



## BACALÁILLA O BACALADILLA

### ► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Micromesistius poulassou*, de la familia de los gádidos.

Otras denominaciones comunes

**España:** lirio (Galicia y Cantabria), maire (Cataluña, C. Valenciana e Islas Baleares, aunque en esta última también se la conoce como mare de Lluç), perla (Aragón), perlita o bakalada (País Vasco), abril o bacalada (Asturias), bacaladillo o bacalao (Andalucía), etc.

### Otros idiomas y países:

Merlan bleu, Poutassou (francés).  
Blue whiting (inglés).  
Blauer wittling (alemán).  
Potassolo (italiano).

### ► ASPECTOS GENERALES

Especie menuda próxima al bacalao, aunque no se debe confundir porque no se trata de la misma especie, de carne fina y sabrosa pero un tanto inconsistente o blanda, y de difícil conserva-



### ¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

#### Bacaladilla, perla, perlita o lirio

- Carne excelente, fina y sabrosa, resulta exquisita cuando está bien fresca.
- Tiene una difícil conservación al ser un pescado delicado. Transporte en camiones frigoríficos a temperatura de entre 0º y 5º. El vehículo isotermo, cada vez más en desuso, se utiliza solamente para reparto en recorridos de proximidad.

### Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Bacaladilla grande (-12 piezas por kg)	25
Bacaladilla mediana (12/15 piezas por kg)	55
Bacaladilla pequeña (+15 piezas por kg)	20

### Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	<i>Todo el año</i>
Producto importación	<i>Todo el año</i>

ción. Excelente consumida con toda su frescura. Actualmente, según un estudio realizado por el FROM, el 45% de los hogares declara comprar este pescado que, por lo general, suele presentar precios moderados e interesantes durante todo el año.

### ► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Especie muy presente en los mercados, de cuerpo delgado, fusiforme, de dorso bastante recto y ligera prominencia en la ventresca. Color característico gris azulado en la parte dorsal y más pálido o blanquecino en la parte ventral. Borde posterior del opérculo y base de los pectorales, por lo general, con marcas negras. Cabeza puntiaguda con mandíbula levemente prominente, sin barbillón,

### Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO NORTE:** Costas europeas desde el Mar de Barents hasta Gibraltar y Mauritania.
- **ISLANDIA, GROENLANDIA, TERRANOVA** y puntualmente en la costa Este de EEUU.
- **CANTÁBRICO Y MEDITERRÁNEO:** Abundante.

### ► HÁBITAT

Especie de carácter oceánico y bentopelágica, es un pez gregario, errático y que habita generalmente en medianas



### Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	8
Abril	8
Mayo	9
Junio	9
Julio	8
Agosto	8
Septiembre	9
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	7

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



### Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

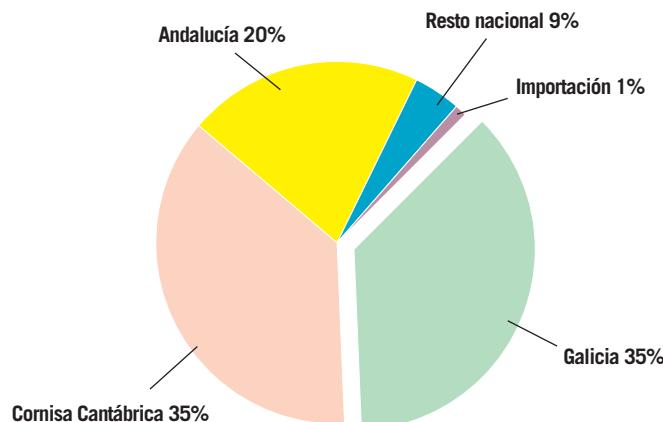
#### ANTERIORES

Sin clasificar	Envase	Transporte
	Caja de madera con hielo seco, de unos 20 kg o más	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

#### ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso
Por tamaños	Extra A	Se transporta y comercializa en cajas pequeñas precintadas de poliespán (poliestireno expandido) de 5 ó 6 kg, conservada en agua y hielo (una parte de hielo por tres de agua).

### Procedencia de la bacaladilla comercializada en la Red de Mercas



Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

aguas, entre los 300 y 400 m de profundidad, aunque puede alcanzar hasta más allá de los 2.000 m. Fondos arenosos, a veces también puede ser más litoral y por la noche asciende para alimentarse, en especial, de pequeñas quisquillas y raramente de otros peces o cefalópodos, más complementarios para su dieta cuando aumentan de tamaño. Aparte de estos desplazamientos verticales para alimentarse, realiza migraciones norte-sur, favorecida por las corrientes marinas, asociadas a su reproducción. Alcanza su madurez sexual a los tres años, desovando en febrero en las zonas de localización situadas en el sur y en mayo en las del norte.

#### ► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

La flota del Norte, en aguas de Gran Sol, Portugal y las costas del Cantábrico, emplean el arrastre pelágico como arte principal, mientras que en el Mediterráneo es susceptible de captura con cerco, palangres de fondo, redes de enmalle o trasmallos, incluso hasta en líneas de anzuelo a mano (sedal). En algunas ocasiones es una captura accesoria de los arrastreros de gambas. Talla máxima 50 cm., frecuente entre 15 y 30 cm y mínima 15 cm.

#### ► ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Aunque en el mercado interior no tiene ni competencia ni sustitutivo, hay alguna especie parecida como la bacaladilla austral, típica de las costas de América del Sur. El pez rey o liba es otro pescado susceptible de ser confundido con la bacaladilla. En ocasiones, también podría ser tomada por pescadilla pequeña o pijota, aunque sus colores característicos las diferencian.

#### ► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es de 1-2 días, en cámara a 0°/4°, conservado en hielo y agua para su comercialización en fresco.



### Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

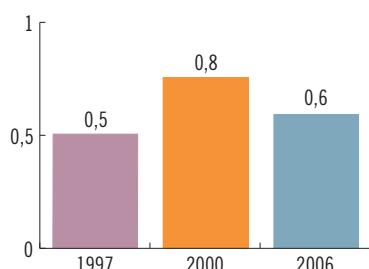
Total consumo nacional	43,9
Comercio mayorista en la Red de Mercas	21,6*
Cuota de mercado	49%

Nota: Los datos que se relacionan de aquí en adelante se referirán al conjunto de bacalao y bacaladilla, al interpretar la misma agrupación para los datos de consumo.

Datos de 2006.

\*Red de MERCAS: de la cifra total comercializada más de un 75% bacaladilla; el resto, bacalao. Fuente: MAPA y Mercasa.

### Evolución del consumo de bacalao y bacaladilla\* por persona y año. Kilos



\* Datos agregados. Fuente: MAPA.

### Consumo de bacalao y bacaladilla\* por segmentos\*\*. Porcentaje sobre el total nacional

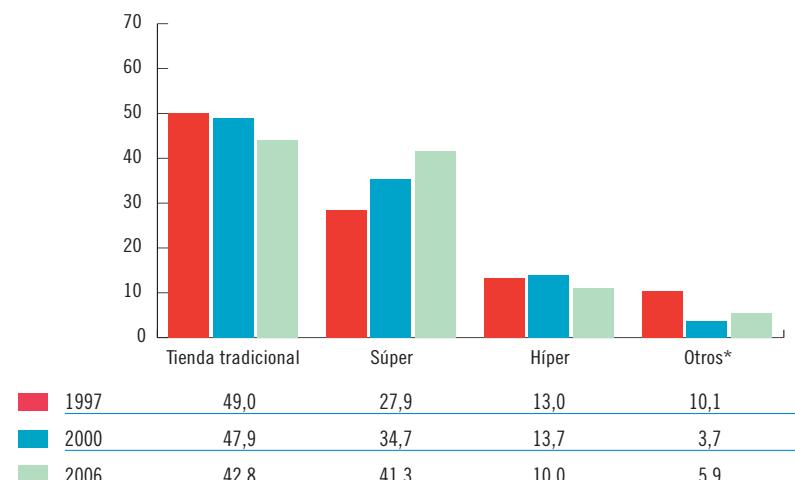
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	82,0	14,8	1,2
2000	77,1	19,0	3,9
2006	81,5	17,5	1,0



\* Datos agregados. \*\*En producto congelado: Hogares, 65%; Hostelería y restauración, 23%; Instituciones, 12%.

Datos de 2006. Fuente: MAPA.

### Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes volumen



\*Otros: Incluye autoconsumo, economatos, venta a domicilio, etcétera. Fuente: MAPA.

### RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0º/4º y durante unos 1-2 días.

No se debe congelar, puesto que pierde textura por la delicadeza de su carne.

### OTROS DATOS DE INTERÉS

Es un producto que necesita poca preparación y que se suele presentar a la venta entera, o bien, en los últimos tiempos, abierta en forma de "mariposa", eviscerada, sin cabeza ni espinas y embandejada, que la hace más atractiva para el moderno consumidor, permitiendo unos buenos rebozados o empanados para frito. Una fórmula que le confiere mayor valor añadido. Un pes-

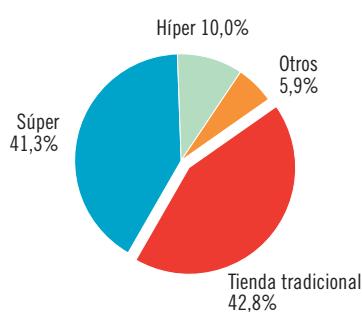
cado blanco, con las propiedades y aportaciones características de los magros, sin grasa y de alto valor proteíco. Básicamente, se comercializa en fresco o, en ocasiones, refrigerada y dada la fragilidad de su carne también es destinada a la elaboración de harinas de pescado. Como curiosidad, también se emplea en acuicultura como alimento del rodaballo, especialmente.

### PROCEDENCIAS

La presencia del producto de importación en el canal Merca es prácticamente irrelevante, correspondiendo las principales entradas al producto procedente, por este orden, de Galicia, Asturias, País Vasco, Andalucía, Comunidad Valenciana y Cataluña.

### ¿Dónde compran bacalao y bacaladilla\* los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



\* Datos agregados.

Datos 2006.

Fuente: MAPA.