



OTROS PECES CON INTERÉS COMERCIAL

PESCADO BLANCO

ABADEJO

(*Pollachius pollachius*)

Familia: Gádidos

Otras comunidades:

Asturias: Ferrete.

Galicia: Abadexo.

Cantabria: Barriao, barrionda.

País Vasco: Abadira.

Otros idiomas y países:

Francés: Lieu jaune.

Inglés: Pollack.

Italiano: Merluzzio giallo.

Alemán: Pollack.

Distribución, hábitat y pesca: Atlántico, desde las costas de Islandia y de Noruega septentrional hasta las costas del norte de África. Parte occidental de Báltico y Mediterráneo. Común en el litoral gallego, su pesquería pasa por momentos delicados por sobrepesca. Los ejemplares más grandes viven en fondos altos, rocosos, ásperos y en torno a islotes. Los de menor tamaño en fondos arenosos. A diferencia del bacalao puede vivir en aguas más templadas. Forma pequeños bancos pelágicos a profundidad variable y hasta unos 200 m. Viaja en grupo. Depredador, de dieta variada tiene especial predilección por los cefalópodos. Crustáceos, moluscos y pequeños peces también le sirven de alimento y cebo. Se pesca con redes de arrastre pelágicas y de fondo, habitualmente en el Atlántico noroeste.

Características: Gádido de la familia del bacalao, se trata de un pescado poderoso y vivaz. Alcanza buen tamaño. Llamen la atención sus bellos colores verdes y azulados metálicos, sobre todo cuando está muy fresco. Blanquecino en el vientre. La

mandíbula inferior es más prominente que la superior. Es notable la ausencia de barbillón en el mentón típico de la especie. La línea lateral es negra y se curva hacia el dorso a la altura de las pectorales. Tres aletas dorsales y dos anales, la primera larga. Aletas ventrales cortas. Caudal poco horquillada. Talla máxima 130 cm y unos 11 kg de peso; común, no más de 75 cm, y mínima, Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz, 30 cm.

Similares o sustitutos: Se puede confundir con facilidad con el carbonero (*Pollachius virens*), aunque éste tiene una barbilla pequeña que lo diferencia. A veces, también con el bacalao fresco.





Otros datos de interés: Carnoso, de carne muy delicada, algo oscura, firme y de sabor muy agradable. En fresco su textura se parece más a la de la merluza, aunque menos fina, si bien es de extremada calidad. Versátil, perecedero (su calidad y textura se deterioran con facilidad) y con algunas precauciones para la cocina donde habrá que prestar atención a las temperaturas y tiempo de cocinado, ya que la carne se seca fácilmente. Es aconsejable trocearlo en piezas gruesas y proteger con enharinados, rebozados o empanados. La razón es que, al contrario que el bacalao, es escaso en gelatina. También es conveniente cocinar primero las guarniciones, salsas, etc., y darle el toque final al pescado unos minutos antes de sacarlo a la mesa. Especial y gran protagonista en “caldeiradas”, múltiples recetas de la merluza son aplicables al abadejo. Los “gourmets” prefieren la cabeza con su cogote. Se puede encontrar fresco, fileteado, limpio de piel y espinas, además de congelado o en salazón. Bajo en grasa, tiene unas aportaciones nutricionales básicas similares al bacalao, especialmente en vitaminas del grupo B -B₆, B₉ y B₁₂-, D y E, o minerales como fósforo, magnesio, potasio, sodio o yodo. La Red de Mercas en 2006 comercializó unas 450 toneladas de este producto, especialmente en fresco. Gran auge de mercado en los cinco últimos años. Conservación y transporte igual que el bacalao.

BESUGO

(*Pagellus bogaraveo*)

Familia: Espáridos

Nota: algunas clasificaciones lo analizan como el más magro de los azules, o semigraso.

Otras comunidades:

Asturias: Pancho, pancheta.

Galicia: Ollomol.

Cantabria: Pancho.

Cataluña: Besuc de la piga.

Baleares: Boga-ravel, gorás.

Andalucía: Besugo de la pinta, voraz.

País Vasco: Bixigu.

Canarias: Besugo del Cantábrico, gorás.

Otros idiomas y países:

Francés: Rousseau, dorade rose, gros-yeux, pironeau.

Inglés: Red sea bream.

Italiano: Rovello.

Distribución, hábitat y pesca: Atlántico tropical hasta Noruega. Mediterráneo. Especie demersal que habita sobre fondos migajosos y rocosos, cada vez a mayor profundidad con la edad, hasta 300 e incluso 700 m. Forma grandes grupos. Se alimenta de huevos, larvas y pescados pequeños, se pesca con artes de arrastre, trasmallo y palangre de fondo. Cada vez menos abundante, desde hace unos años producido en la acuicultura con una productividad actual prevista de unas 220 Tm en Galicia.

Características: Cuerpo oval, ligeramente aplastado, color ro-

sáceo con tonos más o menos rojizos en el dorso y gris plateado en vientre y flancos. Cabeza fuerte con perfil curvo. Ojos grandes saltones característicos. Boca con dientes puntiagudos. Escamas grandes en cuerpo y cabeza. Mancha negra característica encima de la aleta pectoral, a veces ausente en los jóvenes. Aleta dorsal y caudal, rojizas. Como la dorada y el resto de los espáridos, es hermafrodita, en juventud macho y al pasar varios años se transforma en hembra. Espina en la aleta pelviana. Talla máxima de unos 70 cm, común 15-50 cm y mínima en Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz, 25 cm, Mediterráneo 12 cm.

Similares o sustitutivos: Los otros parientes más parecidos, si bien su carne no alcanza la misma calidad, son el aligote (*Pagellus acarne*), con mancha oscura pero en el arranque de la pectoral, y la breca (*Pagellus erythrinus*), con el dorso rojizo azulado, aletas largas y puntiagudas y manchas rojizas en agallas y base de las pectorales. Por lo general, es de talla más pequeña y se encuentra a menor profundidad que el besugo y hasta 300 m. Ambos, aun siendo de carne exquisita, no alcanzan la calidad y el sabor del besugo.

Otros datos de interés: Carne muy apreciada con un notable contenido en colágeno que le da una textura especial y



sabrosa. Como todos los pescados aporta proteínas, vitaminas (sobre todo del grupo B -B₃, B₆ y B₁₂, especialmente) y minerales, destacando potasio, fósforo, hierro o magnesio. Recomendable para mayores, niños y hasta personas con problemas de estómago, sobre todo en preparaciones poco grasas. Frito, al horno o en papillote, plato típicamente navideño que, no obstante, cada vez tiene una mayor demanda a lo largo del año, en especial dentro de alta restauración. También se prepara a la “espalda” cuando está gordo, etapa que