tablilla, curricán o palangre, tanto de fondo como de superficie), **Redes** (arrastre, cerco y enmalle; recordando que en nuestro caladero el arrastre permitido es exclusivamente de fondo) y **Útiles**, como las **nasas** — indicando su tipo: Camarón, langostera, para choco, pulpo o caracolera— y los distintos tipos de rastros (para chirlas, coquinas, mantas, jaulas, de cadenas, entre otros).



Marisqueo a flote mecánico



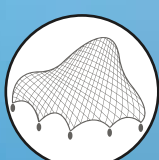
Trampas



Nasas y alcatruces

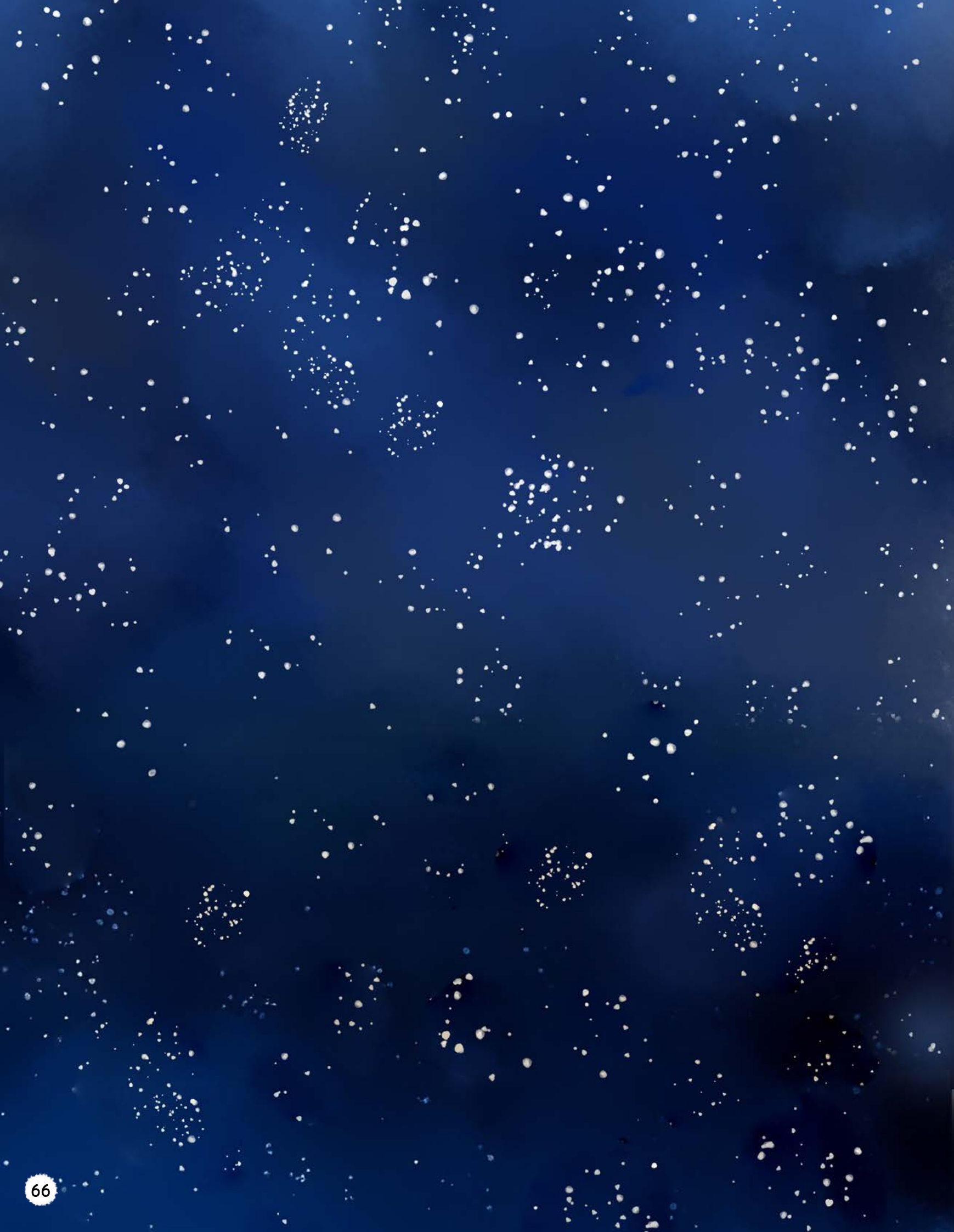


Anzuelo



Redes

Gracias a estas fichas, no solo aprenderás a reconocer las especies más consumidas, sino que también descubrirás cómo llegan hasta tu mesa y algunos datos curiosos que seguro te sorprenderán.





LOS SECRETOS DEL MAR

En este encantador libro, descubrirás la emocionante historia de Pau y su familia, pescadores de un pintoresco pueblo junto al mar. A través de sus aventuras, aprenderás sobre la importancia de preservar el legado de la pesca tradicional y el valor del relevo generacional para cuidar nuestros mares. Además, encontrarás un pequeño catálogo con algunas de las especies que habitan en nuestros caladeros, para que los más pequeños conozcan y respeten la riqueza de la vida marina.

Porque proteger el mar es también cuidar nuestro futuro, y cada niño puede ser un guardián del océano.

BERTA AGUIRRE