



Pescados y mariscos son tendencia de alimentación saludable

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista

RESUMEN

Pescados y mariscos frescos, de gran tradición en países como España, Francia o Portugal, pero también en otros tan distantes como Japón, Perú o Noruega, empiezan a dejar su impronta en las nuevas tendencias de alimentación saludable. Son ligeros, aportan vitaminas, proteínas y minerales; eficaces en el combate contra el colesterol y atractivos desde el punto de vista organoléptico. La acuicultura, además, ha abaratado su precio y lo ha extendido entre las capas populares.

PALABRAS CLAVE: Pescados, mariscos, alimentación, consumo, mercados, tendencias.

La crisis sí ha hecho mella en el consumo de pescado en el mundo. Pese a ello, algunos estudios internacionales como el realizado por la consultora británica Euromonitor aseguran que el sector se ha recuperado a pasos de gigante por varias razones. La primera es su fácil preparación y su venta en envases prácticos que dan sentido a la lucha contra el tiempo de la sociedad actual. La segunda razón está íntimamente ligada a la salud y el bienestar, ya que diversos estudios ratifican que el Omega 3 ayuda a reducir el riesgo de enfermedades coronarias y contribuye a luchar contra la diabetes. Esta grasa baja los triglicéridos y la presión arterial, aumenta la concentración de

colesterol bueno y previene la formación de coágulos sanguíneos. Por último, el consumidor exige, cada vez más, el uso de etiquetas que incluyan el método de pesca, el origen y su distribución para realizar su aportación a la recuperación medioambiental.

Países eclécticos como Canadá elaboran ya catálogos de tendencias sobre los productos del mar y la acuicultura avalados por los grandes de la cocina de este país, según se desprende de las páginas de la revista digital Torontolife. Tendencias no solo ligadas a las grandes creaciones de jefes de cocina de restaurantes caros y exclusivos, sino a la compra en mercados, supermercados y grandes superficies de pescados y mariscos y sus derivados.

Esta tendencia era más lógica en Quebec, pero ha sido Toronto la que ha puesto el freno al consumo desenfrenado de carne roja y ha dejado paso al de los productos del mar con la creación de lineales de filetes de pescado, para los más perezosos, de espacios atractivos de venta de moluscos, pescados y mariscos y con la elevación a categoría de arte de aquellos restaurantes que han apostado por la creación de platos estrella con pescados y mariscos, algo que se ha extendido también entre los bares y cafés donde ahora reinan el bogavante, el cangrejo real o las vieiras. Incluso grandes superficies como Walmart han incorporado a sus Black Fridays (Día dedicado a las ofertas de productos tan atractivos como curiosos) las ostras o las patas de cangrejo.

El restaurante **Catch**, en Saint Clair West, ofrece platos tan apetitosos como Cucharitas de caviar con patatas asadas y remolacha rallada, pila de almejas con patatas fritas y concentrado de tomate natural o pulpo cocido lentamente en su jugo servido en fuente de plata con una vinagreta ligera servida desde una jarra *vintage*.

En el mercado de pescado de Toronto se ubica **The Chase**, un restaurante que data del siglo XIX y que ofrece entre sus platos más populares las ostras (una docena de diversos tipos), caracoles marinos con ajo tostado, hierbas y mantequilla y medio bogavante asado con mantequilla acompañado de patatas chips. Su menú más formal incluye varios tipos de caviar, salmón marinado, pulpo asado con especias orientales y fletán servido con salsa de mantequilla oscura. El establecimiento tiene una oferta que va desde la clase media hasta las mariscadas para millonarios.

Mucho más modesto, pero con gran calidad, está el **Fishbar**, en Ossington, con bogavante y langostinos con salsa de queso. O el **Rock Lobster**, con sede en Ossington y Queen West, que sirve bogavante con patatas y crema de espinacas, pilas de ostras, cangrejo de las nieves y gambas. Y también **Geraldine**, en Queen West, con un cóctel de sardinas ahumadas y vieiras que contiene un ligero toque de absenta, además de ofrecer platos de crustáceos y moluscos.

No todo para aquí. En Canadá se extienden tendencias entre bares especializados y público amante del pescado y el marisco. Se populariza el camarón jorobado, tipo tigre pescado en la Columbia Británica, con *ricotta* de gnocchi; trucha moteada salvaje con trébol rojo y risotto de beicon estofado, huevas de

pescado con *steak tartar*, vieiras y langostinos acompañados de *blinis* con crema fresca de leche; cangrejo de las nieves con mantequilla, pero también con salsa de cóctel, estofado o acompañado de calamares en un plato de pasta, docenas de ostras de todo tipo y trucha salvaje ahumada con *hummus*, al horno con manzana o acompañada de coles de Bruselas.

Québec, que es la otra parte importante de Canadá, ha dado también grandes pasos en el consumo de pescados y mariscos, que se sitúan en 10 kilogramos por persona y año frente a los 30 kilos de carne. Son populares sus filetes de pescado, frescos o congelados, de lenguado, bacalao, panga, tilapia, eglefino, trucha, salmón, gambas o atún. La moda de los 80 sigue vigente con moluscos y crustáceos, el tradicional plato británico de los *fish and chips*, y el auge del *sushi*. Pero la tendencia quebequesa continúa centrada en el bacalao, las gambas, el cangrejo de las nieves y la langosta.

Pero esta tendencia no es solo canadiense. España tiene una enorme tradición de cocina del mar donde sobresale Ángel León, un gaditano que ha hecho de pescados, mariscos, algas y sales un universo de sabores desde su restaurante Aponiente. O la moda de los asiáticos con Kabuki Wellington y Ricardo Sanz a los mandos. La moda de tomar el pescado sin cocción, acompañado de algas marinas, plancton, sal o arroz, los cebiches... ha sido también una fuente de inspiración de las tendencias actuales.

DE TENDENCIAS POR EL MUNDO

El consumo de pescado y marisco en Estados Unidos supuso en 2014 algo más de 20.000 millones de dólares, cerca de 18.000 millones de euros; de ellos 9.500 millones de dólares (alrededor de 8.500 millones de euros) eran de pescados y mariscos frescos con una tendencia creciente cercana al 9% en solo dos años. Pero la oferta de productos marinos empaquetados y listos para calentar y servir también ha crecido. Hoy es tendencia clara de consumo el salmón a la barbacoa, con limón y pimienta o marinado con notas especiadas. Hay una clara demanda de mariscos como la langosta o el bogavante, los camarones cocinados o en cóctel y el pescado fresco o refrigerado en filetes.



Restaurantes de Orlanda, como el del hotel Hilton, que marcan tendencias en el consumo de pescado con el apelativo sempiterno de sostenible apuesta por especies como el pargo, el pez espada o el cherne, todos ellos de pesca extractiva local procedentes de Florida y el Golfo de México.

En los años 70, Perú arranca a la búsqueda de una identidad perdida en la cocina por el exceso de protagonismo de la cocina española. A ella se incorporan tradiciones aportadas por otros emigrantes llegados desde Italia, Japón, China y países árabes y genera una cocina de fusión que influye, y mucho, en el sector del pescado y el marisco con platos como la parihuela, el chupe de camarones, el caldo de choros, el escabeche de pescado o el cebiche en sus innumerables variantes. Los cebiches se han convertido en un plato nacional en que se utilizan productos locales, con la excepción del limón, que procede siempre del norte del país. Corvina, mero, langostinos, cangrejos, conchas de abanico, calamares, potas, percebes, choros, truchas o camarones son algunos de sus ingredientes. Los restaurantes que sostienen el negocio gracias al cebiche son innumerables a lo largo del país y existen hasta franquicias del mismo. Dicen los expertos que un año no es tiempo suficiente para probar las distintas variedades de este plato nacional que ofrece Perú.

Japón continúa siendo un gran consumidor de pescado y une a sus capturas las importaciones que superan los 11.200 millones de euros, mientras el valor de sus exportaciones apenas supera los 1.700 millones de euros. Cierto es que la tendencia creciente de consumo se ha detenido en los últimos años y ha pasado de los más de 70 kilos por persona y año a los 63 kilos actuales, en parte por dudas sobre la salubridad de los productos locales tras el desastre atómico de Fukushima, aunque se recuperan los platos de moluscos y mariscos, mientras el pescado compite duramente contra la moda de la carne.

Emiratos Árabes Unido, uno de los países más ricos del mundo, demuestra cuáles son sus tendencias a la hora del consumo de pescados y mariscos con el primer lugar para los langostinos, seguido del atún, el salmón, el bacalao, el cangrejo, la langosta, las vieiras, el bogavante, la panga y los mejillones. Todos ellos adaptados a los gustos locales y con productos más destinados a las clases más pudientes, mientras otros como los mejillones se han popularizado entre las clases medias y bajas.

EL PAPEL PRIMORDIAL DE LA ACUICULTURA

La acuicultura es una necesidad y una manera de acercar la pesca a las clases populares. Los caladeros no pueden dar más de sí. Muchos de ellos tienen que realizar constantes paradas biológicas para regenerarse, otros se encuentran en una situación harto preocupante y próximos a la desaparición de especies y, para colmo, aún existen áreas pesqueras en las que el control escapa a las autoridades y en las que prima la voracidad de los gobernantes al futuro de su pueblo y de los recursos de éste. Ante este panorama y una creciente demanda de los productos pesqueros, la acuicultura se presenta como la alterna-



tiva más viable y menos perniciosa para el medio ambiente. La producción de pescado ha crecido de 19 millones de toneladas en 1950 a los 127 millones de 2000 y a los 167,2 millones de toneladas de 2014. Y todo hace presagiar que el crecimiento continúe a una media cercana al 3% anual si hacemos caso a las proyecciones realizadas por la FAO. El consumo mundial por persona y año se sitúa en algo más de 20 kilos en 2015, con 90 kilos en el caso de Islandia y alrededor de 38 kilos en el de España, solo superado en la Unión Europea por Portugal que alcanza los 40 kilos per cápita. El gran consumidor mundial es Islas Maldivas con 140 kilos por persona y año. Tras los islandeses se sitúan las islas Feroe con 87,5 kilos, Groenlandia con 86 kilos, Japón con cerca de 65 kilos, Corea del Sur con 59 kilos, Antigua y Barbuda con 53 kilos y Noruega con 51 kilos.

La producción mundial de productos de la pesca de captura llegó en 2014 hasta los 93,4 millones de toneladas de las que 81,5 millones correspondieron a pesca marítima y 11,9 millones a pesca continental, mientras la acuicultura alcanzó los 73,8 millones de toneladas, alrededor del 44% del total con 26,7 millones de toneladas de origen marino y 47,1 millones de toneladas de aguas continentales. Al consumo humano se destinaron 146,7 millones de toneladas.

China, con 14,8 millones de toneladas, fue el primer productor de capturas marinas por delante de Indonesia con 6,02 millones de toneladas, Estados Unidos con 4,95 millones de toneladas, Rusia con cuatro millones de toneladas y Japón con 3,63 millones de toneladas. Noruega, el primer europeo, aparece en el décimo puesto con 2,30 millones de toneladas, mientras España es 18ª con 1,10 millones de toneladas y primer productor comunitario.

La producción de pesca en aguas continentales la encabeza también China con 2,96 millones de toneladas, seguida de Birmania con 1,38 millones de toneladas, India con 1,3 millones de toneladas y Bangladesh con 996.000 toneladas.

La acuicultura es también encabezada por China con 45,47 millones de toneladas, por delante de India con 4,88 millones de toneladas, de Indonesia con 4,25 millones de toneladas y Vietnam con 3,4 millones de toneladas. El primer productor europeo es Noruega, en octavo lugar, con 1,33 millones de toneladas, mientras España es 22ª y primera comunitaria con 282.000 toneladas, por delante de Reino Unido con 205.000 toneladas y Francia con 204.000 toneladas.

Las especies más capturadas en pesca marítima fueron el colín de Alaska con 3,21 millones de toneladas, seguido de la anchoveta, habitualmente primera todos los años con un promedio de siete millones de toneladas, con 3,14 millones de toneladas y el listado con 3,06 millones de toneladas. El resto de especies más pescadas fueron sardinela, estornino, arenque atlántico, rabil, macarela, caballa atlántica, anchoíta japonesa, bacalao atlántico, pez sable, sardina europea, jibia, pota argentina y boga.

El número total de pescadores en el mundo ascendió en 2014 a 56,63 millones de personas, de los que 18,75 millones (33%) se dedican a la acuicultura. La mayor parte de ellos, alrededor de 47,75 millones se ubican en Asia, mientras Europa apenas alcanza los 413.000. Solo en China el número de pescadores ascendía a 14,16 millones de personas, mientras en Indonesia se sobrepasan los seis millones. La pesca genera en España algo más de 40.000 puestos de trabajo directos, a los que habría que añadir otros 18.500 de la industria pesquera.

El comercio mundial pesquero ascendió en 2014 a 132.000 millones de euros con una clara tendencia a la baja en 2015 donde se calcula que estará en torno a los 120.500 millones de euros. El mayor exportador es China con 5.923 millones de euros, por delante de Noruega con 3.687 millones de euros, Tailandia con 3.623 millones de euros, Estados Unidos con 3.437 millones de euros y Canadá con 3.112 millones de euros.

El mayor importador en 2014, por delante en este caso de Japón, fue Estados Unidos con 18.131 millones de euros, seguido de los nipones con 13.247 millones de euros, China con 7.586 millones de euros, España en cuarta posición con 6.293 millones de euros y Alemania con 5.537 millones de euros.

EVOLUCIÓN EN LOS HOGARES

La concentración de la población, especialmente a partir de los años 50 y 60, en inmensas áreas urbanas ha sido,

también, una de las causas que han favorecido el desarrollo del consumo de pescado, con mayor incidencia en América Latina donde las concentraciones han superado el 75% frente al 40-50% de los países europeos o asiáticos más desarrollados.

La exportación de la cocina multiétnica ha sido también uno de los factores que más ha beneficiado el aumento del consumo de pescado, máxime cuando algunas culturas como la japonesa o la peruana han calado en todo el mundo con preparados como *sashimi* o el ceviche, pero también la exportación de recetas europeas como determinadas pizzas o la paella española, hoy símbolo de la cocina internacional. Pero a este despliegue ha ayudado también la obtención de varios productos de una misma materia prima y el incremento de la oferta de especies, que ha permitido que la gente pueda comer pescado tres o cuatro veces por semana sin que un plato se parezca en nada a otro.

Las recomendaciones de los nutricionistas, avaladas por el descubrimiento de los efectos saludables del Omega 3, y la lucha contra la obesidad y el colesterol han permitido al pescado, baluarte por otra parte de la pirámide de la dieta mediterránea, posicionarse en una situación de privilegio en los menús de los restaurantes populares, pero también en las ofertas de *catering* social en colectivos como colegios, hospitales o residencias geriátricas.

Pero la expansión de las grandes flotas pesqueras mundiales, entre ellas la española, por todo el mundo a partir de los años 70 han supuesto también un incremento de capturas y una ampliación de las zonas de extracción que han dejado al límite los recursos, hecho que ha propiciado el auge de la acuicultura que, si se desarrolla de una manera racional, no parece, al menos por el momento, tener límites, a la par que ha posibilitado una rebaja del precio de productos como besugo, lubina o dorada que antes eran solo privilegio de las capas más pudientes de la sociedad.

Aunque el consumo español de pescado no llega a las cotas del que se produce en Islandia, Perú o Japón, por poner tres ejemplos, sí se encuentra entre los más importantes del planeta. A ello han contribuido factores sociales, culturales, económicos y religiosos, ya que hasta mediados del siglo XIX el consumo estaba claramente ligado a las reglas del catolicismo sobre ayuno, abstinencia y Cuaresma, aunque estas normas no regían por igual en todas las clases sociales y en todas las regiones, ya que en las áreas de interior, la población con menos capacidad adquisitiva tenía muy difícil la adquisición de pescado por su elevado precio. Sin embargo, en las áreas de costa, los pescados más baratos y populares eran parte de la dieta diaria en forma de calderos, ranchos o sopas que permitían su cocina con hortalizas y tubérculos. Y, por supuesto, en los humildísimos hogares de los pescadores, una de las clases sociales más bajas, con menor formación y más marginadas, en especial aquellas que vivían en zonas muy apartadas de las grandes urbes o en pequeñas islas como las menores de Canarias o Baleares. ■

Principales pescados consumidos en España



MERLUZA

La merluza es el nombre común de algunos peces marinos de la especie gadiforme que mide entre 0,80 y 1,30 metros de longitud, con cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Suele ser de color pardo o negro en la parte superior, gris en los flancos y plateado en la zona ventral. Vive en el mar Mediterráneo y en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. Estas especies realizan dos tipos de migraciones: una diaria que le hace ascender durante la noche a las capas superiores del mar para alimentarse y otra por el día, en que desciende a aguas profundas. La otra migración es de carácter estacional y está relacionada con el ciclo reproductivo de cada especie. De la misma familia se presentan otros ejemplares como la pescadilla y la pijota, de tamaños más pequeños. Hay varias especies diferentes como la *merluza de cola* que presenta un color azul aceado y verde metálico y su forma termina en punta por la confluencia de las aletas dorsal y anal. Alcanza hasta los 60 centímetros y se alimenta de peces pequeños y de crustáceos. Se reproduce en aguas muy profundas a finales de invierno.

La *merluza austral* es también conocida como merluza común, merluza argentina o pescada de la Patagonia. Habita la costa

oriental del Cono Sur hasta la zona de las Islas Malvinas y es una especie de gran importancia económica. Es de color gris claro en la cabeza y el dorso y blanco satinado en el vientre. Es de cabeza corta y de forma cónica. Las hembras, de mayor tamaño que los machos, se acercan al metro de longitud, mientras estos se quedan en los 60 centímetros. Se reproduce durante todo el año con dos periodos marcados, durante el invierno en la costa de Brasil y en verano en la Patagonia. Habita a una profundidad de unos 200 metros. Se alimenta de peces más pequeños como anchoas, calamares o zooplancton.

La *merluza negra* es de coloración gris oscuro en dorso y flancos y más claro en zona ventral. Se reproduce en otoño y llega a medir hasta los 2,5 metros de longitud y a habitar a 2.500 metros de profundidad. No desova hasta los 8 o 10 años de edad y pone alrededor de medio millón de huevos. Habita en zonas pedregosas con fuertes corrientes.

La *merluza chilena* tiene el cuerpo alargado, la cabeza aplastada y las órbitas grandes. Su cuerpo es gris plateado, más oscuro en el dorso y con tonos blancos y plateados en el vientre.

La *merluza europea* es de color gris aceado en el lomo y blanquecina en el área ventral. Es la merluza por antonomasia y la que responde a este nombre. Procede, en su mayoría, de las aguas del Cantábrico y es especialmente valorada cuando se pesca con anzuelo (merluza de pincho).

La *merluza de El Cabo* procede de las aguas de Sudáfrica y Namibia. Tiene el lomo plateado con tonalidades marrones, vientre claro y escamas muy amplias. Son ejemplares superiores a los dos kilos.

La *merluza plateada* o *de Boston* es muy parecida a la argentina, pero su tamaño difiere considerablemente, ya que es mucho más pequeña.

SARDINA



La sardina europea o sardina común es un pez de la familia de los clupeidos, que está muy emparentada con el arenque y el boquerón. Su cuerpo es alargado y no muy comprimido. Los maxilares se extienden más allá de la parte media del ojo y los dientes son pequeños o inexistentes. El color es verde pardo y presenta en los flancos una banda azulada, un vientre blanco plateado y unas aletas incoloras, con excepción de la dorsal que es algo oscura. Es una especie pelágica que se acerca más a la costa en la época de reproducción y en invierno se va a fondos de unos 150 metros. Se alimenta de plancton que filtra con sus branquiespinas. Se reúne en grandes bancos y los huevos permanecen formando parte del plancton por una o dos semanas. Puede vivir hasta ocho años y alcanzar los 25 centímetros. Son gregarios y realizan grandes desplazamientos.

Se distribuye por el Atlántico desde las costas de Senegal hasta Noruega, en el

Mediterráneo, el Cantábrico, el Canal de la Mancha y el Mar del Norte. Es muy común en todo el litoral español y en la zona occidental africana.

BOQUERÓN



El boquerón, bocarte o anchoa europea es un pescado azul de unos 20 centímetros de largo en su tamaño adulto, que tiene un alto valor comercial. Presenta hocico puntiagudo, maxilar inferior corto y preopérculo branquial que utiliza para defenderse de algún depredador, especialmente las lubinas. Presenta una franja plateada sobre la línea lateral que desaparece con la edad. Efectúa la puesta de huevos entre junio y julio y flotan durante dos o tres días tras la fecundación hasta la eclosión de alevines. Estos crecen de manera muy lenta, ya que al cabo de un año miden alrededor de tres centímetros.

La llamada anchoa europea abunda en el Mediterráneo a lo largo de todo el año, también la fachada atlántica de África y Europa, desde Sudáfrica hasta el sur de Noruega, además de en el mar Negro y el mar de Azov. En invierno se extiende a otras zonas como la costa sur de Inglaterra, Gales, Canal de la Mancha y golfo de Guinea. Su pesca más abundante se da en España e Italia, además de en Francia.

BACALADILLA O LIRIO



La bacaladilla es también un pez de la familia de los gádidos, muy común en el norte del océano Atlántico y en el mar Me-

diterráneo. El dorso del pez es gris-azulado y cambia gradualmente hasta el blanco en el vientre, a veces con una pequeña mancha negra. Su longitud media es de 22 centímetros, aunque puede llegar, en ocasiones, al medio metro. Es una especie batipelágica y vive en una profundidad que oscila entre 150 y 3.000 metros, aunque lo normal es que habite entre 300 y 400 metros. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos, pequeños peces y cefalópodos y realiza migraciones diarias a aguas superficiales durante la noche, mientras durante el día se sitúa cerca del fondo marino. Es un pez gregario como la sardina o la anchoa y puede pescarse en toda la costa española. Hay una especie austral en América del Sur.

DORADA

La dorada pertenece a los espáridos, la misma familia que el besugo, que se caracteriza por tener un cuerpo comprimido. Vive en aguas poco profundas del Atlántico Oriental, entre Gran Bretaña y Sudáfrica, y el mar Mediterráneo, tanto en zonas de rocas como en fondos arenosos. Aunque suele verse a una profundidad que oscila entre los cinco y los 30 metros tampoco es extraño encontrarla a 150 metros.

Su pesca es muy estacional y se sitúa, sobre todo, en otoño. Su precio es tan elevado en pesca extractiva que se ha

convertido en la auténtica reina de la acuicultura, cultivo que se viene haciendo desde la época romana. Aunque su precio se ha abaratado de forma considerable, la calidad de los ejemplares salvajes está muy por encima de sus hermanos criados en cautividad que tienen la carne más blanda y menos sabrosa.

Su piel es gris azulada oscura en el dorso, con reflejos grises y plateados en los laterales y el vientre. Los ejemplares salvajes pesan entre 800 gramos y siete kilos, mientras los de piscifactoría oscilan entre 200-300 gramos e incluso un kilo. Se alimenta de gusanos, moluscos bivalvos, mariscos y peces pequeños. Es una especie hermafrodita protándica. Son machos al nacer y hasta los dos años y, a partir del tercero, se convierten en hembras maduras. Eso sí, algunos ejemplares actúan como machos toda su vida.

LUBINA



La lubina es un pez de la familia de los serránidos, orden perciformes, que habi-



ta tanto en el océano Atlántico como en el mar Mediterráneo y se extiende desde Senegal hasta Noruega. Su cuerpo es alargado y oscila entre los 10 centímetros y un metro, con labios carnosos. Su color varía desde el gris oscuro del dorso hasta el blanco del vientre. Se encuentra en costas rocosas, desembocaduras de ríos, pero sobre todo en puertos, dársenas y escolleras, acercamiento a la costa que crece durante los meses de más calor. Los ejemplares jóvenes viven en bancos y tienden a la soledad cuando son adultos. Prefiere las aguas oxigenadas, aunque llega a penetrar en áreas de agua dulce. Es muy voraz y en su dieta incluye gusanos, peces, pulpos, erizos de mar y crustáceos. Su crianza en cautividad está muy extendida en los países mediterráneos.

SALMÓN



Los salmones son peces marinos y de agua dulce de la familia de los salmónidos que se encuentran distribuidos por los océanos y mares de todo el mundo, excepto por el Pacífico, ya que sus parientes cercanos de esa área tienen un ADN completamente distinto. Buena parte de estas especies nacen en aguas dulces, migran al océano y vuelven a aguas dulces para procrear, concretamente a las aguas que les vieron nacer. Algunas especies pasan toda su vida en el río o el lago en que vinieron al mundo. Su elevadísimo precio de antaño se abarató de manera considerable cuando noruegos y chilenos impulsaron su cría en cautividad, actividad en la que se vieron acompañados por británicos y canadienses.

El salmón es tan importante para la economía noruega que abarca alrededor del 40% del valor de sus productos marinos.

CHICHARRO



El chicharro o jurel pertenece a la familia de los carangidos y se encuentra en aguas del Pacífico Sur y del Atlántico entre los 200 y los 300 metros de profundidad, así como en los mares Mediterráneo y Negro. Habita en zonas alejadas de la costa y se acerca a ella en verano para reproducirse.

Presenta un cuerpo alargado y comprimido con una talla mínima de 15 centímetros, su cuerpo es azul verdoso salvo su vientre que tiene tonalidades blancas o plateadas. Puede llegar a alcanzar los 60 centímetros, aunque lo normal es que ronde los 40 centímetros y su peso se aproxime al kilo. Se alimenta de peces pequeños y crustáceos.

RAPE



Rape es el nombre por el que se conocen unos 265 peces marinos de la familia de los lófididos y orden lofiformes que se encuentran emparentados, aunque los más comunes son el rape blanco y el rape rojizo. El primero, más fácil de encontrar en España, puede alcanzar los dos metros de longitud y habita en el océano Atlántico, así como en los mares Mediterráneo y Negro. El rojizo habita en también en el Atlántico y ocasionalmente en el Mediterráneo. Su carne es incluso mejor que la del blanco, aunque su tamaño es inferior. Luego también hay un rape americano que habita en las costas americanas del Atlántico y

un rape del Cabo que se da en las costas atlánticas africanas y que se emplea generalmente para vender congelado.

Su cabeza y primera mitad de su cuerpo son anchas y aplanadas. Tiene una boca muy ancha que le ocupa gran parte de la cabeza y le confiere un aspecto singular. Puede llegar a pesar hasta 40 kilos. Habita en el fondo del océano y se alimenta de crustáceos y peces de tamaño pequeño.

ATÚN



El atún, conocido popularmente como atún rojo, pertenece a la familia de los escómbridos. Hay que diferenciarlo de otras especies como el atún blanco o bonito del norte, que pertenece a una familia en la que se incluyen otros miembros como la caballa. Estos peces viven en grandes bancos.

El atún rojo vive distribuido por todo el Atlántico, así como los mares Negro y Mediterráneo. El atún de aletas amarillas mora en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, mientras que el conocido como bonito del norte se puede pescar desde el Golfo de Vizcaya hasta Sudáfrica, incluso en el Mediterráneo y el Pacífico. El atún patudo es una especie tropical que se ubica en aguas del Pacífico.

Aunque algunos ejemplares pueden sobrepasar los 700 kilos de peso y alcanzar una longitud de tres metros, lo común es que pesen un centenar de kilos y se acerquen a los dos metros de longitud. Es un gran depredador que se alimenta de peces, crustáceos y cefalópodos, aunque suele alimentarse de todo lo que pilla a su paso. Todos los túnidos cuentan con dos aletas dorsales, cuerpo rechoncho y poseen un dorso azul oscuro y vientre plateado, que le permite mimetizarse. Es un pez emigrante y pelágico. Su vida media, si antes no es capturado, es de 15 años.



En Mariscos **Mare Nostrum** le ofrecemos:
langostas, percebes, ostras, almejas,
camarones, cigalas, nécoras, vieiras,
langostinos, bogavantes, etc.



Especialistas en la comercialización mayorista de moluscos y crustáceos

Carretera de Villaverde a Vallecas, km. 3,800

MERCAMADRID 28053 Madrid

PUESTO 97: Tel. 91 785 36 96 Tel. y Fax 91 788 26 79

PUESTO 74: Tel. 91 507 92 38 y Fax 91 507 93 74

www.mariscosmarenostrum.com

E-mail: info@mariscosmarenostrum.com



En Pescados y Mariscos **La Unión** disponemos de una sala de elaboración y de productos vivos y congelados en el punto de venta: bueyes de mar, centollos, langostas, bogavantes, cigalas, etc.



Carretera de Villaverde a Vallecas, km. 3,800
MERCAMADRID 28053 Madrid
PUESTO 111:
Tel. Contestador 91 507 80 01 Tel. y Fax 91 507 42 07
www.mariscoslaunion.com
E-mail: info@mariscoslaunion.com