



Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO:** la zona de captura del rape común o blanco se extiende desde el Golfo de Guinea hasta el Mar de Barents y la del rape rojizo o negro va de Senegal a Gran Bretaña.
- **MEDITERRÁNEO.**

RAPE

► **DENOMINACIONES**

Nombre científico: *Lophius piscatorius* (rape común o rape blanco) y *Lophius budegassa* (rape negro), ambos de la familia de los lógidos.

Otras denominaciones comunes

España: Peixe sapo (Galicia), pixín (Asturias), xapua (País Vasco), rap (Cataluña).

Otros idiomas y países:

Lotte, baudroie (francés). Angler fish, frog fish, monk fish (inglés). Seeteufel (alemán). Rana pescatrice, budego, pesce rospo (italiano). Reicamao, tamboril (portugués).

► **ASPECTOS GENERALES**

Extraño pescado que nos recuerda a los sapos o renacuajos enormes. Por sus características y aspecto se hace inconfundible con otros pescados. Aunque por su fisonomía puede parecer muy agresivo, es pacífico y sedentario. Lo más característico, como se explica más abajo, son unos apéndices en su cabeza semejantes a cañas de pescar o señuelos para atraer a sus presas, a veces incluso hasta aves marinas. Es una especie muy habitual en los mercados de nuestro país, en especial en la zona del Cantábrico. Un pescado de fácil digestión y que, por sus condiciones, puede resultar incluso muy atractivo para

aquellas personas que no sean grandes y habituales consumidoras de pescado.

► **DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS**

De aspecto inconfundible, se podría decir que es un pez feo, sin espinas y de piel color pardo jaspeado en tonos violá-

ceos o rojizos, según la especie. La forma irregular de su cuerpo junto con el color de su piel le permiten mimetizarse en su medio. La membrana que envuelve los intestinos, en el vientre, es blanca o negra también dependiendo de la especie. Semejante a un renacuajo, posee una gran cabeza, ancha, plana y con una serie de lóbulos alrededor, en la

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

En los mercados se encuentran fundamentalmente dos tipos de rape que se clasifican en función del color de su peritoneo, la membrana que recubre sus intestinos, por lo que a simple vista es difícil distinguirlos. Se suelen presentar enteros, en filetes, colas y cabezas, tanto frescos como congelados. Además, también se vende el llamado rape del Cabo (*Lophius vomerinus*), cuyas colas se ofrecen congeladas y sin piel. También se venden colas del *Lophius americanus* de cabeza más pequeña, cuerpo más alargado y color más azulado.

Rape negro o rojizo
(*Lophius budegassa*)

- El color de su piel es pardo jaspeado en rojizo. Peritoneo negro.
- Carne blanca, turgente, sin espinas, de sabor suave y aromas yodados que recuerdan al marisco.
- El más apreciado gastronómicamente. Buena conservación.

Rape común o blanco
(*Lophius piscatorius*)

- El jaspeado de la piel tiene tonos violetas. Peritoneo blanco. Su carne resulta menos suave y sabrosa que la del anterior, pero es consistente, fina de fibras, con un atractivo color blanco y, asimismo, limpia y sin espinas.
- En fresco, por lo general, se vende entero y en “colas”, mientras que en congelado se presenta en filetes, colas y cabezas. Buena conservación.

Otros afines pueden ser peces murciélago, peces rana y sapos de mar.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Rape fresco	Rape congelado
Enero	85	15
Febrero	85	15
Marzo	85	15
Abril	85	15
Mayo	85	15
Junio	85	15
Julio	85	15
Agosto	80	20
Septiembre	80	20
Octubre	80	20
Noviembre	85	15
Diciembre	85	15

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	7
Febrero	8
Marzo	8
Abril	9
Mayo	9
Junio	9
Julio	8
Agosto	7
Septiembre	8
Octubre	9
Noviembre	8
Diciembre	10

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

que se sitúa su enorme boca, recorrida por dientes curvados, afilados y fuertes que utiliza para devorar a sus presas, cefalópodos y peces, que llegan a ser incluso de mayor tamaño que él. Mandíbula prominente. En la parte superior de la cabeza tiene adelantados tres radios dorsales (apéndices o espinas cefálicas), el primero de los cuales lo utiliza a modo de caña de pescar puesto que atrae a sus víctimas con una especie de señuelo ubicado en el extremo. A ambos lados de estos radios se encuentran situados los ojos, las aletas pectorales, de gran tamaño con aspecto de muñón y de las que se sirve para sus des-



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Rape fresco	84
Rape entero (+3 kg)	5
Rape entero (2-3 kg)	10
Rape entero (1-2 kg)	20
Rape entero (700 g-1 kg)	40
Rape entero (500-700 g)	5
Rape colas o sin cabeza	20
Rape congelado (colas)	16

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Todo el año
Producto importación	Todo el año

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Envase y peso	Transporte
Por tallas	Cajas de madera de 20 kg en hielo seco.	En camión de toldo, con cartolas fijadas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso	Transporte
Por tallas (el producto nacional suele ser más pequeño)	Extra A	Entero: caja de 10 kg. Sin cabeza: 6 a 10 kg. La importación normalmente viene en cajas de poliestireno (poliestireno expandido) y el producto nacional, sobre todo de la Cornisa Cantábrica, en cajas de madera*. En ambos casos, con hielo seco.	En camión frigorífico, entre 0° y 5°. El isoterma, para tareas de reparto en pequeños trayectos.

** El envase tradicional de madera está en proceso de desaparición.*

plazamientos, y, por debajo, unos pequeños orificios respiratorios. Tras los radios, aparece la aleta dorsal y la adiposa, ya en la cola precediendo a la aleta caudal. La talla mínima para la captura de rape está tipificada para el Mediterráneo en 30 cm, aunque puede alcanzar los dos metros de longitud y pesar hasta 40 kg. Por otra parte, la primavera es la época de reproducción y, como anécdota, en algunos tipos de rapas, el macho parasita dentro del cuerpo de la hembra, de tal manera que sus siste-

mas circulatorios se unen para que el macho se alimente de ella.

HÁBITAT

Pescado blanco, demersal, de costumbres bentónicas, sedentario, se puede encontrar en litorales, pero sobre todo en profundidades entre 100 y 1.000 m, semienterrado y camuflado en fondos fangosos, a veces en fondos rocosos de abundante vegetación.



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

Total consumo nacional	—
Comercio mayorista en la Red de Mercas	12,7
Cuota de mercado	—

De la cantidad total de rape distribuida por la Red de Mercas, en torno al 80% corresponde a fresco y el resto a congelado. Datos de 2006.

MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Los aparejos más utilizados para la captura de rape son el arrastre, el palangre y el trasmallo. Además, con carácter local, en algunas zonas se utilizan rascos. Se trata de una red fija, de una sola malla, unida al fondo, aunque su uso se encuentra restringido en algunas zonas, sobre todo en aguas profundas, puesto que si se llegaran a soltar de sus amarras al suelo ocasionarían daños importantes en las especies del fondo marino. Talla máxima hasta 200 cm, común entre 20 y 100 cm, y mínima de 30 cm en el Mediterráneo.

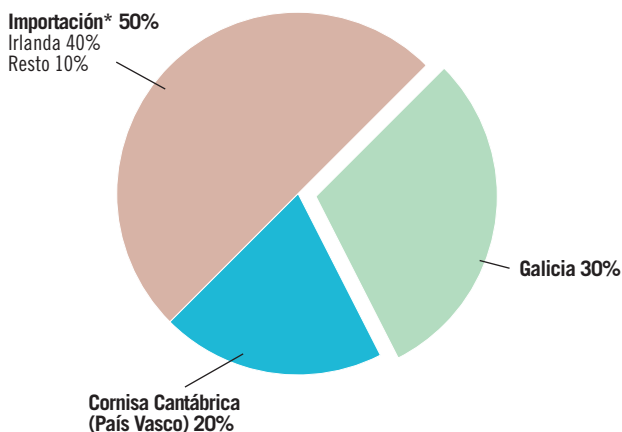
OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Por sus características tan específicas se hace inconfundible con otros pescados. Así, no existen causas aparentes que induzcan a errores o confusiones posibles, de no ser tal vez entre los de la misma familia, cuyos elementos diferenciales han quedado expuestos con anterioridad.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es de 1-2 días, en cámara a 0°/4°, conservado en hielo para su comercialización en fresco. En congelado el almacenamiento en frigorífico es por un periodo de un año a una temperatura de -20°. Se congela "a bordo", que es más apreciado, y en tierra.

Procedencia del rape comercializado en la Red de Mercas



* En el caso del congelado, los países de la costa atlántica de África hasta el Cabo son los de mayor peso. Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en casa, conservar en la parte más fría del frigorífico si se va a consumir en 1 ó 2 días y aislado del resto de los alimentos por la transmisión de olores.

Congelado: si no se va a degustar rápidamente, se puede congelar siempre que se haya adquirido bien fresco. A temperaturas de -18°/-22° se puede mantener con todas sus condiciones nutritivas entre 5 y 6 meses.

OTROS DATOS DE INTERÉS

Estamos ante un pescado blanco, magro, con un contenido graso muy bajo, inferior a los 2 g por cada 100 g, por lo que su valor calórico es muy reducido. Por el contrario, su aporte proteico es importante y resulta una buena fuente

de vitaminas del grupo B, concretamente B₃ y B₁₂, ácido fólico o de minerales, fósforo, potasio o yodo. Así pues, es un producto indicado para cualquier persona, especialmente aquellas que sigan dietas hipocalóricas y mujeres embarazadas; además, al carecer de espinas es un buen modo de habitar a los más pequeños a consumir pescado. Se trata de un pescado muy apreciado y cotizado en cocina por la exquisitez de su carne, suave, sin espinas, con un sabor que recuerda al marisco. Sus aplicaciones culinarias son de lo más variado, rebozado, plancha, horneado, salsa, langostado o en papillote, y sobre todo en guisos, calderetas, sopas, como la tradicional bullabesa, y arroces. Es habitual prepararlo embadurnado en pimentón, cocido y presentado en rodajas, puesto que alcanza un sabor y textura muy parecidos a la cola de la langosta. Algunos cocineros llaman al rape "meona", por la gran cantidad de agua que desprende al prepararlo a la parrilla.



PROCEDENCIAS

Aproximadamente la mitad de los rapes que se distribuyen desde la Red de Mercas tiene procedencia española, concretamente de los puertos ubicados en la Cornisa Cantábrica y el litoral gallego, y el resto viene de fuera, con los caladeros de Irlanda y Francia a la cabeza.