



**INFORME TÉCNICO DE PESCADO LOCAL (CÓDIGO NGEU\_CM\_014/2024\_S),  
PERTENECIENTE AL PROYECTO DE FONDOS *EU NEXT GENERATION*:  
ACTUACIONES DE COHESIÓN EN DESTINOS 2021. ACTUACIÓN 1-  
“PRODUCTOS DEL ATLÁNTICO MEDIO: CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO  
NATURAL MARINO A TRAVÉS DE SU INTEGRACIÓN EN LA CADENA DE  
VALOR TURÍSTICA”**

Versión 3 Revisada y ampliada

**Las Palmas de Gran Canaria, 13 de noviembre de 2024**

**INFORME TÉCNICO DE PESCADO LOCAL (CÓDIGO NGEU\_CM\_014/2024\_S),  
PERTENECIENTE AL PROYECTO DE FONDOS *EU NEXT GENERATION*:  
ACTUACIONES DE COHESIÓN EN DESTINOS 2021. ACTUACIÓN 1-  
“PRODUCTOS DEL ATLÁNTICO MEDIO: CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO  
NATURAL MARINO A TRAVÉS DE SU INTEGRACIÓN EN LA CADENA DE  
VALOR TURÍSTICA”**

Versión 3 Revisada y ampliada

**Dr. José A. González**  
Profesor Honorífico de la ULPGC

**Dr. José M. Lorenzo**  
Profesor Titular de la ULPGC

**Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (EMAP-IUNAT)**  
Aula Cultural Ciencia & Gastronomía  
**UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA**

**Las Palmas de Gran Canaria, 13 de noviembre de 2024**

© Textos: J.A. González & J.M. Lorenzo (ULPGC)

© Fotografías: J.A. González

© Tablas: J.A. González

© Ilustraciones PPT: J.A. González

© Ilustraciones de peces: FAO (descargadas de FishBase)

Citación: González, J.A. & Lorenzo, J.M. (2024). *Informe técnico de pescado local (código NGEU\_CM\_014/2024\_S), perteneciente al proyecto de fondos EU Next Generation: Actuaciones de Cohesión en Destinos 2021. Actuación 1- “Productos del Atlántico Medio: Conservación del patrimonio natural marino a través de su integración en la cadena de valor turística”*. Informe de la Fundación Parque Científico Tecnológico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria para Hoteles Escuela de Canarias (HECANSA). Versión 3 revisada y ampliada. Las Palmas de Gran Canaria, 280 pp.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Definición del objeto del presente informe técnico	5
2. Lista de especies pesqueras canarias adecuadas para su valorización, divulgación y promoción gastronómica	6
2.1. Criterios de selección e información relevante por especie pesquera	6
2.2. Tabla-resumen de las especies de "pescados humildes" en las islas del Archipiélago Canario	9
2.3. Fichas técnicas de las especies de "pescados humildes"	11
Productos grasos	11
BONITO LISTADO / RAYADO	11
SIERRA	20
BICUDA	28
CHICHARROS	36
ALACHA	46
Productos semigrasos	54
PEJECONEJO	54
CONGRIO	60
BURRITO LISTADO	67
SARGO PICUDO	75
SARGO BREADO	82
JUREL	90
Productos magros	97
BOGA	97
GALANA	105
SARGO BLANCO	112
SEIFÍA	120
SALEMA	127
CHOPA	134
HERRERA	141
BRECA	147
SABLES NEGROS	154
LIRIO / SALMÓN DEL ALTO	161
MERLUZA CANARIA	167
3. Calendario de temporada de las especies pesqueras propuestas	174
4. Calendario de eventos o acciones anuales como espacio idóneo de promoción y divulgación de los "pescados humildes"	177
5. Identificación de proyectos de interés en cada isla en relación con el mar, el sector pesquero y su cadena de valor. propuesta de locales y proveedores para eventos de promoción y divulgación	190
6. Beneficios derivados del consumo de pescado local vinculados con la sostenibilidad económica, ambiental y social, así como para la salud y el bienestar del consumidor	210
6.1. Valor nutricional de los alimentos marinos	210
6.2. Comunidades ecológicas de organismos marinos y su contenido graso	211
6.3. Efectos beneficiosos derivados del consumo de pescado local vinculados con la sostenibilidad económica, ambiental y social	214
6.4. Efectos beneficiosos derivados del consumo de productos pesqueros para la salud y el bienestar del consumidor	221
6.5. Características del pescado indicadoras de su frescura	227
7. Bibliografía consultada	229
<b>Tabla I.</b> Lista de "pescados humildes" por categoría e isla del Archipiélago Canario en 2024.	245
<b>Tabla II.</b> Temporalidad de productos pesqueros de Canarias – "Pescados humildes".	246
<b>Tabla III.</b> Calendario de Ferias del Sector Primario de Canarias en 2024.	247
<b>Lámina 1.</b> Pescados grasos – Ilustraciones FAO e imágenes	248
<b>Lámina 2.</b> Pescados semigrasos – Ilustraciones FAO e imágenes	249
<b>Lámina 3.</b> Pescados magros – Parte I. Ilustraciones FAO e imágenes	250
<b>Lámina 4.</b> Pescados magros – Parte II. Ilustraciones FAO e imágenes	251
<b>ANEXO: Fichas técnicas de pescados en reserva</b>	253
CABALLA (producto graso)	254
CATALUFA (producto graso)	265
VIEJA (producto magro)	272
Bibliografía consultada (adicional)	280

## 1. DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE INFORME TÉCNICO

El presente Informe Técnico tiene por objeto establecer bases técnicas y logísticas de partida que permitan calendarizar y conocer los aspectos más relevantes de entorno y producto marítimo-pesquero de Canarias.

Este estudio se enmarca en las acciones y estrategias de Cohesión en Destino 2021 financiadas por la Unión Europea – *Next Generation EU*. Producto del Atlántico Medio. INVERSIÓN 1 SUBMEDIDA 2 DEL COMPONENTE 14 (C14.I1.2).

La naturaleza y contenido de las tareas concretas que este Informe aborda emanan de la reunión presencial mantenida por las Partes y del subsiguiente documento de “necesidades” remitido por HECANSA a la entidad adjudicataria.

Los objetivos específicos para cubrir en este contrato público son los siguientes:

- A) Elaborar una lista (comentada y razonada) de especies pesqueras canarias adecuadas para su divulgación y promoción gastronómica.
- B) Diseñar un calendario de temporalidad de las especies pesqueras propuestas en el punto anterior.
- C) Proponer un calendario de eventos y acciones anuales como espacio idóneo de promoción y divulgación de los “pescados humildes” incluidos en los objetivos.
- D) Identificar dos proyectos/negocios/personas de interés en cada una de las ocho islas de Canarias relacionados con el mar, el sector pesquero y/o su cadena de valor para elaborar un documental.
- E) Recopilar la relación de beneficios derivados del consumo de pescado local vinculados con la sostenibilidad económica, social y ambiental, así como con la salud y el bienestar del consumidor.

## 2. LISTA DE ESPECIES PESQUERAS CANARIAS ADECUADAS PARA SU VALORIZACIÓN, DIVULGACIÓN Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

### 2.1. Criterios de selección e información relevante por especie pesquera

El presente listado de especies pesqueras, en su condición de productos de la pesca artesanal canaria, ha sido elaborado atendiendo a criterios favorables de abundancia, disponibilidad y asequibilidad económica de tales productos pesqueros.

Asimismo, para la confección de la lista que se propone, los autores de este Informe Técnico también han tenido en cuenta aspectos de logística en cada isla del Archipiélago, en función de los proveedores disponibles, de los puntos de divulgación-promoción considerados más adecuados y, en su caso, de particularidades específicas para el óptimo suministro de los productos.

Por estas razones, la relación de especies que se propone viene a ser una lista de “especies humildes”, dado que se trata de productos pesqueros que, en una o varias islas, solo alcanzan precios bajos, tienen dificultades para su comercialización y son poco demandadas/conocidas por consumidores y restauradores, a pesar de su relativa frecuencia y abundancia en las descargas.

Es necesario indicar en este punto que cada isla presenta particularidades propias que, en mayor o menor grado, la hacen distinta de las restantes del Archipiélago en función de su intrahistoria, sus pesquerías, hábitos alimentarios, idiosincrasia culinaria o acervo cultural gastronómico. En este sentido, a lo largo de los contactos realizados para elaborar este Informe, nos hemos encontrado con dos casos a priori algo sorprendentes:

1) La **vieja** (*Sparisoma cretense*) (Labridae), producto magro, es una especie pesquera considerada como “humilde” en el ámbito de comercialización de la Cofradía de la Punta del Hidalgo, debido a ciertas dificultades de venta. Ello puede deberse a la interacción de varios factores: excesiva concentración de capturas en poco tiempo, oferta de ejemplares demasiado pequeños para los estándares de la actual restauración, cambios en los hábitos alimentarios de las nuevas generaciones, modas de consumo basadas en parrilladas de pescados variados fritos, etc. Por estas razones, no se debería descartar la celebración de algún evento promocional en el norte de Tenerife basado en la vieja. Al menos en Gran Canaria, una especie frecuentemente asociada a la pesquería de vieja con redes de enmalle es la **catalufa o alfonso** (*Heteropriacanthus fulgens*) (Priacanthidae), producto graso, que sería potencialmente interesante y con cierta disponibilidad durante esta zafra.

2) La **caballa** (*Scomber colias*) (Scombridae), producto graso, es una especie que precisa de un buen esfuerzo para mejorar su penetración en las cartas-menú en islas tales como Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife. Paradójicamente éstas islas albergan los principales puertos cerqueros en donde se concentra la mayor parte de las descargas de caballa, a saber: Puerto del Carmen, Arguineguín y Santa Cruz de Tenerife, respectivamente. Este espectacular producto (rico en omega-3 y carente de metales pesados) no solo no es objeto de fileteado, marinado, ahumado, huevas, etc., sino que tampoco es habitual en nuestra restauración. Por otra parte, la recuperación de las huevas de caballa enlatadas (“caviar gomero”) también debería ser objeto de una acción piloto.

Para cada especie pesquera, para cada “pescado humilde” (24 especies en el conjunto de las ocho islas Canarias) se aporta información de utilidad y una descripción ilustrada con esquemas e imágenes, haciendo referencia a los siguientes puntos:

- a) Denominación de la ficha técnica.
- b) Nombre científico de la especie y familia zoológica de pertenencia.
- c) Código alfa-3 (ASFIS) de FAO.
- d) Denominación habitual del producto en Canarias.
- e) Otros nombres usados en Canarias.
- f) Nombre español (FAO).
- g) Denominaciones de la especie en otros idiomas europeos frecuentes en Canarias: inglés, alemán, francés e italiano.
- h) Imagen en color de la especie: individuo y grupo.
- i) Etimología del nombre científico del género y del epíteto específico (generalmente relacionados con la morfología o coloración y de utilidad para fines divulgativos).
- j) Naturaleza, tipología y distribución geográfica de la especie concernida.
- k) Descripción morfológica, incluyendo ilustración de FAO.
- l) Atributos de proximidad espacial y temporal, indicando las islas donde es más frecuentemente capturado y, en su caso, la zafa o temporada de máxima captura, así como los métodos de pesca más habituales.
- m) Atributos de sostenibilidad, en términos de parámetros biológicos básicos, nivel trófico, regulación pesquera y estado del recurso en el caladero canario o en aguas adyacentes. En su caso, recomendaciones para la sostenibilidad del recurso.
- n) Calidad nutricional, en términos de analítica proximal (composición química básica), perfil graso y energía de la porción comestible (músculo) del pescado, según información disponible.
- o) Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad), según clasificación de González et al. (ed.) (2021) y estimaciones actuales.
- p) Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos.
- q) Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo.
- r) Confusiones y sustituciones de mercado.

- s) Logística sobre dónde adquirir el producto (mercado, cofradía, cooperativa, armador, etc.) en cada isla concernida.
- t) Logística sobre cómo adquirir el producto en cada isla concernida.
- u) Recomendaciones para una adquisición óptima.

## 2.2. Tabla-resumen de las especies de “pescados humildes” en las islas del Archipiélago Canario

De acuerdo con nuestra experiencia de más de 45 años de profesión y según las manifestaciones recogidas de los agentes socioeconómicos consultados para el propósito de este Informe, hemos identificado un total de 24 especies de “pescados humildes” (más 3 de reserva) que, debido al amplio consenso logrado, proponemos para su valorización, divulgación y promoción gastronómica.

Hemos considerado de utilidad agrupar a tales especies en tres categorías culinarias (productos grasos, productos semigrasos y productos magros), en función del valor medio, a lo largo del ciclo anual de la especie, del contenido graso de su porción comestible (músculo), dado que ello puede dar una idea previa al usuario y facilitar la decisión referente al tipo de cocción o preparación culinaria adecuada en cada caso.

La definición detallada de los tres grupos de pescados considerados, así como su criterio de selección y posición ecológica han sido recogidos en el apartado 5.2 de este Informe.

En la siguiente Tabla-resumen se indican las 27 especies de “pescados humildes” que se proponen en cada categoría y por islas, al efecto de su valorización, divulgación y promoción.

**Tabla I.- LISTA DE "PESCADOS HUMILDES" POR CATEGORÍA E ISLA DEL ARCHIPIÉLAGO CANARIO EN 2024**

	Producto pesquero	Nombre científico	Familia	GR	LZ	FV	GC	TF	LG	LP	EH
	<b>Productos grasos</b>										
1	BONITO LISTADO/RAYADO	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Scombridae	█	█	█	█	█	█	█	█
2	SIERRA	<i>Sarda sarda</i>	Scombridae	█	█	█	█	█	█	█	█
3	BICUDA	<i>Sphyraena viridensis</i>	Sphyraenidae	█	█	█	█	█	█	█	█
4-5	CHICHARROS (2 esp.)	<i>Trachurus</i> spp.	Carangidae	█	█	█	█	█	█	█	█
6	ALACHA	<i>Sardinella aurita</i>	Dorosomatidae	█	█	█	█	█	█	█	█
	<b>Productos semigrasos</b>										
7	PEJECONEJO	<i>Promethichthys prometheus</i>	Gempylidae	█	█	█	█	█	█	█	█
8	CONGRIO	<i>Conger conger</i>	Congridae	█	█	█	█	█	█	█	█
9	BURRITO LISTADO	<i>Parapristipoma octolineatum</i>	Haemulidae	█	█	█	█	█	█	█	█
10	SARGO PICUDO	<i>Diplodus puntazzo</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
11	SARGO BREADO	<i>Diplodus cervinus</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
12	JUREL	<i>Pseudocaranx dentex</i>	Carangidae	█	█	█	█	█	█	█	█
	<b>Productos magros</b>										
13	BOGA	<i>Boops boops</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
14	GALANA	<i>Oblada melanurus</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
15	SARGO BLANCO	<i>Diplodus cadenati</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
16	SEIFÍA	<i>Diplodus vulgaris</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
17	SALEMA	<i>Sarpa salpa</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
18	CHOPA	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
19	HERRERA	<i>Lithognathus mormyrus</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
20	BRECA	<i>Pagellus erythrinus</i>	Sparidae	█	█	█	█	█	█	█	█
21-22	SABLES NEGROS (2 esp.)	<i>Aphanopus</i> spp.	Trichiuridae	█	█	█	█	█	█	█	█
23	LIRIO/SALMÓN DEL ALTO	<i>Polymixia nobilis</i>	Polymixiidae	█	█	█	█	█	█	█	█
24	MERLUZA CANARIA	<i>Mora moro</i>	Moridae	█	█	█	█	█	█	█	█
	<b>Producto en reserva</b>										
	<b>Productos grasos</b>										
25	CABALLA	<i>Scomber colias</i>	Scombridae	█	█	█	█	█	█	█	█
26	CATALUFA	<i>Heteropriacanthus fulgens</i>	Priacanthidae	█	█	█	█	█	█	█	█
	<b>Productos magros</b>										
27	VIEJA	<i>Sparisoma cretense</i>	Labridae	█	█	█	█	█	█	█	█

## 2.3. FICHAS TÉCNICAS DE LAS ESPECIES DE “PESCADOS HUMILDES”

### Productos grasos

#### BONITO LISTADO / RAYADO

Nombre científico y familia: *Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758) (Scombridae)

Código alfa-3 FAO: SKJ

Denominación habitual del producto en Canarias: bonito listado; rayado.

Otros nombres usados en Canarias: bonito; listado; arrayado.

Nombre español (FAO): listado.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Skipjack tuna* (inglés); *Bauchstreifiger Bonito* (alemán); *Bonite à ventre rayé/Listao* (francés); *Tonnetto striato* (italiano).



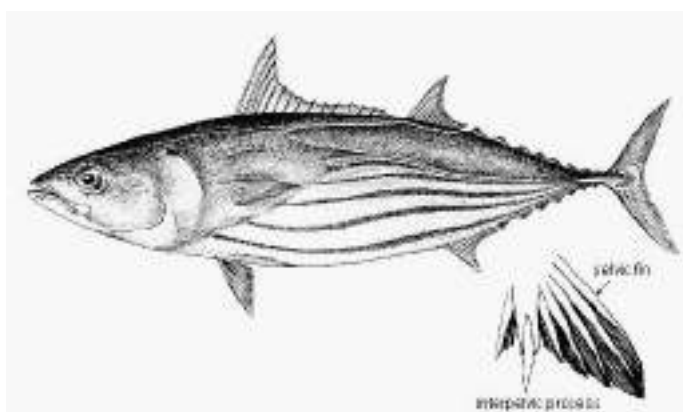
Etimología del nombre científico:

*Katsuwonus* Kishinouye, 1915. Aparente latinización de *katsuo*, de *katsuo-zoku*, nombre japonés de *K. pelamis*.

*Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758). De *pelamys*, antiguo nombre de los atunes que se remonta al menos a Aristóteles.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez pelágico de aguas costeras y oceánicas próximas, cosmopolita que habita en mares tropicales y cálido-templados de todos los océanos. En el Atlántico oriental, es conocido desde Escandinavia hasta Sudáfrica, incluyendo las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe, Ascensión y Santa Helena; también está presente en el mar Mediterráneo, aunque ausente en el mar Negro.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Scombridae (Escómbridos: atunes y parientes). Cuerpo alargado, más alto en la parte anterior y bastante estrecho en la posterior. Dos aletas dorsales separadas por un espacio estrecho: la primera espinosa, la segunda blanda. Bordes posteriores del cuerpo, hasta la base de la cola, con varios aletones (pínulas) triangulares pequeños. Carece de escamas, salvo en el corselete (detrás de la cabeza y alrededor de las cortas aletas pectorales). Una fuerte quilla a cada lado del pedúnculo caudal. Cola en V muy abierta. Color: dorso azul púrpura; flancos inferiores y vientre plateados; 4 a 6 bandas oscuras longitudinales en el vientre.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es abundante, se acerca mucho a la costa, formando bancos asociados a aves marinas, tiburones, ballenas, otros tónidos y objetos flotantes, desde la superficie del mar hasta unos 260 m de profundidad.

Esta especie migratoria está presente en aguas de Canarias la mayor parte del año: primavera, verano y otoño, intensificándose su zafra entre julio y noviembre. Estudios científicos apuntan a que tan solo una pequeña proporción de bonitos listados efectuaría grandes migraciones entre zonas, por lo que la gran mayoría de su población regional sería residente en aguas de la ZEE de Canarias.

En Canarias se pesca, de forma dirigida, mediante aparejos de anzuelo (cañas) con cebo vivo, pluma y curricán, tanto por los pescadores profesionales como por los recreativos. Prácticamente en todas las islas del Archipiélago Canario incluyen puertos donde esta especie es habitualmente descarga por la flota artesanal.



Atributos de sostenibilidad: La biología de la especie en la región de Canarias es relativamente bien conocida. El bonito listado alcanza un tamaño máximo de 110 cm de longitud a la horquilla (LF) con 34,5 kg de peso, siendo común entre 35 cm LF (900 g) y 80 cm LF (12 kg). Presenta sexos separados y en proporción equilibrada (1 macho por cada 1 hembra). Las hembras alcanzan la primera madurez sexual con 42 cm LF, mientras que los machos lo hacen con 45 cm LF. El desove de esta especie, que es múltiple (en varios lotes de huevos), se ha producido tradicionalmente en el triángulo marítimo Senegal-Cabo Verde-Guinea entre diciembre y abril. Sin embargo, se tienen indicios recientes (probablemente debido al calentamiento del mar en la región) de ejemplares con gónadas maduras en octubre-noviembre en las Canarias occidentales, por lo que no se descarta que logren reproducirse en estas aguas. Posee hábitos carnívoros, alimentándose de peces, crustáceos, cefalópodos y otros moluscos, practicando incluso el canibalismo. Nivel trófico alto, 4,40.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero de Canarias. La regulación pesquera de esta especie corresponde a la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICCA/ICCAT). No obstante, el acusado descenso en las capturas de bonito listado en la región de Canarias, entre 2019 y 2022, aconseja fijar una talla mínima de captura de 45 cm LF en aguas canarias para tratar de contribuir a la recuperación del stock regional.

Calidad nutricional: El bonito listado posee carne firme de color rojo oscuro. Es un pescado graso. Valores nutricionales medios: 7% de grasas, 20,8-23,6% de proteínas, minerales y vitaminas liposolubles (vitamina A). Aporta valores de energía de 150 Kcal y 0,22-1,05 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): El bonito listado, que en Canarias es capturado exclusivamente con artes de anzuelo, tiene la calificación de producto de consumo “recomendado” (95 puntos).

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias, donde cuenta con una pesquería estacional dirigida. En Canarias, el bonito listado es un producto pesquero relativamente apreciado.

El bonito listado de Canarias precisa de una promoción que valore sus excelentes propiedades nutricionales como “pescado azul” carente de metales pesados, que es nativo, barato y disponible buena parte del año. La situación actual y recurrente es que al menos el 85% de las descargas canarias de bonito listado son “exportadas” para enlatados. Cuanto más pequeños sean los ejemplares, más tierna será su carne; los ejemplares muy grandes (la especie presenta una longevidad de 12 años) tienen la carne bastante fibrosa, precisando mucho más tiempo de cocción.

En Canarias, se comercializa en fresco, refrigerado o congelado; también en conserva. Se utiliza entero, en filetes (lomos), rodajas o troceado. Fresco, adobado o en escabeche suave, se prepara guisado (ejemplos: en ensalada, salpicón o marmitako; fideos costeros con bonito; bonito con mojo hervido), frito, empanado o asado (a la plancha). Las huevas se pueden freír. Recetas innovadoras basadas en esta materia prima serían: cola de bonito listado lacada con el jugo de sus espinas; albóndigas de bonito con limón; semi mojama de bonito listado; tartar de bonito.

En Canarias, el bonito listado es de gran importancia pesquera. Desgraciadamente, esta aparente ventaja no se refleja en las cartas-menú de los restaurantes. En el mercado

canario llama la atención la escasez de productos transformados de bonito con mayor valor añadido.

Como ya ocurre en Lanzarote, sería conveniente ultracongelar ejemplares de bonito listado enteros para su posterior comercialización; este producto innovador facilita su evisceración. Además, la ultracongelación (mediante abatidor) del excedente de capturas en zafra proporcionaría bonitos todo el año y mejoraría los ingresos de los pescadores.

De acuerdo con la serie histórica de estadísticas oficiales de descargas pesqueras (2007-2023), el bonito listado tradicionalmente ha sido el recurso pesquero (en el conjunto de todas las categorías ecológicas) más abundante y capturado en Canarias.



Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio-alto.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: Debido a su semejanza morfológica y cromática, en Canarias el bonito listado puede confundirse con otras especies de su familia, en particular con el barrilote o bonito del norte (*Thunnus alalunga*), la sierra o corrigüela (*Sarda sarda*) y la melva (*Auxis rochei*). El barrilote, mucho más alargado (menos alto), posee aletas pectorales muy largas, pínulas generalmente amarillas y el borde de la cola blanco. La sierra, igualmente más alargada, lleva 5 a 11 rayas oscuras ligeramente oblicuas en el dorso y flanco superior. La melva, bastante más alargada, lleva al menos 15 bandas oscuras, casi verticales, en el dorso y flanco superior por detrás de la primera aleta dorsal.

Cuando el bonito listado se vende como producto transformado (filetes, rodajas, trozos, ventrecas, huevas), la posibilidad de confusión/sustitución con productos similares de otros Escómbridos es mayor.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “bonito listado / rayado” en las islas siguientes: La Graciosa, Lanzarote, Fuerteventura,

Gran Canaria, Tenerife, La Gomera y El Hierro. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### La Graciosa:

Por medio de la pescadería de la Cofradía de Pescadores La Graciosa (Gregorio Páez Guadalupe, Patrón Mayor). 928 84 20 05 / 928 84 21 83 (lonja).

#### Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Morro Jable (Muelle Pesquero s/n, 35625 Pájara, Fuerteventura, 928 16 64 47). Contacto: Juan Francisco Placeres Viera, patrón mayor.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU. En ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Arguineguín, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de la cofradía, b) armador Bartolomé Artilles Bolaños, c) armador José (Sene) Ortega Santana.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

La Gomera:

Por medio de armadores de barcos atunes con base en Playa de Santiago, adquiriendo a: a) Agustín (Tine) Ramos Rodríguez (motopesquero La Gaviota), b) Jonathan (Jony) Ramos Rodríguez (motopesquero Carolina).

Por medio de Pescadería Carmen. Calle El Baluarte. 38800 San Sebastián de la Gomera.

El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de bonito listado limpios, es decir, sin cabeza, sin cola y sin vísceras o, mejor dicho, adquirir los lomos y ventrescas del animal. A ser posible, etiquetar dicho despiece diferenciando lomo alto o negro de lomo bajo o blanco, por su marcada diferencia en el contenido graso. En función de la isla y del proveedor, lo ideal sería efectuar este acondicionamiento del pescado en origen (a bordo o en instalaciones del proveedor en tierra), evitando suministrar la materia prima en bruto al restaurante seleccionado para la promoción y divulgación del producto.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la temporada del bonito listado en Canarias suele ser entre finales de mayo y finales de diciembre, la zafra intensiva se produce entre mediados de junio y mediados de noviembre, es decir, cuando las aguas marinas superficiales (0-200 m de profundidad) están más calientes. Se recomienda adquirir el producto a partir del 15 de junio de 2023 (en este caso), siendo por tanto muy arriesgado programar actividades con motivo del Día de Canarias basadas en este producto. No obstante, en determinadas anualidades, este pez migrador puede aparecer desde primeros de mayo; en esta situación habría que ir haciendo adquisiciones parciales y guardar el producto limpio y congelado, en caso de que se necesite para finales de mayo.

## SIERRA

Nombre científico y familia: *Sarda sarda* (Bloch, 1793) (Scombridae)

Código alfa-3 FAO: BON

Denominación habitual del producto en Canarias: sierra.

Otros nombres usados en Canarias: corrigüela. Este vocablo vernáculo al parecer resulta de “corre y vuela”, en alusión a la gran velocidad natatoria que la especie exhibe.

Nombre español (FAO): bonito del Atlántico.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Atlantic bonito* (inglés); *Bonito* (alemán); *Bonite à dos rayé* (francés); *Palametto/Tombarello* (italiano).



Etimología del nombre científico:

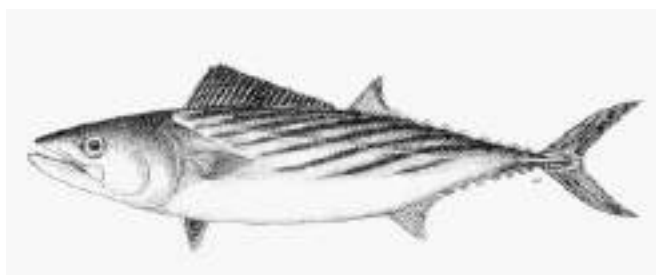
*Sarda* Cuvier, 1829 tautónimo de *Scomber sarda* Bloch, 1793.

*Sarda sarda* (Bloch, 1793). Bloch basó el nombre en una figura de un juvenil de *S. sarda* etiquetada como "*Pelamyda Sarda*" en Rondelet (1554); según Cuvier (1829), *Sarda* era el nombre antiguo del atún capturado y salado en el "mar occidental" (posiblemente la costa occidental de Francia), mientras que Jordan & Evermann (1896) afirman que

*Sarda* debe su nombre a que "se captura en la vecindad de la isla de Cerdeña" (misma derivación que *sardina*, la sardina).

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez pelágico de aguas costeras y oceánicas próximas, con amplia distribución en ambas cuencas atlánticas. En el Atlántico Este, es conocido desde Escandinavia hasta Sudáfrica, incluyendo las islas de Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde; también presente en el mar Mediterráneo y mar Negro.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Scombridae (Escómbridos: atunes y parientes). Cuerpo alargado, fusiforme, poco alto. Boca moderadamente grande. Las dos aletas dorsales unidas. Cuerpo enteramente cubierto de escamas diminutas, más desarrolladas en el corselete (detrás de la cabeza y alrededor de las cortas aletas pectorales). Bordes posteriores del cuerpo, hasta la base de la cola, con varios aletones (pínulas) triangulares pequeños. Una quilla bien desarrollada, entre dos quillas pequeñas, a cada lado del pedúnculo caudal. Cola en V. Color: dorso y flancos superiores azul acero, con 5 a 11 rayas oscuras oblicuas de arriba abajo; flancos inferiores y vientre plateados.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es frecuente a común, a menudo forma bancos en aguas costeras y oceánicas próximas, cerca de la superficie del mar (epipelágica).

Esta especie migratoria con mayor presencia en aguas de Canarias (sobre todo en Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote) en marzo-abril y desde agosto hasta diciembre, intensificándose su zafra en noviembre.

En Canarias se pesca, de forma dirigida, mediante aparejos de anzuelo (cañas) con cebo vivo, pluma y curricán, tanto por los pescadores profesionales como por los recreativos.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la especie en la región de Canarias es poco conocida. Alcanza un tamaño máximo de 88 cm de longitud total (LT) con 9,6 kg de peso. De acuerdo con estudios de la población de sierra en el Atlántico oriental y Mediterráneo, la especie presenta sexos separados y en proporción equilibrada (1 macho por cada 1 hembra). Las hembras alcanzan la primera madurez sexual con 37-40 cm LT, mientras que los machos con 39-40 cm LT. En el NO de África la puesta tiene lugar de mayo a julio. Posee hábitos carnívoros, alimentándose de pequeños peces gregarios (sardina, sardinelas, caballa, chicharros, longorón, guelde, boga), cefalópodos (calamares) y crustáceos (camarones), practicando incluso el canibalismo. Nivel trófico alto, 4,50.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero de Canarias. La regulación pesquera de esta especie corresponde a la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICCA/ICCAT). No obstante, precautoriamente sería aconsejable fijar una talla mínima de captura de 40 cm LT en aguas canarias para favorecer la sostenibilidad del stock regional.

Calidad nutricional: La sierra posee carne firme de color rojo oscuro. Es un pescado semigraso-graso. Valores nutricionales medios: 4,7% de grasas, 24,7% de proteínas,

minerales y vitaminas liposolubles (vitaminas A y D). Aporta valores de energía de 164 Kcal y 0,438 g ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la sierra, que en Canarias es capturada exclusivamente con artes de anzuelo, tiene la calificación de producto de consumo “recomendado” (92 puntos).

La sierra precisa de una promoción que valore sus excelentes propiedades nutricionales como “pescado azul” carente de metales pesados, que es nativo, barato y disponible buena parte del año.

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias donde, al menos en Lanzarote, cuenta con una pesquería estacional dirigida. En Canarias, la sierra es un producto pesquero relativamente apreciado.

Se comercializa en fresco o refrigerada. Se utiliza entera, en filetes (lomos), rodajas o troceada. Fresca, adobada o en escabeche suave, se prepara guisada (ejemplos: en ensalada, salpicón o marmitako; fideos costeros con sierra; sierra con mojo hervido), frita, empanada o asada (a la plancha). Las huevas se pueden freír. Recetas innovadoras basadas en esta materia prima serían: albóndigas de sierra con limón; semi mojama de sierra; tartar de sierra.

En Canarias, la sierra es de relativa importancia pesquera, sobre todo en la provincia oriental. Desgraciadamente, esta aparente ventaja no se refleja en las cartas-menú de los restaurantes.

De acuerdo con las estadísticas oficiales (2007-2023), la sierra tradicionalmente ha sido un recurso pesquero secundario, más capturado en Canarias en la categoría de peces pelágicos oceánicos, siendo su importancia mayor en las islas de la provincia oriental.



Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: Debido a su semejanza morfológica y cromática, en Canarias la sierra o corrigüela puede confundirse con otras especies de su familia, en particular con el bonito listado (*Katsuwonus pelamis*), el barrilote o bonito del norte (*Thunnus alalunga*) y la melva (*Auxis rochei*). El bonito listado es más alto en la parte anterior y bastante estrecho en la posterior, sus aletas dorsales están separadas por un espacio estrecho, solo tiene una quilla a cada lado del pedúnculo caudal, la cola en V muy abierta y lleva de 4 a 6 bandas oscuras longitudinales en el vientre (ninguna en el dorso). El barrilote posee aletas pectorales muy largas, pínulas generalmente amarillas y el borde de la cola blanco. La melva lleva al menos 15 bandas oscuras, casi verticales, en el dorso y flanco superior por detrás de la primera aleta dorsal.

Cuando la sierra se vende como producto transformado (filetes, rodajas, trozos, ventrechitas, huevas), la posibilidad de confusión/sustitución con productos similares de otros Escómbridos es mayor.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sierra” en las islas siguientes: La Graciosa, Fuerteventura y Gran Canaria. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

La Graciosa:

Por medio de la pescadería de la Cofradía de Pescadores La Graciosa (Gregorio Páez Guadalupe, Patrón Mayor). 928 84 20 05 / 928 84 21 83 (lonja).

Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU. En ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Arguineguín, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de la cofradía, b) armador Bartolomé Artilles Bolaños, c) armador José (Sene) Ortega Santana.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Mogán y Agaete.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de sierra limpios, es decir, sin cabeza, sin cola y sin vísceras o, mejor dicho, adquirir los lomos y ventrescas del animal. A ser posible, etiquetar dicho despiece diferenciando lomo alto o negro de lomo bajo o blanco, por su marcada diferencia en el contenido graso. En función de la isla y del proveedor, lo ideal sería efectuar este acondicionamiento del pescado en origen (a bordo o en instalaciones del proveedor en tierra), evitando suministrar la materia prima en bruto al restaurante seleccionado para la promoción y divulgación del producto.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la temporada de la sierra en Canarias suele ser en marzo-abril y de agosto a diciembre, la zafra intensiva suele producirse a mediados de noviembre. Se recomienda adquirir el producto a medida que vaya apareciendo y guardar sus despieces limpios y congelados.

## BICUDA

Nombre científico y familia: *Sphyraena viridensis* Cuvier, 1829 (Sphyraenidae)

Código alfa-3 FAO: BVV

Denominación habitual del producto en Canarias: bicuda.

Otros nombres usados en Canarias: bicúa.

Nombre español (FAO): espetón boca amarilla.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Yellowmouth barracuda* (inglés); *Gebänderter Barrakuda* (alemán); *Bécune bouche jaune* (francés); *Barracuda mediterraneo* (italiano).



Etimología del nombre científico:

*Sphyraena* Artedi, 1793. G, *sphyraina*, -es, antigua palabra griega que recuerda la idea de una jabalina, una estaca puntiaguda o la proa de un barco, históricamente utilizada para peces esbeltos y de cabeza afilada, incluidas (según Aristóteles) las barracudas. *Sphyraena viridensis* Cuvier, 1829. Del L, *virid* (verde) + el sufijo *-ensis* que denota lugar, en referencia a que la localidad-tipo de la especie es la isla de Santiago, en Cabo

Verde. El primer vocablo también puede aludir a que frecuentemente presenta una tonalidad gris verdosa predominante en dorso y flancos.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez pelágico (incluso epipelágico) litoral, aunque, en aguas someras, se suele desplazar muy cerca del fondo. Distribución no completamente conocida, por confusión con especies congéneres. Presente en el Mediterráneo y, en el Atlántico oriental, al menos en Portugal e islas Azores, Madeira, Salvajes, Canarias y Cabo Verde.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sphyraenidae (Esfirénidos: bicudas o barracudas). Cuerpo alargado y cilíndrico. Cabeza grande, hocico largo y puntiagudo (>> bicuda). Escamas pequeñas. La aleta dorsal comienza a nivel del origen de las aletas ventrales. Cola en V. Color: dorso gris azulado o gris verdoso, oscuro; vientre, blanco plateado en el vientre; cabeza y aletas negruzcas; interior de la boca amarillento.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, habita en roques, bajones, veriles y acantilados costeros. Muestra conducta variada: individuos aislados, pequeños grupos y grandes banco en verano.

Efectúa migraciones verticales. En primavera-otoño frecuente aguas someras, hecho que coincide con su zafra principal, mientras que, en invierno, los ejemplares grandes migran hacia aguas más profundas (hasta unos 100 m de profundidad).

En Canarias se pesca, de forma dirigida, mediante aparejos de anzuelo (liñas y cañas) con cebo vivo (generalmente boga), tanto en aguas superficiales (con liña “vana”, es decir, sin plomada) como en el fondo (con liña plomada). También es capturada con redes de enmalle y con artes de cerco tipo salemera. Sus capturas prácticamente se producen todo el año. También es objeto de pesca recreativa.

**Atributos de sostenibilidad:** La biología de la especie es poco conocida. En Canarias, alcanza un tamaño máximo de 160 cm de longitud total (LT) con 8,2 kg de peso; las tallas comunes oscilan alrededor de 60 cm (750 g). En aguas de Canarias, se reproduce desde finales de primavera hasta otoño. Posee hábitos carnívoros, alimentándose de cefalópodos, crustáceos y peces (boga, besuguito, chicharros, pejeverde), e incluso de zooplancton. Nivel trófico alto, 4,30.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero de Canarias. Sería aconsejable realizar un estudio que determinara los parámetros biológicos básicos de la especie en el caladero canario, en particular la talla de primera madurez sexual que permita fijar una talla mínima de captura para favorecer la sostenibilidad del stock regional.

**Calidad nutricional:** De carne firme de color blanco grisáceo, algo sanguina. Es pescado semigraso-graso. Valores nutricionales medios: 2% de grasas, 20% de proteínas, minerales y vitaminas (hidro- y liposolubles). Aporta valores de energía de 98 Kcal y 0,31 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. En invierno-primavera alcanza características de pescado graso (con más del 5% de lípidos totales).

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la bicuda tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 93 puntos (anzuelo), 90 puntos (cerco) y 85 (enmalle).

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias donde, al menos en Fuerteventura y Lanzarote, cuenta con una pesquería estacional dirigida realizada con “liña vana” en aguas epipelágicas. En Canarias, la sierra es un producto pesquero relativamente apreciado.

Se comercializa en fresco. Se utiliza entera, en rodajas o filetes; las huevas se suelen comercializar por separado. Entera se prepara guisada (en caldos y cazuelas de pescado), los “rolos” fritos, los filetes a la plancha y las huevas fritas o en salpicón. Como es algo sanguino, hay consumidores que desangran este pescado antes de prepararlo. Tradicionalmente ha sido materia prima del caldo de pescado de muchos pescadores canarios. Otra receta tradicional son los fideos costeros de bicuda (costero se refiere a cómo se preparaba en los artesanales canarios que faenaban en la costa africana).

En Canarias, la bicuda es de relativa importancia pesquera, sobre todo en la provincia oriental y en especial en localidades próximas a las cofradías situadas en Puerto del Carmen (Lanzarote) y Corralejo (Fuerteventura).



Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: En el mercado canario, la confusión de este pescado con la bicuda europea (*Sphyraena sphyraena*) es difícil dado lo ocasional de las capturas de esta última en la región. La bicuda europea tiene el preopérculo enteramente escamoso, mientras que la bicuda presenta el borde posterior del opérculo sin escamas.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “bicuda” en las islas siguientes: Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: a) Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos

casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

#### La Gomera:

Por medio de Pescadería Carmen. Calle El Baluarte. 38800 San Sebastián de la Gomera.

#### La Palma:

Por medio de las cofradías de pescadores de Santa Cruz de La Palma y Tazacorte.

Por medio de pescadores de Fuencaliente: Carlos Hernández González (tel. 607287492) y Nelson Díaz Ríos (tel. 666081017).

Por medio del arriero Román Plata (tel. 637311635).

#### El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.



¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de bicuda limpios, es decir, eviscerados. La cabeza y el espinazo son idóneos para preparar una sopa de pescador. En función de la isla y del proveedor, lo ideal sería efectuar este acondicionamiento del pescado en origen (a bordo o en instalaciones del proveedor en tierra), evitando suministrar la materia prima en bruto al restaurante seleccionado para la promoción y divulgación del producto.

¿Cuándo adquirir el producto?: Es necesario tener en cuenta que la temporada de la bicuda en Canarias suele ser entre marzo y octubre, si bien no se poseen datos de la zafra intensiva. Se recomienda adquirir el producto a medida que vaya apareciendo y guardar sus ejemplares limpios y congelados.

## CHICHARROS

Nombre científico y familia: *Trachurus picturatus* (Bowdich, 1825) y *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758) (Carangidae)

Código alfa-3 FAO: JAA (*T. picturatus*); HOM (*T. trachurus*)

Denominación habitual del producto en Canarias: chicharro.

Otros nombres usados en Canarias: chicharro negro; chicharra; chicharro del alto (*T. picturatus*); chicharro blanco (*T. trachurus*).

Nombre español (FAO): jurel de altura; chicharro (*T. picturatus*); jurel (*T. trachurus*).

Denominaciones en otros idiomas europeos: *T. picturatus*: *Blue jack mackerel* (inglés); *Blaue Bastardmakrele* (alemán); *Chinchard du large* (francés); *Sugarello pittato* (italiano).  
*T. trachurus*: *Atlantic horse mackerel* (inglés); *Bastardmakrele* (alemán); *Chinchard d'Europe* (francés); *Sugarello* (italiano).



*Trachurus picturatus*, chicharro negro



*Trachurus trachurus*, chicharro blanco



Etimología del nombre científico:

*Trachurus* Rafinesque, 1810. Presumiblemente tautónimo de *Scomber trachurus*, que Rafinesque renombró innecesariamente como *T. saurus*; *trachys*, -eia, -ys (áspero) + *ouros* (cola, rabo), nombre antiguo de *T. trachurus*, presumiblemente referido a las ásperas placas espinosas (escudetes) del pedúnculo caudal que llegan hasta la aleta caudal.

*Trachurus picturatus* (Bowdich, 1825). Del L *pict* (pintado, abigarrado) + G *ur*, =a, -o (la cola) + la terminación latina en participio pasivo -tus; *picturatus* (semejante a un cuadro, llamativo), alusión no explicada, quizá refiriéndose a que todo el pez tiene un "tono plateado brillante".

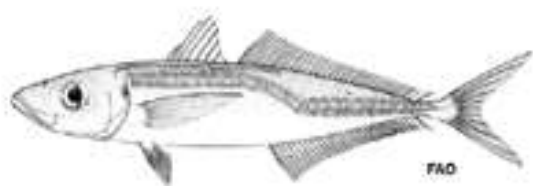
Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Los chicharos son peces fundamentalmente pelágicos de aguas costeras, aunque también se sitúan cerca del fondo. En Canarias habitan dos especies principales: *Trachurus picturatus* que se distribuye en aguas de la mayor parte del archipiélago, sobre todo desde El Hierro hasta Gran Canaria, y *Trachurus trachurus* que es más común en Fuerteventura, Lanzarote y el Archipiélago Chinijo. En ocasiones se producen pequeñas capturas de chicharro mediterráneo *T. mediterraneus* (Steindachner, 1868) (HMM) y de chicharro guineano *T. trecae* (HMZ).

El chicharro negro, *T. picturatus*, el más común y abundante, habita en aguas cálido-templadas del Atlántico oriental. Se distribuye desde el Golfo de Vizcaya meridional hasta al menos Mauritania, incluyendo las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde, Tristán da Cunha y Gogh.

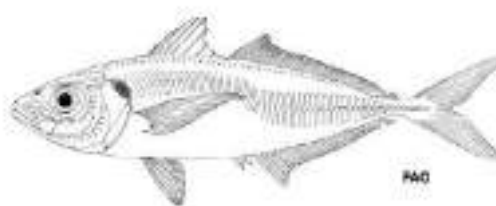
El chicharro blanco, *T. trachurus*, que habita sobre todo en las islas orientales, presenta una distribución más amplia, en todo tipo de mares del Atlántico oriental. Conocido desde

Noruega hasta Sudáfrica, desbordando por el océano Índico hasta Maputo (Mozambique). También está presente en Canarias y en el Mediterráneo.

Descripción morfológica: Peces óseos de la familia Carangidae (Carángidos: chicharros, jureles y otros). Cuerpo alargado, ligeramente comprimido. Parte anterior (curva) de la línea lateral (LL) con escamas perforadas a modo de escudetes y expandidas. Parte posterior (recta) de la LL con escudetes ensanchados y endurecidos. Aletas pectorales falciformes y relativamente cortas (iguales a la longitud cefálica). Cola ahorquillada, en V. La LL accesoria dorsal termina debajo de los radios blandos 6 a 10 de la aleta dorsal (primer cuarto del cuerpo) en *T. picturatus*; entre los radios 19 y 31 (último cuarto del cuerpo) en *T. trachurus*. Color: dorso y cabeza oscuros, flancos blancuzcos a plateados.



*T. picturatus*, chicharro negro



*T. trachurus*, chicharro blanco

Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, ambas especies forman cardúmenes entre la superficie y unos 250 m de profundidad, en aguas costeras y oceánicas próximas. Realizan migraciones de alejamiento y acercamiento de la costa. Se capturan con artes de cerco artesanal (traíñas) y, en menor medida (cuando se encuentran cerca del fondo), con aparejos de anzuelo.

Se pescan durante todo el año, si bien las zafras presentan variaciones anuales. La zafra tradicional de chicharro negro (*T. picturatus*) abarca desde agosto hasta abril,

acentuándose entre febrero y abril. Cuando la especie está presente en aguas insulares, se lleva a cabo una pesquería dirigida a este recurso, aunque también es frecuente capturarlo junto a otras especies principales como la caballa, la sardina o la alacha.

Atributos de sostenibilidad: La biología de ambos chicharros en Canarias es conocida hasta cierto punto. Presentan crecimiento rápido, alcanzando un tamaño máximo 50 cm de longitud total (LT) y 1,3 kg de peso. Tienen sexos separados. La talla mínima de captura fue legalmente establecida en 15 cm LT para ambas especies.

El chicharro más común en Gran Canaria, *T. picturatus*, contiene una proporción entre sexos de 1 macho por cada 0,73 hembras, reproduciéndose entre enero y abril, con desove masivo en febrero. Su talla de primera madurez fue determinada en 22,7 cm LT en ambos sexos. El chicharro más común en Fuerteventura y Lanzarote, *T. trachurus*, con sex ratio 1:1, se reproduce entre noviembre y marzo, con puesta masiva en diciembre y enero (datos del NO de África). Su talla de primera madurez fue determinada en 16-25 cm LT en ambos sexos.

Son especies planctófagas. *T. picturatus* se alimenta de crustáceos planctónicos, presentando un nivel trófico medio bajo (3,30), mientras que *T. trachurus* ingiere peces, crustáceos y cefalópodos, con nivel trófico medio alto, 3,70.

Dado que no existe certeza de que, a lo largo de la serie histórica de descargas, las especies de chicharro hayan sido correctamente identificadas y atribuidas a sus respectivas categorías estadísticas, hoy en día los stocks pesqueros se siguen gestionando conjuntamente y la presente ficha se refiere a chicharro negro y a chicharro blanco y, desde el punto de vista pesquero, a todas las especies del género presentes en Canarias. Sería conveniente actualizar los parámetros biológicos básicos de ambas

especies en aguas de Canarias, recalculando sus tallas de primera madurez y determinando la proporción de cada especie en las capturas de las diferentes islas del Archipiélago para poder aplicar políticas correctas de stocks distintos.

Calidad nutricional: Los chicharros poseen carne blanca y firme. Pescado graso, aunque con gran variación estacional en el contenido de grasas. Valores medios para *T. trachurus*: 7% de grasas y 16% de proteínas, aportando un valor de energía de 127 Kcal y 0,40 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. Además, su carne contiene vitaminas liposolubles.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021, con oportunas correcciones): Los chicharros presentan la calificación de producto de consumo “recomendado”, alcanzando 91 puntos cuando proceden de cerco artesanal y 94 puntos cuando son capturados con anzuelo.

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Los chicharros constituyen un producto pesquero popular en Canarias, siendo apreciado sobre todo en Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote, donde cuentan con una pesquería estacional dirigida coincidente con un consumo medio-alto.

Al contrario de lo que ocurre en Portugal continental donde la sardina es emblemática, el chicharro (*T. picturatus*) es el pelágico pesquero más capturado y consumido en Madeira, donde caballa, sardina y alacha no son apreciadas por el consumidor. Cabría investigar cuál es el grado de influencia de la importante llegada de portugueses a Canarias, y en particular a Tenerife, en el siglo XVI en relación con el arraigado hábito de pescar y consumir chicharros y sobre todo en la comunidad pesquera que se asentó alrededor de la actual Santa Cruz de Tenerife y pudo dar lugar al gentilicio de “chicharrero”.

Se utilizan en fresco. Los ejemplares se preparan enteros, tanto fritos como a la plancha, asados o rebozados. Una receta innovadora basada en esta materia prima sería: albóndigas de chicharro.

Los pequeños pelágicos costeros de aguas canarias pierden parte de sus propiedades organolépticas al ser congelados (dado que absorben los aromas de otros productos que los acompañen en el congelador), por lo que se recomienda cocinarlos y consumirlos lo más frescos posible.



*T. picturatus*, chicharro negro

De acuerdo con las estadísticas oficiales (2007-2023), en el grupo ecológico de los peces pelágicos costeros del caladero canario, los chicharros son el segundo recurso más importante por detrás de la caballa. En Lanzarote son el segundo recurso después de la sardina. En Gran Canaria, los chicharros ocupan el cuarto lugar por detrás de la caballa, la sardina y la alacha.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: Ya hemos indicado las semejanzas y la principal diferencia morfológica entre las dos especies de chicharros más comunes y abundantes en aguas de Canarias. Por otra parte, no se producen confusiones ni sustituciones de mercado en relación con las restantes especies de pequeños peces pelágicos costeros de la región.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:



*T. trachurus*, chicharro blanco

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “chicharro” en las islas siguientes: Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y La Gomera. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Castillo del Romeral, Arguineguín, Mogán y Agaete.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

#### La Gomera:

Por medio de armadores de barcos atunes con base en Playa de Santiago, adquiriendo a: a) Agustín (Tine) Ramos Rodríguez (motopesquero La Gaviota), b) Jonathan (Jony) Ramos Rodríguez (motopesquero Carolina).

Por medio de Pescadería Carmen. Calle El Baluarte. 38800 San Sebastián de la Gomera.

#### El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de chicharro lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Es necesario tener en cuenta que la temporada del chicharro en Canarias suele ser entre agosto y abril, si bien la zafra intensiva tiene lugar en febrero-abril.



## ALACHA

Nombre científico y familia: *Sardinella aurita* Valenciennes, 1847 (Dorosomatidae)

Código alfa-3 FAO: SAA

Denominación habitual del producto en Canarias: alacha.

Otros nombres usados en Canarias: lacha, sardina lacha (Gran Canaria); sardina de ley (Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa).

Nombre español (FAO): alacha.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Round sardinella* (inglés); *Sardinelle* (alemán); *Allache* (francés); *Laccia* (italiano).



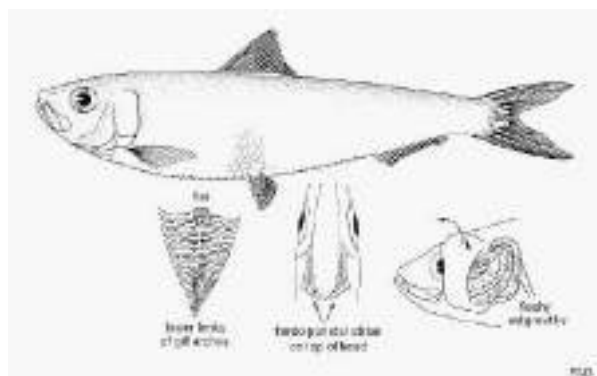
Etimología del nombre científico:

*Sardinella* Valenciennes, 1847. Diminutivo de *Sardina*, una sardina, "similar a la forma externa de una sardina".

*Sardinella aurita* Valenciennes, 1847. Del *L. aurita* (con orejas), probablemente en referencia a la mancha negra en el borde posterior de la cubierta branquial (opérculo), en ambos flancos.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez pelágico de aguas costeras, que habita en mares cálido-templados del Atlántico occidental y oriental (desde Gibraltar hasta Sudáfrica, sobre todo entre Mauritania y Angola). Poco frecuente en las islas de Madeira y Cabo Verde y relativamente abundante en Canarias.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Dorosomatidae (Dorosomatidos: sardinelas). Cuerpo alargado, generalmente casi cilíndrico, a veces un poco comprimido. Vientre redondeado, aunque con una débil quilla de escudetes ventrales. Opérculo (cubierta de las agallas) liso, sin estrías. Aletas ventrales con 1 radio no ramificado y 8 ramificados. Cola ahorquillada, en V.



Atributos de proximidad espacial y temporal: Es el recurso más abundante (en biomasa) en el gran ecosistema marino de la Corriente de Canarias (desde Gibraltar hasta Guinea Bissau), especialmente asociada al afloramiento de nutrientes saharianos. En Canarias forma cardúmenes que descienden hasta unos 200 m de profundidad, en aguas costeras y oceánicas próximas, siendo pescada durante todo el año, si bien con cierta estacionalidad en su captura ocurriendo entre otoño y primavera.

En general, salvo en temporadas muy concretas, no existe una pesquería dirigida a este recurso que es capturado junto a otras especies principales como la caballa o la sardina. Hasta hace unas décadas, esta especie también era capturada, en menor medida, con chinchorros (artes de playa que combinan cerco + arrastre) y guelderera (red izada).

**Atributos de sostenibilidad:** Los datos biológicos disponibles de la población canaria son incompletos, aunque el stock canario fue evaluado por métodos acústicos y se conoce su biología en la costa NO de África. En aguas de Senegal se han observado dos picos reproductores (abril-junio y octubre-noviembre), formando cardúmenes específicos o mixtos (junto con sardina y machuelo). En Canarias las descargas de alacha tienen lugar entre julio y febrero, sobre todo de julio a octubre, periodo de captura que aparentemente no coincidiría con su época reproductora. Sin indicios de sobrepesca en la región. Tamaño máximo 30 cm de longitud total (LT) con 200 g de peso, común de 15 cm (25 g) a 25 cm LT (110 g). Sexos separados y equilibrados en número. Especie de crecimiento rápido. A pesar de su relativa importancia pesquera, no se ha establecido una talla legal de captura en Canarias, que debería estar alrededor de 15 cm LT (coincidiendo presumiblemente con la talla de primera madurez). Especie planctófaga, ingiriendo tanto fitoplancton (especialmente los juveniles) como zooplancton (sobre todo crustáceos copépodos y larvas de mísidos); con nivel trófico medio, 3,40.

**Calidad nutricional:** Posee carne relativamente firme y sabrosa. La especie presenta gran variación estacional en su contenido graso, con valores bajos (producto magro-semigraso) en marzo (1,3% de grasas, 23% de proteínas; valor proteico 22,3 g/Kcal, energía 103 Kcal/100 g de porción comestible) y valores altos (producto graso) en verano (9,13% de grasas, 16,3% de proteínas, calcio y vitaminas liposolubles; valor proteico 11,1

g/Kcal, energía 147 Kcal/100 g de porción comestible). Niveles moderados-altos de ácidos grasos omega-3: 0,541 [0,271 – 1,052] g/100 g.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la alacha, que en la actualidad es capturada exclusivamente con artes de cerco artesanal, tiene la calificación de producto de consumo “recomendado” (90 puntos).

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias, siendo conocido y apreciado sobre todo en Gran Canaria y Lanzarote, donde cuenta con una pesquería estacional dirigida. Los pescadores lanzaroteños de La Tiñosa, al igual que los de Gran Tarajal (Fuerteventura), la denominan sardina de ley, reservando el nombre de sardina negra para la sardina europea (*Sardina pilchardus*). En ocasiones, ejemplares pequeños de alacha formaban parte de los “pejines” (pescado pequeño, salado y seco tradicionalmente tomado como aperitivo en Canarias).

En las restantes islas de Canarias es un producto pesquero secundario, donde su consumo es moderado. Una fracción de sus capturas es destinada a carnada (viva o muerta) para la pesquería de túnidos. Tal fracción no es registrada en las estadísticas de primera venta. Se comercializa entera (raramente fileteada), en fresco o refrigerada. Se prepara frita, guisada o asada al horno. Recetas clásicas (incluso desarrolladas por los pescadores a bordo) basadas en esta materia prima serían: filetes de sardina de ley a la vinagreta o con tomate fresco y limón; innovadoras: filetes de sardina de ley con mostaza y eneldo, sardina de ley ahumada, mousse en salazón ahumada artesanalmente o tosta de sardina de ley marinada.

En Canarias, sobre todo en Gran Canaria y Lanzarote, la alacha es de cierta importancia pesquera y moderadamente apreciada para consumo humano, mientras que la especie congénere, el machuelo, es muy poco estimado. Inversamente ocurre en cuanto a su empleo como carnada. Siendo la alacha una especie pelágica costera relativamente frecuente y abundante en las descargas de las Canarias orientales, desgraciadamente esta ventaja no se refleja en las cartas-menú de los restaurantes próximos a los puertos de descarga. Hemos fallado en la promoción de nuestras “pequeñas joyas azules” que, además, presentan propiedades nutricionales ideales para nuestra dieta.



Alachas, machuelos, sardinas, chicharros, longorones y caballas pierden parte de sus propiedades organolépticas al ser congelados (absorben los aromas de otros productos que los acompañen), recomendándose cocinarlos y consumirlos lo más frescos posible.

De acuerdo con las estadísticas oficiales (2007-2023), en el grupo ecológico de los peces pelágicos costeros del caladero canario, la alacha es el cuarto recurso más importante por detrás de la caballa, los chicharros y la sardina.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: En sardina (*Sardina pilchardus*), el opérculo lleva 3 a 5 estrías óseas muy marcadas; en alacha y machuelo es liso. La alacha (*S. aurita*) exhibe una mancha negra en la región posterior del opérculo y una notable línea dorada en el flanco. El machuelo (*Sardinella maderensis*) no exhibe tal línea, aunque sí una mancha oscura justo detrás del opérculo y otra en el origen de la aleta dorsal. Además, los escudetes del perfil ventral no forman una quilla muy aguda en sardina. En machuelo, forman una quilla bien marcada, afilada y desagradable para el consumidor. En alacha, los escudetes ventrales forman una quilla débil.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “alacha” en las islas siguientes: Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del

motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Castillo del Romeral, Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de alacha lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Es necesario tener en cuenta que la temporada de la alacha en Canarias suele ser entre julio y abril, si bien la zafra intensiva tiene lugar desde septiembre hasta abril.

## Productos semigrasos

### PEJECONEJO

Nombre científico y familia: *Promethichthys prometheus* (Cuvier, 1832) (Gempylidae)

Código alfa-3 FAO: PRP

Denominación habitual del producto en Canarias: pejeconejo.

Nombre español (FAO): escolar prometeo.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Roudi escolar* (inglés); sin nombre (alemán); *Escolier clair* (francés); sin nombre (italiano).



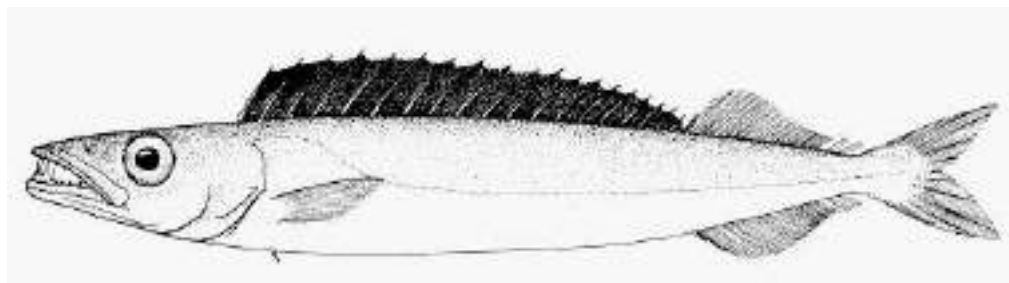
Etimología del nombre científico:

*Promethichthys* Gill, 1893. Nombre de sustitución de *Prometheus* Lowe 1841 (tautónimo de *Gemplyus prometheus*), preocupado por *Prometheus* Hübner 1824 en Lepidoptera; *G ichthy*, -o, =us (un pez).

*Promethichthys prometheus* (Cuvier, 1832). Nombre manuscrito propuesto por Quoy & Gaimard, etimología no explicada, aunque casi seguro que no se refiere al dios griego Prometeo, sino al adjetivo griego que le da nombre: *promethes*, cauteloso o precavido; según Jordan & Evermann (1896), este pez es conocido como "coelho" (conejo) entre los portugueses, porque es un "pez muy precavido, su nombre de pez conejo se debe a su costumbre de arrancar el cebo".

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentopelágico que habita en mares tropicales y cálido-templados de todos los océanos. En el Atlántico oriental, su área de distribución geográfica abarca desde Francia y España hasta Namibia, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe, Ascensión y Santa Helena. Aparentemente ausente en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Gempylidae (Gempílicos: escolares y afines). Cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Hocico bastante corto. De 4 a 6 colmillos en la mandíbula superior cerca del extremo del hocico y una serie lateral de fuertes caninos en cada mandíbula. Pequeños dientes palatinos (en el cielo de la boca). Primera aleta dorsal moderadamente elevada y espinosa. Segunda dorsal blanda, seguida por dos aletones (pínulas). Aleta anal formada por 2 espinitas, seguida de una porción blanca y de 2 pínulas. Aletas pectoral bien desarrolladas, mientras que las ventrales están reducidas a 1 espina y a veces a 1 radio blando rudimentario. Cola bastante pequeña y algo ahorquillada. Línea lateral simple, iniciándose por encima del opérculo y curvándose bruscamente para continuar rectilínea desde la punta de la aleta pectoral. Escamas delgadas, cicloideas (lisas al tacto) y fácilmente caedizas. Huesos intermusculares visibles a través de la piel. Color: cuerpo marrón oscuro con reflejos violeta, desvaneciéndose en un marrón apagado post-mortem; membrana de la primera aleta dorsal negra, las restantes aletas marrón negruzco.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, el pejeconejo habita cerca del fondo entre 400 y 1000 m de profundidad durante el día, generalmente formando cardúmenes; por la noche migra verticalmente hacia aguas mesopelágicas y superficiales. Recurso secundario capturado con aparejos de anzuelo. También se obtienen capturas accesorias con palangres verticales y de fondo en otras pesquerías.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año.

Atributos de sostenibilidad: La biología del pejeconejo en Canarias es relativamente bien conocida. Alcanza un tamaño máximo de 110 cm de longitud total (LT) y unos 5,225 Kg de peso. Es de crecimiento lento. La especie es gonocórica (con los sexos separados). La talla de primera madurez sexual se alcanza alrededor de 47,4 cm LT en ambos sexos. En Canarias, el periodo de reproducción abarca desde abril hasta septiembre, con puesta masiva en junio-julio. Presenta régimen alimentario carnívoro, alimentándose de peces, cefalópodos y crustáceos. Nivel trófico alto, 4,2.

No ha sido establecida ninguna talla mínima de captura de pejeconejo en aguas del caladero canario. Dada su importancia ecológica, resulta necesario implementar una talla legal para su captura (recomendación: 45 cm LT). La pesca recreativa también contribuye a la presión sobre la población de pejeconejo.

Calidad nutricional: Producto semigraso, aunque estacionalmente puede ser graso. Carne sabrosa, con muchas espinas. Valores medios: 2,0% de grasas, 18,8% de proteínas, minerales y vitamina A. Aporte energético de 94 Kcal y 0,255 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): exclusivamente obtenido con aparejos de anzuelo en Canarias, tiene la calificación de producto de consumo “moderado”: 70 puntos.

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: El pejeconejo es capturado como especie secundaria en pesquerías con anzuelo en aguas profundas. Es diferentemente apreciado según las localidades, en virtud de su naturaleza espinosa, aunque su interés comercial actual es bajo. Sus capturas fueron relevantes a mediados de los años 1990, actualmente discretas, aunque existen pruebas de que presentan un mayor potencial. Constituye una buena carnada en las pesquerías de profundidad con anzuelo.

Generalmente se utiliza en fresco o refrigerado. Se comercializa entero y a veces troceado. Tradicionalmente ha sido preparado frito o guisado, formando parte de la cocina popular de las comunidades pesqueras.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: Por su semejanza morfológica, en Canarias el pejeconejo puede ser confundido con ejemplares de tamaño pequeño-medio de pejesable de la familia Trichiuridae, en particular con el sable plateado (*Lepidopus caudatus*) y con los sables negros (*Aphanopus* spp.) que se describen más adelante. El sable plateado tiene el cuerpo en forma de cinto, terminando en cola afinada y dotada de una pequeña aleta caudal, y esta recubierto por una piel caediza y argéntea.



Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto en las islas de Fuerteventura, Tenerife, La Palma y El Hierro.

Fuerteventura:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Morro Jable (Muelle Pesquero s/n, 35625 Pájara, Fuerteventura, 928 16 64 47). Contacto: Juan Francisco Placeres Viera, patrón mayor.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

#### La Palma:

Por medio de las cofradías de pescadores de Santa Cruz de La Palma y Tazacorte.

Por medio de pescadores de Fuencaliente: Carlos Hernández González (tel. 607287492) y Nelson Díaz Ríos (tel. 666081017).

Por medio del arriero Román Plata (tel. 637311635).

#### El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de pejeconejo lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Es necesario tener en cuenta que la temporada del pejeconejo en Canarias abarca prácticamente todo el año.

## CONGRIO

Nombre científico y familia: *Conger conger* (Linnaeus, 1758) (Congridae)

Código alfa-3 FAO: COE

Denominación habitual del producto en Canarias: congrio.

Nombre español (FAO): congrio.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *European conger* (inglés); *Congeraal* (alemán); *Congre d'Europe* (francés); *Grongo* (italiano).

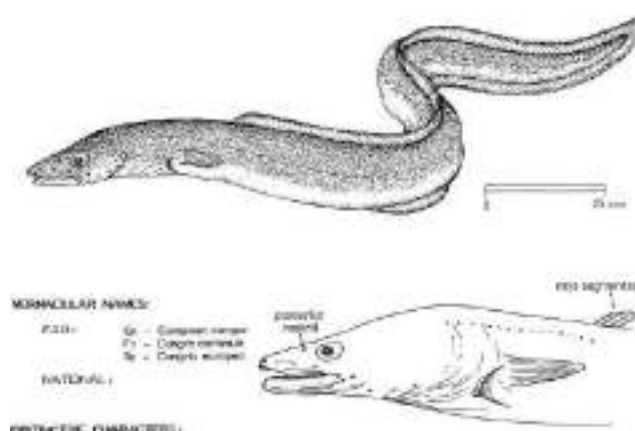


Etimología del nombre científico:

*Conger* Bosc, 1817. Tautónimo de *Muraena conger* Linnaeus, 1758, del G *góngros*, derivado de *gongýlos* (redondo), antiguo nombre griego de una anguila mediterránea, históricamente aplicado a *C. conger*.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico que habita en mares templado-fríos del Atlántico oriental y del Mediterráneo. Su área de distribución geográfica abarca desde Noruega e Islandia hasta Senegal, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Congridae (Cóngridos: congrios). Cuerpo anguiliforme, musculoso, cilíndrico en parte anterior, comprimido en posterior. Cola con punta flexible. Labio superior bien desarrollado. Narina posterior atrasada, cerca del ojo. Hendidura branquial casi opuesta a la aleta pectoral. Origen de la aleta dorsal más o menos a la altura del extremo de la aleta pectoral. Radios de las aletas dorsal y anal segmentados. Color: marrón o gris en el dorso, pálido en el vientre; aletas verticales con el borde negro.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, el congrio vive sobre fondos rocosos y arenosos entre 2 y 800 m de profundidad, siendo más abundante entre 150 y 300 m. Los juveniles permanecen cerca de la costa, migrando hacia aguas más profundas cuando alcanzan la madurez. Se ignora el hábitat de los machos, cuya captura es muy rara. Este recurso pesquero es capturado, junto a otras

especies de fondo, con trampas para peces (nasas y tambores -pesca dirigida-) y aparejos de anzuelo (liñas y palangres de fondo, entre otros) en todas las islas del Archipiélago. La pesca recreativa también está incidiendo sobre este recurso pesquero.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, si bien en Gran Canaria la zafra de congrio se intensifica desde octubre hasta abril.

**Atributos de sostenibilidad:** La biología del congrio no ha sido estudiada en Canarias. Alcanza un tamaño máximo de 220 cm de longitud total (LT) y 65 kg de peso, común entre 100 y 150 cm LT. Es de crecimiento lento. La especie presenta sexos separados. Se reproduce una sola vez en su vida (semelparismo), a partir de edades comprendidas entre 5 y 15 años. En Portugal y el Mediterráneo se han registrado hembras en fase reproductora en julio-agosto, mientras que en Canarias se han observado hembras maduras en febrero. Depredador nocturno de hábitos carnívoros, alimentándose de peces, crustáceos y cefalópodos. Nivel trófico alto, 4,30.

Dadas sus peculiares características biológicas, en Canarias se ha recomendado que no se establezca una talla mínima de captura, proponiéndose, en cambio, una regulación pesquera basada en cuotas de captura una vez que este recurso haya sido científicamente evaluado, es decir, se haya cuantificado su biomasa explotable.

**Calidad nutricional:** El congrio es un pescado semigraso, de carne blanca y sabor peculiar. Sus valores nutricionales medios son: 2,8% de grasas y 18,2% de proteínas, conteniendo minerales y vitamina A. Aporta 102 Kcal de energía y 0,48 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 81 puntos (de nasa) y 86 puntos (de anzuelo).

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias, siendo conocido en todas las islas. El congrio es materia prima culinaria tradicional en Canarias. Se utiliza en fresco o refrigerado. Se comercializa entero o troceado sin piel. Normalmente se prepara frito en trozos o tacos, aunque también se puede asar o guisar, y preparar una cazuela de congrio con fideos (los tradicionales fideos costeros de congrio) o incluso un sancocho con congrio salado. En Canarias existe tradición culinaria en la preparación de croquetas de congrio.

Según las estadísticas oficiales (2007-2023), el congrio es la decimocuarta especie más pescada en Canarias en el grupo de los recursos demersales.



Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio.
- Nivel de consumo: medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No se han observado situaciones de confusión o sustitución de congrio en los mercados canarios.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “congrio” en las ocho islas del Archipiélago. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

La Graciosa:

Por medio de la pescadería de la Cofradía de Pescadores La Graciosa (Gregorio Páez Guadalupe, Patrón Mayor). 928 84 20 05 / 928 84 21 83 (lonja).

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de congrio lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien el congrio se pesca durante todo el año en Canarias, es necesario tener en cuenta que la zafra intensiva suele tener lugar entre noviembre y abril.



## BURRITO LISTADO

Nombre científico y familia: *Parapristipoma octolineatum* (Valenciennes, 1833)  
(Haemulidae)

Código alfa-3 FAO: GRA

Denominación habitual del producto en Canarias: burrito listado.

Otros nombres usados en Canarias: boca de oro.

Nombre español (FAO): burro listado.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *African striped grunt* (inglés); sin nombre (alemán); *Grondeur rayé* (francés); sin nombre (italiano).



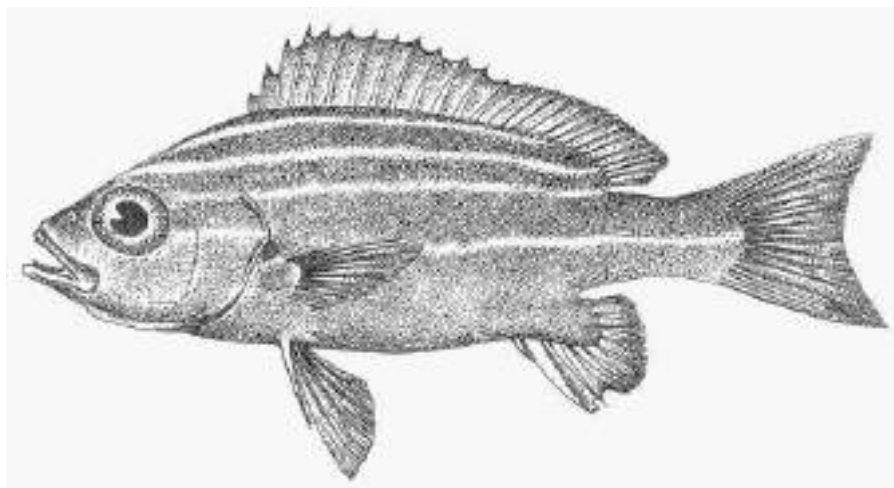
Etimología del nombre científico:

*Parapristipoma* Bleeker, 1873. Del G *para-* (cercano, el lado de), es decir, similar a *Pristipoma* Cuvier, 1829 (= *Pomadasyis*). A su vez, *pristipoma* deriva del G *pristis* (sierra) + *poma* (opérculo), en referencia al preopérculo recto y aserrado.

*Parapristipoma octolineatum* (Valenciennes, 1833). Del G, L *octo-* (ocho) + L *lin*, *-ea*, *-eo*, *-o* (línea, raya) + el participio pasado latino *-tum*; *lineatum* (rayado), refiriéndose a las cuatro rayas longitudinales azul pálido en el dorso y los costados que comienzan en la cabeza, hasta un total de ocho.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico que habita en mares subtropicales del Atlántico oriental: desde Francia (raro), España y Portugal hasta Angola, incluidas las islas Madeira, Canarias y Cabo Verde. También ha sido observado en el mar Mediterráneo occidental, donde es una especie poco común.

Descripción morfológica: Cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Hocico redondeado, más corto que el diámetro ocular. Boca ligeramente oblicua, con la maxila extendiéndose hasta el margen anterior del ojo. Labios bastante finos. Mentón con 6 poros, aunque sin surco medio. Preopérculo aserrado. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Escamas ctenoideas (ásperas al tacto), también en la línea lateral. Color: marrón violeta con 4 rayas azules longitudinales a lo largo del dorso y flancos, empezando desde la cabeza; aletas gris oscuro.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es frecuente, habita en fondos rocosos, rocoso-arenosos y en el interior de oquedades entre 5 y 150 m de profundidad, sobre todo de 20 a 50 m. Suele agruparse en cardúmenes en el borde inferior de los veriles, donde tiende a permanecer en zonas concretas que los pescadores denominan “burreras”. Este recurso pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa y enmalle en todas las islas del Archipiélago, aunque sus capturas son moderadas.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, aunque sobre todo en otoño e invierno coincidiendo con su periodo reproductor.

Atributos de sostenibilidad: La biología de esta especie en Canarias es desconocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 50 cm de LT y alrededor de 1 kg de peso. La especie presenta sexos separados (gonocorismo), habiéndose examinado ejemplares en reproducción en los meses de aguas frías (desde finales de otoño hasta finales de invierno). Tanto los juveniles como los adultos presentan régimen alimentario carnívoro, alimentándose de crustáceos y moluscos bentónicos. Nivel trófico medio-alto, 3,6.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero canario. Sería aconsejable determinar los parámetros biológicos básicos de la especie en el caladero canario, en particular la talla de primera madurez sexual que permita fijar una talla mínima de captura para favorecer la sostenibilidad del stock regional.

Calidad nutricional: El burrito listado es un pescado semigraso, de carne blanca, sabrosa y de excelente calidad. Valores nutricionales medios: 1,7-1,8% de grasas y 17,3-21,0% de proteínas, conteniendo minerales y vitaminas. Aporta unas 105 Kcal (valor inferido) y 0,322 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 91 puntos (anzuelo), 86 puntos (nasa) y 83 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Debido a que sus capturas no son abundantes ni temporalmente continuas, el burrito listado es un recurso de segundo orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria. La existencia de un término local para designar la zona donde el recurso se agrega (burrera) y su presencia, aunque moderada, en mercados y restaurantes hablan de su tradición en la cultura marinera de Canarias, aunque sea desconocido por la mayoría de los consumidores. Su aprecio como producto varía de unas localidades a otras, aunque pocos consumidores conocen las excelencias de su textura y sabor.

Se utiliza en fresco o refrigerado. Se comercializa entero. Normalmente se prepara guisado en caldos y cazuelas o frito formando parte de las típicas parrilladas; también se hace a la plancha (abierto y a la espalda).

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No se han observado situaciones de sustitución de burrito listado en los mercados canarios. Puede existir confusión con el burro o burro costero (*Plectorhynchus mediterraneus*), de la misma familia, por una cuestión meramente semánticas o porque alguien piense que el burrito es un juvenil del burro. El burro presenta un cuerpo bastante más alto y sus labios son gruesos.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “burrito listado” en Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

## Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

## Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

#### La Gomera:

Por medio de Pescadería Carmen. Calle El Baluarte. 38800 San Sebastián de la Gomera.

#### La Palma:

Por medio de las cofradías de pescadores de Santa Cruz de La Palma y Tazacorte.

Por medio de pescadores de Fuencaliente: Carlos Hernández González (tel. 607287492) y Nelson Díaz Ríos (tel. 666081017).

Por medio del arriero Román Plata (tel. 637311635).

#### El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de burrito listado lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien el burrito listado puede aparecer entre las capturas todo el año en Canarias, es necesario tener en cuenta que la zafra suele tener lugar entre noviembre y marzo.



## SARGO PICUDO

Nombre científico y familia: *Diplodus puntazzo* (Walbaum, 1792) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SHR

Denominación habitual del producto en Canarias: sargo picudo.

Otros nombres usados en Canarias: morruda.

Nombre español (FAO): sargo picudo.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Sharpsnout seabream* (inglés); *Spitzbrasse* (alemán); *Sar à museau pointu* (francés); *Sarago pizzuto/Morudda* (italiano).



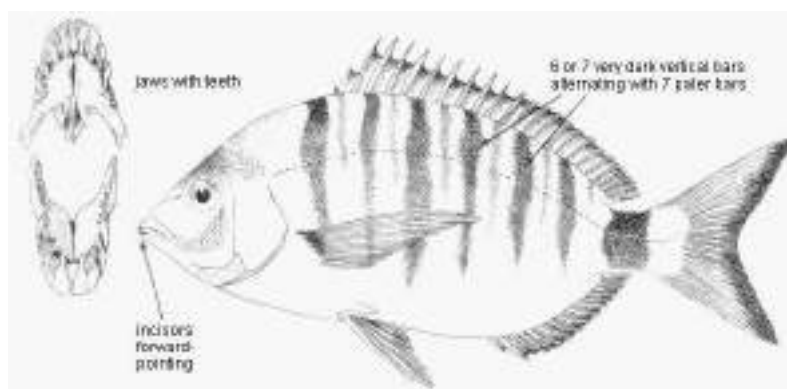
Etimología del nombre científico:

*Diplodus* Rafinesque, 1810. Del G *diplo-* (doble, bicéfalo) + G *odus* (diente), alusión no explicada y dentición no mencionada en la descripción, quizás refiriéndose a dos formas de dientes (incisivo y molar) y/o a sus incisivos dobles.

*Diplodus puntazzo* (Walbaum, 1792). *Puntazzo*, nombre local entre los pescadores de Génova, Italia, según Cetti (1777, *Anfibi e pesci di Sardegna*, vol. 3).

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico que habita en mares subtropicales del Atlántico oriental: desde el Golfo de Vizcaya (raro) y España hasta Sierra Leona y en Sudáfrica, incluidas las islas Canarias y Cabo Verde. También vive en todo el mar Mediterráneo y mar Negro.

Descripción morfológica: Cuerpo oval y comprimido lateralmente. Hocico puntiagudo, mandíbulas extensibles, labios delgados. Ocho dientes incisivos en cada mandíbula que apuntan hacia delante, de color castaño. Mejillas escamosas, preopérculo desnudo. Escamas en la línea lateral y en el pedúnculo caudal. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Cola robusta y en V. Coloración de fondo gris plateada; 6 o 7 bandas transversales en los lados, alternativamente muy oscuras y más claras, que a veces desaparecen completamente post-mortem; una gran banda oscura, casi anular, en el pedúnculo caudal, más intensa en juveniles; una mancha muy oscura en el ángulo superior de las inserciones de las aletas pectorales.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es frecuente, habita en sustratos rocosos y rocoso-arenosos entre 2 y 135 m de profundidad en todas las islas. En aguas someras se asocia a fondos abruptos muy batidos por el oleaje. Este recurso

pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa y enmalle, aunque sus capturas actuales son escasas.

En Canarias, esta especie se pesca desde septiembre hasta febrero, aunque su zafra intensiva se suele producir en noviembre.

**Atributos de sostenibilidad:** La biología de esta especie en Canarias es bien conocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 52 cm de LT y 2,185 kg de peso. La especie es hermafrodita permanente con episodios de proterandria parcial (algunos machos funcionales se transforman, por inversión sexual, en hembras funcionales) y diginia (con hembras primarias y hembras terminales -procedentes de macho-). La proporción de sexos es 1 macho por cada 2,03 hembras. La primera madurez sexual es alcanzada con 28 cm LT (machos) y 29 cm LT (hembras). La reproducción tiene lugar entre septiembre y febrero, con pico de máxima intensidad en noviembre. Tanto los juveniles como los adultos presentan régimen alimentario omnívoro, alimentándose de algas, esponjas, gusanos, moluscos bivalvos y crustáceos (camarones, anfípodos, copépodos, isópodos) bentónicos. Nivel trófico medio-bajo, 3,2.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero canario. Sería aconsejable establecer una talla mínima de captura (recomendable 30 cm LT) para favorecer la recuperación del stock regional que se halla claramente en estado de sobreexplotación.

**Calidad nutricional:** El sargo picudo es un pescado semigraso, de carne blanca, sabrosa y de excelente calidad. Valores nutricionales medios: 2,3% de grasas y 18,4-20,3% de proteínas, conteniendo minerales y vitaminas. Aporta 104 Kcal de energía y 0,383 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 88 puntos (anzuelo), 83 puntos (nasa) y 80 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Debido a que sus capturas no son abundantes, el sargo picado es un recurso de segundo orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria. La existencia de un término local (morruda) para designar a la especie y su presencia, aunque moderada, en mercados y restaurantes hablan de su tradición en la cultura marinera de Canarias. Su aprecio como producto varía de unas localidades a otras. Bien apreciado por los pescadores de San Cristóbal, en Gran Canaria, que tradicionalmente han desarrollado una pesquería con nasas dirigida a este recurso. Hasta los años 1980, en virtud de su peritoneo negro, la especie era popularmente considerada por los majorereros como “pescado negro”, por lo que no se consumía en la isla y sus capturas eran enviadas sobre todo a Tenerife.

Se utiliza en fresco o refrigerado, raramente salado y seco. Se comercializa entero. Normalmente se prepara frito (puede formar parte de las típicas parrilladas), aunque los

ejemplares grandes también se asan al horno con verduras, y a veces se prepara guisado en caldos y cazuelas.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado canario. No obstante, por su parecido morfológico e incluso cromático, el sargo picudo puede confundirse con otras especies congéneres (*Diplodus*), en particular con el sargo blanco (*D. cadenati*), la seifía (*D. vulgaris*) y el sargo breado (*D. cervinus*), e incluso con la herrera (*Lithognathus mormyrus*). De todas estas especies pesqueras nos ocupamos en las páginas siguientes de este Informe, por lo que nos remitimos a las respectivas descripciones e ilustraciones. Baste recordar aquí, como características distintivas del sargo picudo, el mayor desarrollo del hocico (no siempre fácil de observar si no es mediante comparación) y el peculiar patrón cromático.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sargo picudo” en Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de sargo picudo lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser

posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien el sargo picudo puede aparecer entre las capturas desde septiembre hasta febrero en Canarias, es necesario tener en cuenta que la zafra intensiva suele tener lugar en noviembre.



## SARGO BREADO

Nombre científico y familia: *Diplodus cervinus* (Lowe, 1838) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SBZ

Denominación habitual del producto en Canarias: sargo breado.

Otros nombres usados en Canarias: sargorio; sargo molinero (Lanzarote); sargo briado (Fuerteventura).

Nombre español (FAO): sargo breado.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Zebra seabream* (inglés); *Zebrabrasse* (alemán); *Sar à grosses lèvres* (francés); *Sarago reale/Sarago faraone* (italiano).

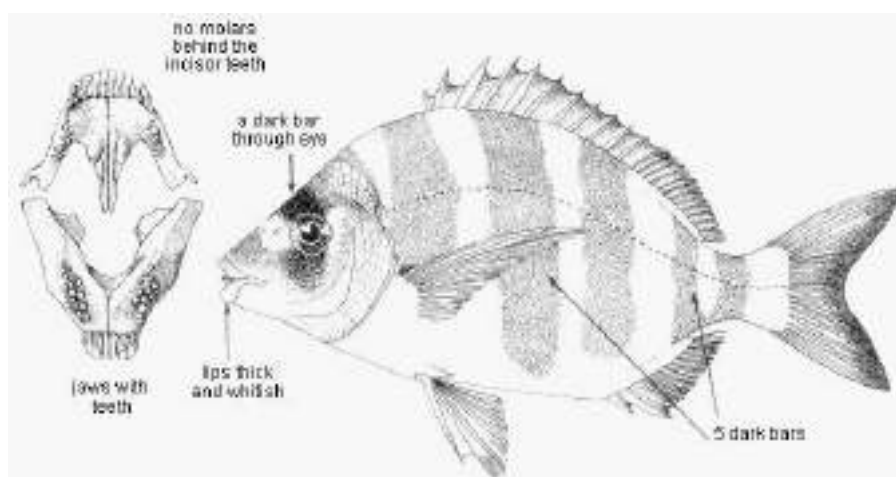


Etimología del nombre científico:

*Diplodus cervinus* (Lowe, 1838). Del *L cervinus* (relativo al ciervo), llamado así por *sargo veado*, su nombre portugués en Madeira (localidad-tipo), alusión no explicada, quizá refiriéndose a la coloración similar a la del ciervo de sus bandas verticales.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico que, asociado a ambientes arrecifales, habita en mares subtropicales del Atlántico oriental: desde el Golfo de Vizcaya hasta Sudáfrica, incluidas las islas Madeira y Canarias. También vive en todo el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. Hocico algo puntiagudo, boca ligeramente extensible, labios gruesos. Diez a 12 dientes incisivos en el maxilar superior, 8 en el maxilar inferior, seguidos de 1 a 3 (normalmente 2) filas de pequeños molares. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Cola robusta y en V. Escamas en mejillas, preopérculo, opérculo, línea lateral y pedúnculo caudal. Coloración de fondo gris plateada con reflejos dorados; 5 bandas transversales, anchas y oscuras, en los flancos (la última sobre el pedúnculo caudal); una banda oscura en el espacio interorbitario, extendiéndose por la región ocular y mejillas; punta del hocico marrón oscuro; una mancha negra en la parte superior de las axilas pectorales; aletas verticales grisáceas, distalmente oscuras; aletas pelvianas oscuras; durante la fase reproductora aparece una mancha amarilla subocular.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, habita en sustratos rocosos y rocoso-arenosos entre la orilla y 100 m de profundidad en todas las islas. Suele formar pequeños cardúmenes. Este recurso pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa y enmalle; sus capturas actuales son escasas.

En Canarias, esta especie se pesca desde abril hasta septiembre, aunque su zafra intensiva se suele producir en mayo-junio.

Atributos de sostenibilidad: La biología de esta especie en Canarias es bien conocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 56,5 cm de LT y 3,940 kg de peso. La especie es hermafrodita proterogínica (hembras funcionales se transforman, por inversión sexual, en machos funcionales). La proporción de sexos es 1 macho por cada 2,6 hembras. La primera madurez sexual es alcanzada con 27,3 cm LT (hembras) y 32,7 cm LT (machos). La reproducción tiene lugar entre abril y septiembre, con desove intensivo en mayo-junio. Tanto los juveniles como los adultos presentan régimen alimentario omnívoro, alimentándose de pequeños invertebrados (crustáceos y otros) y algas bentónicas. Nivel trófico medio-bajo, 3,0.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero canario. Sería aconsejable establecer una talla mínima de captura (recomendable 33 cm LT) para favorecer la recuperación del stock regional que se halla claramente en estado de sobreexplotación.

Calidad nutricional: El sargo breado es un pescado semigraso, de carne blanca, sabrosa y de excelente calidad. Valores nutricionales medios: alrededor de 1,7% de grasas y 19,0-21,2% de proteínas, conteniendo minerales y vitaminas. Aporta unas 103 Kcal (valor inferido) y 0,226 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 88 puntos (anzuelo), 83 puntos (nasa) y 80 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Debido a que sus capturas no son abundantes, el sargo breado es un recurso de segundo orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria. La existencia de términos locales (sargorio, sargo molinero, sargo briado) para designar a la especie y su presencia, aunque moderada, en mercados y restaurantes hablan de su tradición en la cultura marinera de Canarias. Su aprecio como producto varía de unas localidades a otras. Hasta los años 1980, en virtud de su peritoneo negro, la especie era popularmente considerada por los

majoreros como “pescado negro”, por lo que no se consumía en la isla y sus capturas eran enviadas sobre todo a Tenerife.

Se utiliza en fresco o refrigerado. Se comercializa entero. Normalmente se prepara frito (puede formar parte de las típicas parrilladas), aunque los ejemplares grandes también se asan al horno con verduras, y a veces se prepara guisado en caldos y cazuelas.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado canario. No obstante, por su parecido morfológico e incluso cromático, el sargo breado puede confundirse con otras especies congéneres (*Diplodus*), en particular con el sargo blanco (*D. cadenati*), la seifía (*D. vulgaris*) y el sargo picudo (*D. puntazzo*). De todas estas especies pesqueras nos ocupamos en las páginas de este Informe, por lo que nos remitimos a las respectivas descripciones e ilustraciones. Baste recordar aquí, como características distintivas del sargo breado, el peculiar patrón cromático.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sargo

picudo” en Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de sargo breado lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien el sargo breado puede aparecer entre las capturas desde abril hasta septiembre en Canarias, es necesario tener en cuenta que la zafra intensiva suele tener lugar en mayo-junio.



## JUREL

Nombre científico y familia: *Pseudocaranx dentex* (Bloch & Schneider, 1801)  
(Carangidae)

Código alfa-3 FAO: TRZ

Denominación habitual del producto en Canarias: jurel.

Otros nombres usados en Canarias: jurel de Guinea; jurel de aleta amarilla.

Nombre español (FAO): jurel dentón.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *White trevally* (inglés); *Zahn-Makrele* (alemán); *Carangue dentue* (francés); *Carango dentice* (italiano).



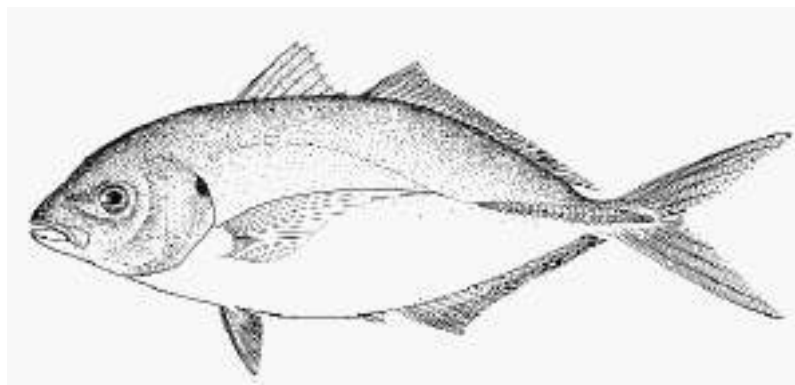
Etimología del nombre científico:

*Pseudocaranx* Bleeker, 1863. Del G *pseudo-* (falso, parecido), alusión no explicada, presumiblemente refiriéndose a la similitud y/o colocación previa de *P. dentex* en *Caranx*. Otra hipótesis plausible es la procedencia del vocablo *carangue* (nombre de un pez del Caribe en francés).

*Pseudocaranx dentex* (Bloch & Schneider, 1801). Del *L dens* (diente), *dentex* (con dientes grandes), aunque en este caso quizás significa simplemente “dentado”, presumiblemente refiriéndose a la posesión de una sola fila de dientes romos y cónicos en cada mandíbula.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentopelágico con patrón biogeográfico pantropical, que habita en mares tropicales y templados de los océanos Pacífico, Índico y Atlántico. En el Atlántico oriental, su área de distribución geográfica se extiende desde las islas Azores y el mar Mediterráneo hasta Sudáfrica, incluidas las islas Madeira, Canarias, Cabo Verde, Ascensión y Santa Helena.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Carangidae (Carángidos: chicharros, jureles y otros). Cuerpo alargado, alto y moderadamente comprimido. Hocico alargado, algo puntiagudo. Boca moderadamente grande; el final de la mandíbula superior no alcanza el borde del ojo. Una única fila de dientes cónicos romos en ambas mandíbulas. Espinas dorsales largas, la más larga es más alta que el lóbulo de la aleta dorsal blanda. Aletas pectorales falciformes, más largas que la longitud cefálica. Línea lateral posterior (recta) formada por 25-31 escudetes dérmicos. Cola ahorquillada, en V. Color: dorso, azul verdoso pálido; vientre, plateado; una franja amarilla corre por el flanco y la base de las aletas dorsal blanda y anal; caudal y dorsal blanda amarillo oscuro; una mancha negra en el margen postero-dorsal del opérculo.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, el jurel vive formando pequeños cardúmenes sobre fondos litorales rocosos y rocoso-arenosos desde la orilla hasta 100 m de profundidad. Los juveniles suelen ser pelágicos, asociándose a medusas (“aguavivas”) y objetos flotantes (“jayos”). Es capturado con nasas para peces, redes de enmalle y aparejos de anzuelo (cordel de uno o dos anzuelos y curricán, entre otros, incluyendo modalidades con cebo vivo) en todas las islas del Archipiélago. La pesca recreativa contribuye a la presión pesquera sobre este recurso.

En Canarias, la zafra de esta especie abarca desde mayo hasta agosto.

Atributos de sostenibilidad: La biología del jurel de Canarias no ha sido estudiada. Alcanza un tamaño máximo de 90 cm de longitud total (LT) y 6,4 kg de peso. De acuerdo con datos de poblaciones indo-pacíficas, la especie presenta sexos separados que se encuentran en proporción de 1 macho por 1 hembra. En Australia y Nueva Zelanda, la reproducción tiene lugar en los meses del verano austral (diciembre a febrero), a partir de tallas de 28 cm LT en hembras y 32-37 cm LT en machos. Pescadores y pescaderos consultados nos informan de la presencia de ejemplares canarios con las gónadas bien desarrolladas en los meses de verano. Presenta hábitos alimentarios mixtos, ingiriendo

plancton por filtración y succión, aunque también depredando sobre invertebrados del fondo. Nivel trófico medio alto, 3,90.

Dadas tales características biológicas y circunstancias, a pesar de que no existen indicios de sobrepesca, sería recomendable fijar precautoriamente una talla mínima de captura de al menos 37 cm LT para el jurel en Canarias, al tiempo que debería ponerse en marcha un estudio que determine los parámetros biológicos básicos de este recurso en la región.

Calidad nutricional: El jurel es un pescado semigraso, de carne grasienta con sabor intenso. No obstante, su contenido graso varía semestralmente en función de la fase (reproductora o no) de su ciclo biológico: 1,1-2,0% de grasas, 16,2% de proteínas, 3,4% de carbohidratos y 2,32% de minerales. Aporta 88 Kcal de energía, 0,14 g de ácido oleico y 0,45 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): el jurel tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 85 puntos (de enmalle), 88 puntos (de nasa) y 93 puntos (de anzuelo).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias, siendo conocido en todas las islas.

El jurel es materia prima culinaria tradicional en Canarias. Se utiliza en fresco o refrigerado. Se comercializa entero o troceado. Normalmente se utiliza guisado para hacer sopas, caldos y cazuelas, como son los casos del caldo de pescado con jurel o el jurel en mojo hervido; también se prepara habitualmente asado (al horno o a la brasa), escabechado y abierto a la espalda (a la plancha).

En instalaciones de acuicultura en el puerto de Taliarte (Telde) se iniciaron experiencias (estabulación de ejemplares reproductores), en la primera década del este siglo, conducentes a su cultivo en cautividad que, quizás debido a su carestía financiera, no tuvieron continuidad. El desconocimiento de la biología de esta especie en Canarias pudo contribuir a los elevados costes (en tiempo y financiación) del citado proyecto.

Según las estadísticas oficiales (2007-2023), el jurel es la décima especie más pescada en Canarias en el grupo de los recursos demersales, y una de las más importantes de este grupo en Gran Canaria.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio-alto: 10 - 15 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio-alto.
- Nivel de consumo: medio-alto.

Confusiones y sustituciones de mercado: En general, no se han observado situaciones de confusión o sustitución de jurel en los mercados canarios. Sin embargo, esporádicamente aparecen algunos ejemplares de otros jureles tropicales, tales como *Caranx crysos*, *C. hipos* y *C. lugubris* que, aunque poseen semejanza morfológica,

carecen, entre otras características, del patrón cromático del jurel donde llaman la atención los distintivos amarillentos.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “jurel” en Lanzarote y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Tenerife:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de jurel lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, convendría que los ejemplares fueran eviscerados y se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Será necesario tener en cuenta que, en Canarias, el jurel es objeto de zafra intensiva entre mayo y agosto, aunque pueden aparecer descargas de este producto a lo largo del año.



## Productos magros

### **BOGA**

Nombre científico y familia: *Boops boops* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: BOG

Denominación habitual del producto en Canarias: boga.

Nombre español (FAO): boga.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Bogue* (inglés); *Blöker/Gelbstrieme* (alemán); *Bogue* (francés); *Boga/Vopa* (italiano).



Etimología del nombre científico:

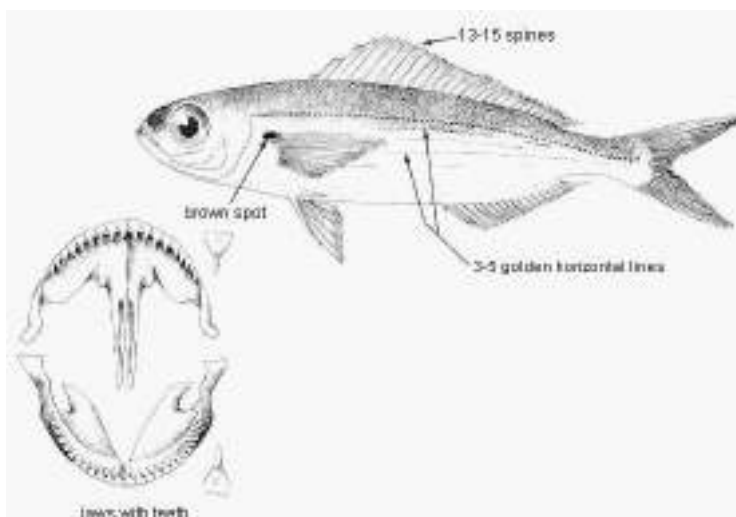
*Boops* Cuvier, 1814. Tautónimo de *Sparus boops* Linnaeus, 1758.

*Boops boops* (Linnaeus, 1758). Del G *bo*, *bous* (buey, vaca) + G *ops* (ojo), en referencia a sus grandes ojos, de diámetro mayor que la longitud del hocico. Según otra hipótesis,

el segundo vocablo derivaría del G *ops*, *-is* (apariencia; aspecto), quizás aludiendo a la forma del ojo del pez, que se creía parecido al de un buey.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez ubicuo (es decir, pelágico y bentónico), que habita tanto en aguas costeras superficiales como en fondos diversos. Conocido de aguas subtropicales y subtropicales-templadas del Atlántico oriental: desde Noruega hasta Angola, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde y Santo Tomé y Príncipe; también presente en el mar Mediterráneo y mar Negro.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo alargado, poco alto y muy poco comprimido por delante. Ojos de gran tamaño. Boca pequeña, oblicua; labios muy delgados. Todos los dientes incisivos, en una fila en ambas mandíbulas. Aletas dorsal y anal con la parte anterior espinosa y la posterior blanda. Aletas pectorales cortas, con una mancha oscura en su base. Cola en V. Color: dorso azulado o verdoso; flancos con reflejos plateados o dorados, marcados por 3 a 5 líneas longitudinales doradas.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es abundante, la boga vive pelágica sobre todo en veriles y bentónica en fondos de arena, fango, rocas, seadales y algas, entre la orilla y unos 250 m de profundidad, más común hasta 100 m. Forma cardúmenes que, sobre todo de noche, ascienden hasta aguas superficiales. Es un recurso pesquero secundario en las pesquerías artesanales de cerco, aunque también se producen capturas con anzuelo y redes izadas (guelderas). Sus capturas se destinan principalmente a ser utilizadas como cebo vivo.

En Canarias, esta especie se pesca desde diciembre hasta julio, aunque las mayores descargas tienen lugar en marzo-abril, coincidiendo con su reproducción intensiva.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la boga en Canarias no es del todo bien conocida. Alcanza un tamaño máximo de 39 cm de longitud total (LT) y 400 g de peso. Es de crecimiento medio. En Canarias, la especie parece presentar hermafroditismo secuencial proterándrico (los individuos primero son machos y, a partir de una cierta talla, una parte de ellos se transforma en hembras); al contrario, en otras regiones la especie parece exhibir proteroginia. La proporción de sexos se sitúa alrededor de 1 macho por cada 2,57 hembras. Su reproducción tiene lugar entre diciembre y julio, con puesta masiva en marzo-abril. La especie es considerada omnívora, incluyendo crustáceos y plancton en su dieta, con nivel trófico bajo (2,8): los juveniles son más carnívoros que los adultos, que son claramente herbívoros.

En Canarias, la boga alcanza la talla de primera madurez sexual con 13,4 cm LT. Su talla de mínima de captura fue establecida en 11 cm LT en aguas exteriores (esta talla establecida por el Gobierno de España permitiría capturar buena parte de inmaduros). El Gobierno de Canarias no ha establecido una talla de captura de la especie en aguas interiores. Su biomasa en Canarias fue estimada por métodos acústicos en 29 mil

toneladas en 1985. Desde entonces, se tienen indicios de que su abundancia en la región ha disminuido, sobre todo por la fuerte y creciente demanda de cebo vivo para las pesquerías de anzuelo. Resulta necesario implementar y actualizar las tallas mínimas legales de captura y controlar el esfuerzo de pesca sobre este recurso. La pesca recreativa también contribuye a la presión sobre la población de boga, sobre todo en puertos, muelles y zonas de costa.

**Calidad nutricional:** La boga es un pescado magro, conteniendo 0,9% de grasas, 21% de proteínas, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 92 Kcal de energía y 0,20 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. Las bogas pequeñas (carnívoras) serían más sabrosas que las grandes (herbívoras). Es imprescindible que las bogas procedan de aguas limpias, como es el caso de las aportadas por las pesquerías artesanales de cerco.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la boga tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 91 puntos (anzuelo) y 88 puntos (cerco).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: La boga es capturada como especie accesoria en pesquerías con artes de cerco, redes izadas, redes de enmalle, nasas y aparejos de anzuelo; también lo fue en el pasado con los artes de playa (chinchorros). Sus capturas (ejemplares vivos o no) se destinan sobre todo a carnada y, en mucha menor medida, a consumo humano. No obstante, es un producto poco apreciado por el consumidor porque se tiene la creencia de que siempre procede de aguas sucias. La boga prácticamente no forma parte del recetario tradicional canario.

Generalmente se utiliza en fresco o refrigerada. Se comercializa entera y a veces troceada. Se prepara frita y también asada (a la parrilla) y raramente hervida para obtener caldo.

Según las estadísticas oficiales (2007-2023), la boga es un recurso secundario incluso en puertos notablemente cerqueros como son Arguineguín (Gran Canaria) o Puerto del Carmen (Lanzarote).

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: Dado su relativo parecido morfológico, puede llegar a confundirse con sardina (*Sardina pilchardus*) o con alacha (*Sardinella aurita*). La sardina tiene manchas negras en los flancos y estrías óseas en cada opérculo (cubierta externa de las branquias). La alacha lleva una mancha negra en el borde de superior-posterior de los opérculos. Otro pescado de gran semejanza es la madre de la boga o linguirón (*Centracanthus cirrus*) (Sparidae), relativamente frecuente en aguas canarias aunque muy raro en los mercados, que presenta el dorso marrón-rojizo, ausencia de líneas laterales, aletas pectorales largas y cola de muy inferior tamaño.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “boga” en las islas siguientes: Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de

Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Fuerteventura:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Morro Jable (Muelle Pesquero s/n, 35625 Pájara, Fuerteventura, 928 16 64 47). Contacto: Juan Francisco Placeres Viera, patrón mayor.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Castillo del Romeral, Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de boga lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador. Es imprescindible asegurarse de que la boga procede de aguas limpias, donde ha sido capturada con redes de cerco artesanal. Cuanto más pequeños sean los ejemplares (cumpliendo la talla mínima legal), más sabrosos estarán.

¿Cuándo adquirir el producto?: Es necesario tener en cuenta que la temporada de la boga en Canarias suele ser entre diciembre y julio, si bien la zafra intensiva tiene lugar en marzo-abril.

## GALANA

Nombre científico y familia: *Oblada melanurus* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SBS

Denominación habitual del producto en Canarias: galana.

Otros nombres usados en Canarias: galán.

Nombre español (FAO): oblada.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Saddled seabream* (inglés); *Brandbasse* (alemán); *Oblade* (francés); *Oblata* (italiano).



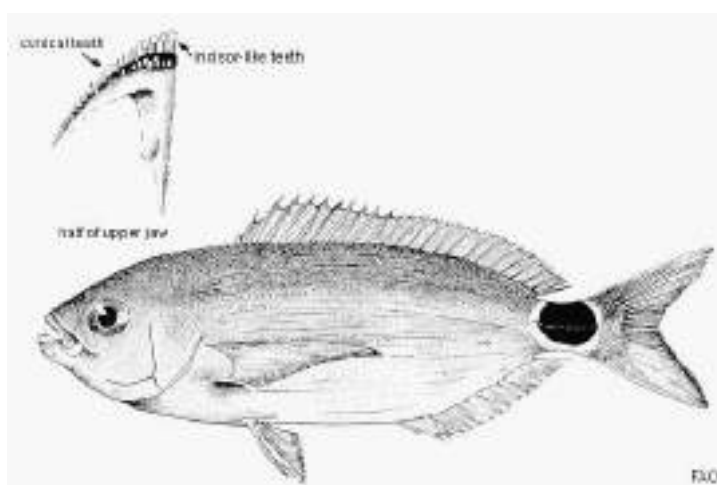
Etimología del nombre científico:

*Oblada* Cuvier, 1829. Latinización de *oblado*, uno de los tres nombres comunes (junto con *blade* e *hibaldo*) con los que se denomina a este pez en Marsella, Francia, según Brännich (1768, *Ichthyologia Massiliensis*).

*Oblada melanurus* (Linnaeus, 1758). Del G *melanos* (negro) + *oura* (cola), en referencia a una gran mancha negra en el pedúnculo caudal.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez ubicuo (es decir, bentónico, aunque también pelágico), que habita tanto por encima de fondos diversos como a media agua en profundidades someras. Conocido de aguas subtropicales, tropicales y subtropicales-templadas del Atlántico oriental: desde el Golfo de Vizcaya hasta Angola, incluidas las islas Madeira, Canarias, Cabo Verde; también presente en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oblongo, ligeramente comprimido. Perfil cefálico recto desde la nuca hacia detrás. Diámetro del ojo al menos dos veces más ancho que espacio suborbitario. Escamas en parte superior de la cabeza, en mejillas y preopérculo. Escamas en la línea lateral y en la base de la aleta caudal (en forma de V). Boca oblicua. Cada mandíbula con una fila externa de 8 a 10 dientes incisivos medios (sus cortantes bordes ligeramente almenados), seguida por dientes pequeños, cónicos y ligeramente curvados hacia adentro. Aletas dorsal y anal con la parte anterior espinosa y la posterior blanda. Aletas pectorales bien desarrolladas. Color: gris plateado; dorso oscuro con reflejos azulados; líneas longitudinales más o menos visibles siguiendo las filas de escamas; una gran mancha negra, en forma de silla de montar, en el pedúnculo caudal, bordeada de blanco; aletas de color claro.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, la galana vive por encima de fondos de toda naturaleza entre la orilla y unos 30 m de profundidad, aunque también es frecuente observar pequeños cardúmenes a media agua sobre fondos rocosos y praderas algales. Es un recurso pesquero secundario en las pesquerías artesanales de anzuelo, nasa, enmalle y salemera.

En Canarias, esta especie se pesca desde diciembre hasta septiembre, aunque las mayores descargas tienen lugar en abril-mayo, coincidiendo con la agregación inicial de ejemplares para la reproducción.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la galana en Canarias no ha sido objeto de estudio. Alcanza un tamaño máximo de 35 cm de longitud total (LT) y alrededor de 500 g de peso. Es de crecimiento medio. Estudios efectuados en el Mediterráneo central y oriental indican que la especie es principalmente gonocórica (con los sexos claramente separados), aunque algunas poblaciones exhiben hermafroditismo proterogínico (los individuos primero son hembras y, a partir de una cierta talla, una parte de ellos se transforma en machos). La talla de primera madurez sexual se alcanza alrededor de 19 cm LT en ambos sexos. En Canarias, se han observado individuos reproductores en primavera-verano, dato que coincide con la época de puesta documentada en el Mediterráneo (marzo-junio, septiembre). Presenta régimen alimentario omnívoro, sin embargo, los pequeños invertebrados (zoobentos y zooplancton) forman parte esencial de su dieta; nivel trófico bajo-medio (3,4). A su vez, la galana constituye un importante alimento (presa) en las redes tróficas marinas.

No ha sido establecida ninguna talla mínima de captura de galana en aguas del caladero canario. Dada su importancia ecológica, resulta necesario implementar una talla legal (recomendación: 19 cm LT) para su captura y controlar el esfuerzo de pesca sobre este

recurso. La pesca recreativa también contribuye a la presión sobre la población de galana.

Calidad nutricional: Pescado magro, de carne blanca y sabrosa, que contiene un nivel bajo (valor sin determinar) de grasas, 17-21% de proteínas, minerales y vitamina A. Aporta unas 90 Kcal (valor inferido) y 0,329 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la galana tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 87 puntos (anzuelo), 82 puntos (nasa) y 79 puntos (enmalle).

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: La galana es capturada como especie accesoria en pesquerías con anzuelo, nasa y enmalle y salemera, aunque sus capturas son modestas. Es diferentemente apreciada según las localidades, aunque su interés comercial es bajo.

Generalmente se utiliza en fresco o refrigerada. Se comercializa entera y a veces troceada. Se puede preparar al horno, a la plancha, en escabeche, frita en una masa ligera o simplemente enharinada y sazonada, e incluso al ajillo. De un libro de cocina tradicional herreña (Barrera Álamo, 1989), hemos extraído una receta (de hecho, una fritura), denominada “galanes Don Isidoro”. También se suele utilizar hervida para hacer caldo o fumet de pescado.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.

- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: Por su semejanza morfológica y/o cromática, la galana puede ser confundida con todos los sargos (*Diplodus*) de Canarias, que llevan manchas notorias en el pedúnculo caudal, todos ellos miembros de la misma familia Sparidae. En las fichas de estas especies parecidas se indican las características morfológicas diferenciadoras que el consumidor ha de tener en cuenta.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “galana” en Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de galana lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien en Canarias la galana se pesca entre diciembre y septiembre, es necesario tener en cuenta que la zafra intensiva suele acontecer en abril-mayo.



## SARGO BLANCO

Nombre científico y familia: *Diplodus cadenati* de la Paz, Bauchot & Daget, 1974 (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SRG (*Diplodus* spp.)

Denominación habitual del producto en Canarias: sargo blanco, sargo.

Nombre español (FAO): sargo marroquí.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Moroccan white seabream* (inglés); sin nombre (alemán); *Sar commun du Maroc* (francés); sin nombre (italiano).



Etimología del nombre científico:

*Diplodus cadenati* de la Paz, Bauchot & Daget, 1974. En honor del ictiólogo Jean Cadenat (1908-1992), director de la Sección de Biología Marina del *Institut Français d'Afrique Noire* (Gorée, Senegal), en cuyo trabajo de 1964 sobre el género se cita.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico, asociado a ambientes arrecifales subtropicales, propio del Atlántico Este: desde el Golfo de Vizcaya (Francia) hasta Senegal-Gambia, incluidas las islas Azores, Madeira y Canarias.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oval y algo alto. Boca ligeramente protráctil, labios delgados. Ocho dientes incisivos (excepcionalmente 10) en la mandíbula superior y 8 en la inferior, seguidos de molares dispuestos en 3 o 4 (raramente 5) filas en la mandíbula superior y 2 o 3 (raramente 4) en la inferior. Escamas en la nuca, preopérculo, opérculo, línea lateral y pedúnculo caudal. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Cola en V. Color de fondo gris plateado, espacio interorbitario y hocico más oscuros; 9 barras verticales oscuras y atenuadas alternadas en el cuerpo cubriendo unos dos tercios de la profundidad del cuerpo desde el perfil dorsal hacia abajo (en los juveniles sólo son visibles las 5 barras más oscuras); una mancha oscura, en forma de silla de montar, en el pedúnculo caudal, justo detrás del extremo de la aleta dorsal; líneas longitudinales oscuras en los flancos a lo largo de las filas de escamas en toda la altura del cuerpo; axilas pectorales negras; aletas dorsal y anal grises, más oscuras distalmente; aletas pectorales y pelvianas oscuras; aleta caudal gris, bordeada de negro.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es entre común y abundante, habita en fondos de rocas, rocas y piedras (blanquizales) y rocas y arena entre la orilla y 250 m de profundidad, sobre todo a menos de 50 m, en todas las islas. Los juveniles prefieren las praderas de seba y algas (sebadales). Suele formar cardúmenes. Este recurso pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa, enmalle y salemera.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, aunque su zafra parece ser más intensiva (al menos en Lanzarote) entre febrero y agosto.

Atributos de sostenibilidad: La biología de esta especie en Canarias es bien conocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 48 cm de LT y 2,5 kg de peso. La especie es hermafrodita proterándrica parcial (un porcentaje de machos funcionales se transforman, por inversión sexual, en hembras funcionales) con diginia (hembras primarias y hembras terminales -procedentes de macho-). La proporción de sexos es 1 macho por cada 2,09 hembras. La primera madurez sexual es alcanzada con 20 cm LT (machos) y 21,5 cm LT (hembras). La reproducción tiene lugar entre diciembre y mayo, con desove intensivo en enero-febrero. Los juveniles y los adultos presentan régimen alimentario omnívoro, alimentándose de pequeños invertebrados (crustáceos y moluscos) y algas bentónicas incluidas las coralígenas. Nivel trófico medio-bajo, 3,1.

Las Administraciones Pesqueras establecieron una talla mínima de captura de 22 cm LT tanto para aguas interiores como exteriores del caladero canario. La pesca profesional y la recreativa contribuyen a la presión pesquera sobre este recurso. No obstante, la disminución de sus capturas y del tamaño medio de sus ejemplares parecen indicar sobreexplotación, siendo necesario revisar la talla legal de captura.

Calidad nutricional: El sargo blanco es un pescado magro, de carne blanca y firme. Valores nutricionales medios: 0,9% de grasas y 14,1% de proteínas, conteniendo minerales y vitaminas. Aporta 74 Kcal, 0,09 mg de ácido oleico y 0,44 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 88 puntos (anzuelo), 83 puntos (nasa) y 80 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: El sargo blanco es un recurso de primer orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria, dado que es capturado todo el año en todas las islas. Su precio como producto varía de unas localidades a otras. Hasta los años 1980, en virtud de su peritoneo negro, la especie era

popularmente considerada por los majorereros como “pescado negro”, por lo que no se consumía en la isla y sus capturas eran enviadas sobre todo a Tenerife.

Se utiliza en fresco o refrigerado, a veces salado y seco. Se comercializa entero. Normalmente se prepara frito (suele formar parte de las típicas parrilladas), aunque los ejemplares grandes también se asan al horno con verduras, y a veces se prepara guisado en caldos y cazuelas.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado canario. No obstante, por su parecido morfológico e incluso cromático, el sargo breado puede confundirse con otras especies congéneres (*Diplodus*), en particular con el sargo breado (*D. cervinus*), la seifía (*D. vulgaris*) y el sargo picudo (*D. puntazzo*), e incluso con la herrera (*Lithognathus mormyrus*). De todas estas especies pesqueras nos ocupamos en las páginas de este Informe, por lo que nos remitimos a las respectivas descripciones e ilustraciones. Baste recordar aquí, como características distintivas del sargo blanco, el peculiar patrón cromático.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sargo

blanco” en Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de sargo blanco lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien el sargo blanco puede aparecer entre las capturas a lo largo de todo el año en cualquiera de las islas, es conveniente considerar que las mayores descargas de este producto suelen tener lugar entre febrero y agosto.



## SEIFÍA

Nombre científico y familia: *Diplodus vulgaris* (Geoffroy St. Hilaire, 1817) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: CTB

Denominación habitual del producto en Canarias: seifía.

Otros nombres usados en Canarias: seifio; saifio, saifía (Fuerteventura)

Nombre español (FAO): sargo mojarra.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Common two-banded seabream* (inglés); *Gemeiner Geißbrassen/Zweibindenbrasse* (alemán); *Sar à tête noire* (francés); *Saraco varriale/Sarago testa nera* (italiano).

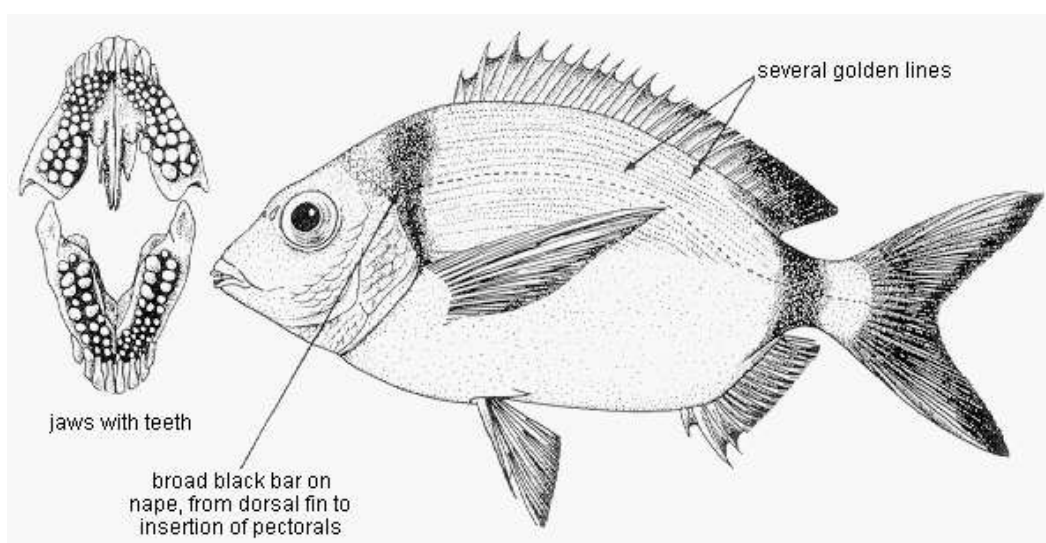


Etimología del nombre científico:

*Diplodus vulgaris* (Geoffroy St. Hilaire, 1817). Del *L vulgaris* (común), alusión no explicada, tal vez en alusión a su nombre árabe en Egipto, *chargouch*, que significa "rata de mar".

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico, que habita en mares subtropicales del Atlántico Este: desde el Golfo de Vizcaya (Francia) hasta Senegal-Gambia, y desde Angola hasta Sudáfrica, incluidas las islas Madeira y Canarias.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oval, algo y comprimido lateralmente. Boca ligeramente protráctil, labios algo gruesos. Ocho dientes incisivos estrechos, de color castaño, en cada mandíbula; de 3 a 5 filas de molares en la mandíbula superior y de 2 a 4 filas en la inferior, situados detrás de los incisivos y a los lados de las mandíbulas. Escamas en la nuca, preopérculo, opérculo, línea lateral y pedúnculo caudal. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Cola en V. Color de fondo variable (gris, pardusco o verdoso), más claro en el vientre; una banda nucal, grande y muy negra, extendiéndose desde el origen de la aleta dorsal hasta las inserciones pectorales y hacia el margen posterior del opérculo; una banda oscura anular en el pedúnculo caudal, extendiéndose por las bases de la aletas dorsal posterior y anal (a veces más restringida en juveniles); axilas pectorales negras; aleta caudal oscura, casi negra distalmente; las restantes aletas más o menos oscuras, especialmente en sus bordes.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, habita en fondos de rocosos, rocoso-arenosos y en seadales entre 1 y 100 m de profundidad en todas las islas. Nadan en solitario o forman pequeños grupos. Los juveniles prefieren las praderas de seba y algas (seadales). Este recurso pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa y enmalle.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, aunque sus descargas parecen ser mayores entre noviembre y marzo.

Atributos de sostenibilidad: La biología de esta especie en Canarias es bien conocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 43 cm de LT y 2 kg de peso. La especie es hermafrodita potencial, aunque no funcional: los individuos presentan órganos reproductores bisexuales, que funcionan como si tuvieran sexos separados, es decir, como machos funcionales y como hembras funcionales (gonocorismo tardío). La proporción de sexos es 1 macho por cada 1,17 hembras. La primera madurez sexual es alcanzada con 19,5 cm LT (machos) y 20,9 cm LT (hembras). La reproducción tiene lugar entre noviembre y marzo, con desove intensivo en diciembre-enero. Los adultos presentan régimen alimentario carnívoro, alimentándose de crustáceos, gusanos, moluscos y equinodermos. Nivel trófico medio, 3,5.

Las Administraciones Pesqueras establecieron una talla mínima de captura de 22 cm LT tanto para aguas interiores como exteriores del caladero canario. La pesca profesional y la recreativa contribuyen a la presión pesquera sobre este recurso. No obstante, la disminución de sus capturas y del tamaño medio de sus ejemplares parecen indicar sobreexplotación, siendo necesario revisar la talla legal de captura.

Calidad nutricional: La seifía es un pescado magro, de carne blanca y firme. Valores nutricionales medios: 0,8% de grasas y 17,8-19,7% de proteínas, conteniendo minerales y vitamina A. Aporta 90 Kcal y 0,345 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 88 puntos (anzuelo), 83 puntos (nasa) y 80 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: La seifía, al igual que el sargo blanco, es un recurso de primer orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria, dado que es capturada todo el año en todas las islas. Su aprecio como producto varía de unas localidades a otras. Hasta los años 1980, en virtud de su peritoneo negro, la especie era popularmente considerada por los majoreros como “pescado negro”, por lo que no se consumía en la isla y sus capturas eran enviadas sobre todo a Tenerife.

Se utiliza en fresca o refrigerada, a veces salada y seca. Se comercializa entera. Normalmente se prepara frita (suele formar parte de las típicas parrilladas), aunque los ejemplares grandes también se asan al horno con verduras, y a veces se prepara guisada en caldos y cazuelas.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado canario. No obstante, por su parecido morfológico e incluso cromático, el sargo breado puede confundirse con otras especies congéneres (*Diplodus*), en particular con el sargo breado (*D. cervinus*), el sargo blanco (*D. cadenati*) y el sargo picudo (*D. puntazzo*). De todas estas especies pesqueras nos ocupamos en las páginas de este Informe, por lo que nos remitimos a las respectivas descripciones e ilustraciones. Baste recordar aquí, como características distintivas del sargo blanco, el peculiar patrón cromático.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sargo blanco” en Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del

motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de seifía lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. A ser posible, los ejemplares se deben obtener eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la seifía puede aparecer entre las capturas a lo largo de todo el año en cualquiera de las islas, es conveniente considerar que las mayores descargas de este producto suelen tener lugar entre noviembre y marzo.



## SALEMA

Nombre científico y familia: *Sarpa salpa* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SLM

Denominación habitual del producto en Canarias: salema.

Otros nombres usados en Canarias: panchona.

Nombre español (FAO): salema.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Salema* (inglés); *Salpe/Goldstrieme* (alemán); *Saupe* (francés); *Salpa/Sarpa* (italiano).



Etimología del nombre científico:

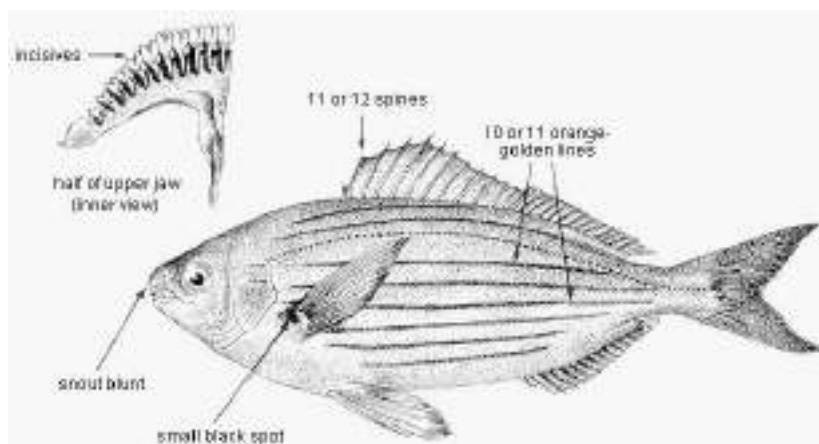
*Sarpa* Bonaparte, 1831. Nombre local de esta especie en Génova, Italia, tal vez una variante de *salpa*.

*Sarpa salpa* (Linnaeus, 1758). Grafía griega moderna de *salpe* o *salpes*, nombre griego antiguo para esta especie, que se remonta al menos a Aristóteles; una referencia en línea (Mazza 2013, *Monaco Nature Encyclopedia*) afirma que el nombre proviene del

español *sapo*, que significa sapo, "probablemente debido a su carne, sin valor y tóxica durante algunos períodos del año", aunque esta explicación no se menciona en ningún relato histórico.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico, que habita en mares subtropicales del Atlántico Este: desde Gran Bretaña y el Golfo de Vizcaya (Francia) hasta Sierra Leona, y desde la República Democrática del Congo hasta Sudáfrica, desbordando hasta Mozambique en el Índico, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde. También presente en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oblongo y algo comprimido lateralmente. Cabeza pequeña y hocico obtuso. Preopérculo sin escamas. Mandíbula superior ligeramente proyectada; boca terminal, pequeña; labios gruesos; una simple fila de dientes incisivos en cada mandíbula, los superiores almenados en los bordes; todos los incisivos con las raíces expuestas. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Aletas pectorales cortas. Cola en V. Escamas a lo largo de la línea lateral. Color: gris azulado con 10 u 11 líneas longitudinales dorado-naranja siguiendo las filas de escamas corporales; cabeza más oscura, vientre más claro; ojos amarillos, espacio interorbitario oscuro; línea lateral oscura y muy notable; una manchita negra en la parte superior de la base de las aletas pectorales; aleta caudal gris oscuro, las restantes aletas más claras.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es abundante, habita en aguas costeras someras sobre fondos diversos (rocas, rocas y arena, sebadal) con densa vegetación algal, desde la orilla 50 m de profundidad en todas las islas. Forma grupos numerosos y compactos, sobre todo cuando hay aportes de sedimentos en el litoral. Este recurso pesquero secundario es capturado con artes de anzuelo, nasa, enmalle y salemera.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, aunque sus descargas parecen ser mayores entre septiembre y marzo.

Atributos de sostenibilidad: La biología de esta especie en Canarias es bien conocida. El tamaño máximo observado se sitúa en 58 cm de LT y 3 kg de peso. En Canarias, la especie es hermafrodita proterándrica (un porcentaje de machos funcionales se transforman, por inversión sexual, en hembras funcionales). La proporción de sexos es 1 macho por cada 0,4 hembras. La primera madurez sexual es alcanzada con 22,6 cm LT (machos) y 29,4 cm LT (hembras). La reproducción tiene lugar entre septiembre y marzo, con desove intensivo en diciembre-enero. Los juveniles son sobre todo carnívoros

de crustáceos, mientras que los adultos son casi exclusivamente herbívoros, alimentándose de algas. Nivel trófico muy bajo, 2,0.

Las Administraciones Pesqueras establecieron una talla mínima de captura de 24 cm LT tanto para aguas interiores como exteriores del caladero canario. Esta talla legal no respetaría la maduración gonadal de las hembras. La pesca profesional y la recreativa contribuyen a la presión pesquera sobre este recurso. La disminución de sus capturas y del tamaño medio de sus ejemplares parecen indicar sobreexplotación, siendo necesario revisar la talla legal de captura.

Calidad nutricional: La salema es un pescado magro, de carne blanca, firme y con fuerte sabor a algas. Valores nutricionales medios: 0,95% de grasas, 12,7% de proteínas y 7,9 de carbohidratos, conteniendo minerales y vitaminas A, B y E. Aporta 104 Kcal y 0,253 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 91 puntos (anzuelo), 89 puntos (nasa) y 86 puntos (enmalle).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: La salema es un recurso de primer orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria, dado que es capturada todo el año en todas las islas. La existencia de denominaciones vernáculas

(salema, panchona) y dichos populares sobre la especie indican que ha formado parte de la cultura marinera canaria. No es producto apreciado en la mayoría de las localidades: ya prácticamente no se consume en el barrio marinero de San Cristóbal (Gran Canaria) y cada vez menos en el norte de Tenerife. En los eventos Saborea Lanzarote se han presentado jareas de salema para promover la recuperación de este producto tradicional.

Se utiliza en fresco y a veces en salazón (jarea). Se comercializa entera. Normalmente se prepara frita, raramente guisada.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de esta especie en el mercado. No obstante, dado su parecido morfológico, la salema puede ser confundida con la chopa (*Spondyllosoma cantharus*) (Sparidae) y también con el roncador (*Pomadays incisus*) (Haemulidae). La ficha técnica de la chopa se presenta a continuación. El roncador, de cuerpo menos ovalado que la salema, no presenta líneas longitudinales amarillentas en los flancos, ni manchita negra en la base de las pectorales.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto

“salema” en Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de salema lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. En este caso, es de gran importancia que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la salema suele ser capturada entre septiembre y marzo en cualquiera de las islas, es conveniente considerar que las mayores descargas de este producto suelen tener lugar en diciembre-enero.



## CHOPA

Nombre científico y familia: *Spondyllosoma cantharus* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: BRB

Denominación habitual del producto en Canarias: chopa.

Otros nombres usados en Canarias: negrón (macho).

Nombre español (FAO): chopa.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Black seabream* (inglés); *Streifenbrasse* (alemán); *Dorade grise* (francés); *Cantaro/Cantareto* (italiano).



Arriba, hembra; abajo, macho (negrón)



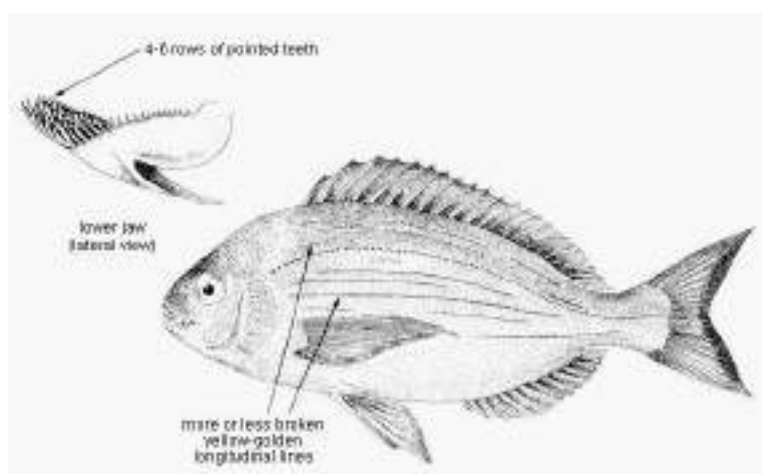
Etimología del nombre científico:

*Spondyliosoma* Cantor, 1849. Probablemente del G *spondyl*, -o (una vértebra) + *soma*, -t, -to (un cuerpo); es decir, un cuerpo vertebrado. Otra posibilidad es que el prefijo proceda de *spondylus* (huso), en alusión no explicada ni evidente.

*Spondyliosoma cantharus* (Linnaeus, 1758). Latinización de *kantharos*, antiguo nombre griego de esta especie que data al menos de Aristóteles.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico litoral de amplia distribución en el Atlántico oriental. Con presencia conocida desde Escandinavia hasta el norte de Namibia, incluidas las islas Madeira, Canarias y Cabo Verde; también en los mares Mediterráneo y Negro.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo ovalado y comprimido. Hocico corto. Mejillas escamosas. Borde superior de la cabeza algo cóncavo por encima de los ojos. Aletas pectorales largas y puntiagudas. Cola ahorquillada, en V, en general con borde negro. Color: gris plateado con reflejos azules, verdes o rosas, blancos en hembras maduras; cabeza más oscura; líneas longitudinales amarillo dorado en los flancos. Los ejemplares más grandes (machos) son más oscuros.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común (sobre todo en Gran Canaria y en las islas más orientales), la chopa vive en cardúmenes (principalmente para la reproducción) sobre fondos rocosos y rocoso-arenosos hasta unos 250 m de profundidad; los juveniles se encuentran en praderas de fanerógamas (sebadales) desde apenas 1 m de profundidad. Este recurso es objeto de pesquerías dirigidas con redes de enmalle, nasas para peces y aparejos de anzuelo (liñas, palangres de fondo y cañas, entre otros) en todas las islas del Archipiélago.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, si bien en Gran Canaria y, en menor medida, en Fuerteventura y Lanzarote, la zafra de chopa se intensifica de enero a marzo, coincidiendo parcialmente con la época de su reproducción.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la chopa en Canarias es bien conocida. Alcanza un tamaño máximo de 50 cm de longitud total (LT) y 1,9 kg de peso. Es de crecimiento lento. La especie presenta hermafroditismo secuencial proterogínico (los individuos primero son hembras y luego se transforman en machos). La proporción de sexos se sitúa alrededor de 1 macho por cada 2,18 hembras. Alcanza la talla de primera madurez sexual a los 17,3 cm LT en hembras y 22,7 cm LT en machos. Su reproducción tiene lugar entre noviembre y abril, con puesta masiva en enero-febrero. Sus hábitos alimentarios son omnívoros, ingiriendo algas y pequeños invertebrados, sobre todo crustáceos. Nivel trófico medio-bajo, 3,30.

Su talla de mínima de captura fue establecida en 19 cm LT en aguas interiores (esta talla legalmente establecida por el Gobierno de Canarias permitiría la captura de parte de los machos inmaduros) y 23 cm LT en aguas exteriores. Se tienen indicios de sobrepesca y algunos sectores marítimos son susceptibles de sobreexplotación por el uso de las

diferentes artes de pesca. Resulta extremadamente importante, en particular en Gran Canaria, controlar el esfuerzo de pesca y el cumplimiento de las tallas mínimas capturadas de esta especie. La pesca recreativa también contribuye a la presión sobre este recurso.

**Calidad nutricional:** La chopa es un pescado magro, de carne blanca y firme, conteniendo 1,2% de grasas, 19,5% de proteínas, 5,8% de minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 89 Kcal de energía, 0,09 g de ácido oleico y 0,47 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

**Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021):** esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 84 puntos (enmalle), 87 puntos (nasas) y 92 puntos (anzuelo).

**Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos:** Producto pesquero popular en Canarias, siendo conocido en todas las islas y especialmente en Gran Canaria, donde cuenta con una pesquería dirigida.

La chopa es materia prima culinaria tradicional en Canarias. Se utiliza en fresco y, en ocasiones, en salazón (como jarea fresca). Se comercializa entera y a veces troceada. Se prepara frita o guisada (caldo/cazuela de pescado). Recetas creativas serían: croquetas de sancocho (trozos de chopa) con pella de gofio; hamburguesa de chopa sobre tosta de anacardos con cremoso de yogur.

Según las estadísticas oficiales (2007-2023), la chopa es la decimoprimeras especie más pescada en Canarias en el grupo de los recursos demersales, aunque ocupa una de las primeras posiciones en Gran Canaria.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo-medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: Dada la semejanza morfológica, un consumidor poco avezado podría confundir la chopa con la salema (*Sarpa salpa*) (Sparidae) o con el roncador (*Pomadasyus incisus*) (Haemulidae), si bien estos pescados no tienen una ligera concavidad en borde dorsal de la cabeza. La salema lleva 10-11 líneas longitudinales doradas en los flancos, siguiendo las filas de escamas. El roncador, de cuerpo más alargado, no presenta líneas longitudinales amarillentas en los costados. Además, debido a su nombre (chopa) y similar morfología, también cabría cierta confusión con la chopa perezosa o chopón (*Kyphosus sectatrix*) (Kyphosidae). El chopón tiene escamas pequeñas, rugosas al tacto, que cubren la cabeza (excepto el hocico) y aletas (salvo la parte espinosa de la dorsal), y sus aletas pectorales son cortas. Por último, años atrás observamos la venta de tilapia africana (*Oreochromis* sp.) (Cichlidae) con el nombre comercial de “chopa roco”. Las tilapias, peces de agua dulce, son más altas que la chopa y rechonchas, con escamas grandes y de coloración violácea.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “chopa” en Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

#### Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de G.C.), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos

casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de chopa lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la chopa puede ser capturada durante todo el año, las mayores descargas se producen en enero-febrero.



## HERRERA

Nombre científico y familia: *Lithognathus mormyrus* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: SSB

Denominación habitual del producto en Canarias: herrera.

Nombre español (FAO): herrera.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Sand steenbras* (inglés); *Marmorbrasse* (alemán); *Marbré* (francés); *Pesce mormora* (italiano).



Etimología del nombre científico:

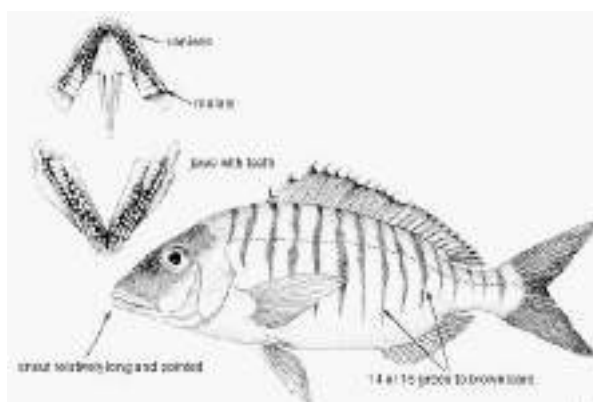
*Lithognathus* Swainson, 1839. Del G *lithos* (piedra) + *gnathus* (mandíbula, maxilar), propuesto como subgénero de *Pagellus* con maxilares "gruesos, agrandados y duros como la piedra" y quizás también en alusión a su poderosa dentición en la que destacan los dientes molariformes (3-6 filas superiores y 2-4 filas inferiores).

*Lithognathus mormyrus* (Linnaeus, 1758). Del G *mormyr*, -o, =us (un pez marino), presumiblemente un antiguo nombre griego para un pez espárido, reflejado en varios

nombres comunes europeos para esta especie: *mormillo* (los romanos), *mormiro* (Venecia), *morno* (Génova), *morme* (Provenza) y *marmo* (España).

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico litoral en mares subtropicales del Atlántico oriental. Conocido desde el Golfo de Vizcaya (Francia) hasta el Cabo de Buena Esperanza, Sudáfrica, desbordando hasta Mozambique en el Índico, incluidas las islas Madeira, Canarias y Cabo Verde; también en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oblongo y comprimido lateralmente. Perfil cefálico recto; hocico alargado y puntiagudo; ojos pequeños; fosa nasal posterior en forma de hendidura. Escamas en la parte superior de la cabeza y en la línea lateral; preopérculo ancho y desnudo. Boca baja, casi horizontal, con labios gruesos. Dientes anteriores pequeños, dispuestos en bandas, seguidos por 3 a 6 filas de molares en la mandíbula superior, y 2 a 4 filas en la inferior. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Aletas pectorales cortas. Cola en V. Color: gris con reflejos plateados, más oscuro dorsalmente; 14 o 15 bandas verticales estrechas, desde marrón oscuro hasta gris, en los flancos; espacio interorbitario y hocico marrón oscuro; aletas dorsal y anal usualmente oscuras; restantes aletas más claras, más o menos amarillentas o rosadas.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común, la herrera habita en sustratos arenosos, de arena y piedras y en sebadales desde 2 hasta 75 m de profundidad. Forma pequeños cardúmenes, que se transforman en grupos notables en época de reproducción. Este recurso secundario es objeto de pesca con artes de anzuelo, nasa, enmalle y salemera en todas las islas del Archipiélago.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, sobre todo de junio a diciembre intensificándose la zafra en verano coincidiendo con la época de reproducción masiva.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la herrera en Canarias es bien conocida. Alcanza un tamaño máximo de 55 cm de longitud total (LT) y 1,1 kg de peso. Es de crecimiento medio. La especie presenta hermafroditismo secuencial proterándrico (los individuos primero son machos y, por inversión sexual a una cierta talla, se transforman en hembras). La proporción de sexos se sitúa alrededor de 1 macho por cada 0,85 hembras. Alcanza la primera madurez sexual con 20,7 cm LT (machos) y 24,6 cm LT (hembras). Su reproducción tiene lugar entre junio y diciembre, con puesta masiva en agosto-septiembre. Sus hábitos alimentarios son carnívoros, ingiriendo gusanos, moluscos y crustáceos. Nivel trófico medio, 3,40.



Las Administraciones Pesqueras no han fijado una talla mínima de captura para esta especie, ni para aguas interiores ni exteriores del caladero canario. La pesca profesional y la recreativa contribuyen a la presión pesquera sobre este recurso. La disminución de sus capturas y del tamaño medio de sus ejemplares parecen indicar sobreexplotación, siendo necesario implementar un talla legal de captura (recomendada: 25 cm LT).

Calidad nutricional: Es un pescado magro, de carne blanca y firme, conteniendo 1,2% de grasas, 18-21% de proteínas, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 95 Kcal de energía y 0,417 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 73 puntos (enmalle), 76 puntos (nasas) y 81 puntos (anzuelo).

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Debido a que sus capturas no son abundantes, sino moderadas, la herrera es un recurso de segundo orden en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria. A pesar de no contar con pesquerías dirigidas, se pesca prácticamente todo el año en todas las islas y su apreciación varía de unas localidades a otras, considerándose como un “sargo” más.

Se utiliza en fresco. Se comercializa entera. Generalmente se prepara frita (suele ser un componente de las típicas parrilladas). En ocasiones se guisa para obtener caldo.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado canario. No obstante, por su parecido morfológico e incluso cromático, la herrera puede confundirse con algunos sargos (*Diplodus*), en particular con el sargo blanco (*D. cadenati*) y el sargo picudo o morruda (*D. puntazzo*). De todas estas especies pesqueras nos ocupamos en las páginas de este Informe, por lo que nos remitimos a las respectivas descripciones e ilustraciones. Baste recordar aquí, como características distintivas de la herrera, que es más alargada (también su cabeza) y su peculiar patrón cromático.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en este Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “herrera” en Gran Canaria. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de G.C.), al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos

casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Arguineguín, Mogán y Agaete.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de herrera lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la herrera puede ser capturada durante todo el año, hay que considerar que las mayores descargas de este producto se producen entre junio y diciembre.



## BRECA

Nombre científico y familia: *Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758) (Sparidae)

Código alfa-3 FAO: PAC

Denominación habitual del producto en Canarias: breca.

Otros nombres usados en Canarias: bica.

Nombre español (FAO): breca.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Common pandora* (inglés); *Rotbrasse* (alemán); *Pageot commun* (francés); *Alboro/Pageo* (italiano).



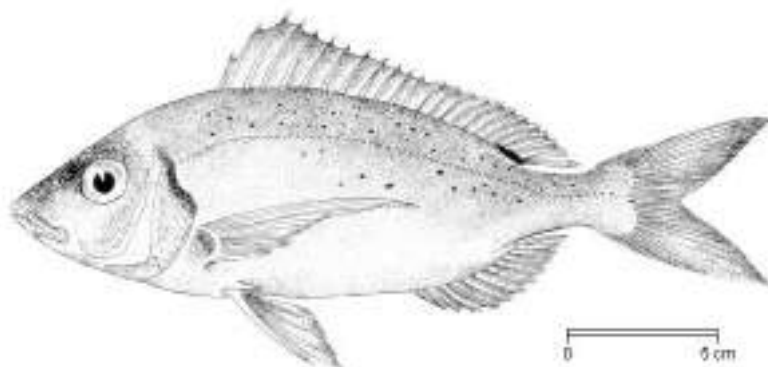
Etimología del nombre científico:

*Pagellus* Valenciennes, 1830. Diminutivo de *pagel*, nombre común para *P. erythrinus* (también llamado *pageau*) entre los marineros a lo largo del Mediterráneo de Provenza y Languedoc, Francia.

*Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758). Del *G erythr*, -o (rojo) + el sufijo latino adjetival -*inus* que denota semejanza o pertenencia a, en referencia al color rojo (en realidad, rosa brillante o rosáceo) del cuerpo.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: La breca es un pez bentónico litoral que habita en mares subtropicales del Atlántico oriental. Conocida desde Noruega y Suecia hasta Guinea-Bissau, incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde. También en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Sparidae (Espáridos: samas, sargos, besugos y otros). Cuerpo oval y comprimido lateralmente. Perfil cefálico recto; diámetro del ojo claramente menor que la longitud del hocico; escamas en la línea lateral, parte superior de la cabeza y mejillas, aunque el preopérculo desnudo; boca baja, ligeramente oblicua; labios gruesos; ambas mandíbulas con dientes anteriores puntiagudos y posteriores molares. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda. Base de la anal más corta que la distancia entre el hocico y el margen posterior del ojo. Cola en V. Color: un rosa bastante vivo marcado con manchitas azules en los flancos; cabeza más oscura, especialmente entre los ojos y en el perfil del hocico; margen postero-dorsal del opérculo rojo carmesí; una mancha rojiza en la base de las aletas pectorales; interior de la boca blancuzco o grisáceo; a veces, una mancha rojiza en la base de los últimos radios dorsales. Algunos autores han descrito un patrón de barras oscuras en los costados, que correspondería a una librea de miedo.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común (sobre todo en Gran Canaria y las islas orientales), la breca habita en todo tipo de sustratos (rocosos, rocoso-arenosos, arenas y cascajo) desde 5 hasta 255 m de profundidad. Los juveniles frecuentan sebadales en aguas someras. Los adultos se observan solitarios o formando pequeños grupos. Este recurso primario es objetivo de artes de anzuelo, nasa, enmalle.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, sobre todo en junio-julio, coincidiendo con la época de reproducción masiva.

Atributos de sostenibilidad: Su biología en Canarias es bien conocida. Tamaño máximo: 65 cm de longitud total (LT) y 2,5 kg de peso. Es de crecimiento medio. La especie presenta hermafroditismo secuencial proterogínico (los individuos primero son hembras y, por inversión sexual a una cierta talla, se transforman en machos). La proporción de sexos se sitúa alrededor de 1 macho por cada 2,63 hembras. Alcanza la primera madurez sexual con 17,4 cm LT (hembras) y 23,2 cm LT (machos). Su reproducción tiene lugar entre abril y septiembre, con puesta masiva en junio-julio. Sus hábitos alimentarios son carnívoros, ingiriendo gusanos, cangrejos y peces. Nivel trófico medio, 3,50.



Las Administraciones Pesqueras no fijaron una talla mínima de captura para esta especie en el caladero canario. La pesca profesional y la recreativa contribuyen a la presión pesquera sobre este recurso, si bien no existen indicios de sobreexplotación. Sería recomendable establecer una talla legal de captura de 34 cm LT.

Calidad nutricional: Carne magra, blanca, firme, algo seca (“pajúa”). Contiene 0,8% de grasas, 18,6-20,9% de proteínas, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 75 Kcal de energía y 0,384 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 78 puntos (enmalle), 81 puntos (nasas) y 86 puntos (anzuelo).

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: La breca fue un recurso primario en las pesquerías demersales de la flota artesanal canaria, sobre todo en Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote, con nivel de explotación alto, que ha devenido en medio en la actualidad. La existencia de un término local, de origen portugués (*bica*), para designar a la especie y su presencia en mercados y restaurantes hablan de su tradición en la cultura marinera de Canarias. Su interés comercial es moderado y su aprecio varía de unas localidades a otras.

Se utiliza generalmente en fresco. Ocasionalmente era empleada en salazón (jarea fresca), para lo que se mantenían 2-3 horas en salmuera. Los ejemplares se comercializan enteros. Normalmente se prepara frita, aunque también guisada para la obtención de caldo. Las jareas se hacen a la brasa.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio.
- Nivel de consumo: bajo-medio.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado. Por su parecido morfológico y cromático, la breca se puede confundir con especies de su familia: el garapello (*Pagellus bellottii*), el bocinegro joven (pallette) (*Pagrus pagrus*) o la hembra joven de la sama o pargo (*Dentex gibbosus*). El garapello tiene el cuerpo algo más alto, la cabeza menos afilada, carece de mancha rojiza en la base de las aletas pectorales y su cola es amarillenta. El bocinegro y la sama tienen el cuerpo más alto, la cabeza convexa y carecen de mancha rojiza en la base de las pectorales. El bocinegro tiene la cabeza oscura y la cola rosa oscuro con las puntas blancas. La hembra joven de sama tiene radios largos y filamentosos en las aletas dorsal

y ventral, no lleva puntos azules en los flancos (lleva reflejos plateados azulados) y exhibe una manchita negra al final de la aleta dorsal y comienzo del pedúnculo caudal.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “breca” en Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de G.C.), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Cofradía de Pescadores; b) Govise Pesca SLU, en ambos casos, el patrón mayor, Álvaro Déniz Cruz, es la persona de contacto; Rayco García Habas, patrón de pesca.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Taliarte, Arguineguín, Mogán y Agaete.

Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de breca lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien la breca puede ser capturada durante todo el año, las mayores descargas se producen en junio-julio.

## SABLES NEGROS

Nombre científico y familia: *Aphanopus carbo* Lowe, 1839 y *Aphanopus intermedius* Parin, 1983 (Trichiuridae)

Código alfa-3 FAO: BSF (*A. carbo*); APH (*A. intermedius*)

Denominación habitual del producto en Canarias: sable negro.

Otros nombres usados en Canarias: pejesable negro, conejo diablo (ambas especies).

Nombre español (FAO): sable negro (*A. carbo*); sable intermedio (*A. intermedius*).



*Aphanopus carbo*



*Aphanopus intermedius* (despellejado)



*Aphanopus* spp.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *A. carbo*: *Black scabbardfish* (inglés); *Schwarzer Degenfisch* (alemán); *Sabre noir* (francés); sin nombre (italiano). *A. intermedius*: *Intermediate scabbardfish* (inglés); sin nombre (alemán); *Poisson-sabre tachuo* (francés); sin nombre (italiano).

Etimología del nombre científico:

*Aphanopus* Lowe, 1839. Etimología no explicada, quizás del G *aphan*, =es (oculto, oscuro, invisible) + G *-pus* (pie), refiriéndose a las aletas ventrales de *A. carbo*, de las que no hay "ni rastro ni figura".

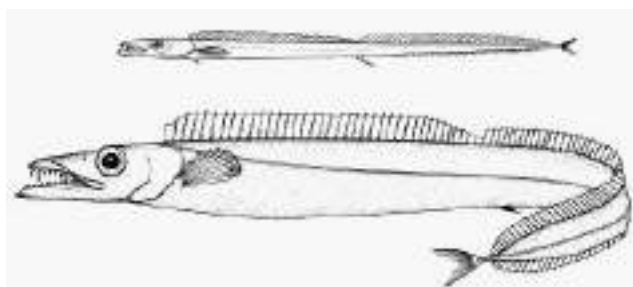
*Aphanopus carbo* Lowe, 1839. Del L *carbo* (carbón vegetal), en referencia a su "color café oscuro, cercano al negro".

*Aphanopus intermedius* Parin, 1983. Del L *intermedius* (intermedio) en número de vértebras y radios de las aletas entre *A. carbo* y *A. mikhailini*, y distribuido entre sus áreas de distribución geográfica.

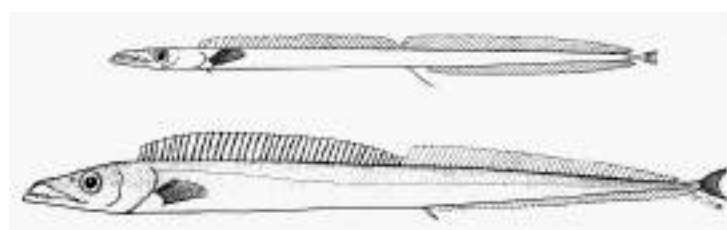
Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Los sables negros son peces batipelágicos y mesopelágicos de aguas profundas. *A. carbo* habita en ambas cuencas del Atlántico norte y en las crestas submarinas; en el Atlántico Este es conocido desde Islandia, Dinamarca y las Islas Feroe hasta Marruecos, incluidas las islas Azores, Madeira y Canarias. *A. intermedius* habita en mares moderadamente cálidos y tropicales de ambas cuencas atlánticas; en el Atlántico Este es conocido desde Canarias y el Sahara Occidental hasta Angola, incluida la cresta submarina de Sierra Leona y la Montaña Submarina Pilberry.

Descripción morfológica: Peces óseos de la familia Trichiuridae (Triquiúridos: pejes sable). Cuerpo muy alargado y fuertemente comprimido. Perfil cefálico liso; boca grande, con varios colmillos cerca del extremo de la mandíbula superior y una serie de dientes

laterales, en forma de pequeños fideos, en ambas mandíbulas; un proceso dérmico (callo) en la punta de cada mandíbula. Ojos bastante grandes. Aleta dorsal baja y con amplia base, con una notable escotadura entre la parte anterior espinosa y la posterior blanda. Aleta anal también baja y con larga base, con 2 espinas y más de 40 radios blandos, la segunda espina es la mayor, fuerte y depresible. Aletas ventrales ausentes en adultos (1 espina y 1 radio blando presentes en juveniles). Línea lateral casi recta, ligeramente oblicua anteriormente. Cuerpo desnudo (sin escamas). Posición del ano hacia la mitad del cuerpo. Color: los ejemplares frescos son cobrizos con reflejos metálicos, aunque se vuelven negro mate al poco de morir; el efecto mecánico de los sistemas de pesca los despelleja fácilmente y, en esa situación, aparecen blancuzcos. El interior de la boca y las cavidades branquiales son negras.



*Aphanopus carbo*



*Aphanopus intermedius*

La diferenciación morfológica entre ambas especie basada en la anatomía externa es inviable. Cuando los ejemplares son examinados a fondo en laboratorio, determinándose en particular las fórmula radiales (aletas) y vertebrales (vértebras) se consigue

discriminar un 85% de los individuos, el 15% restante solo es identificable como *A. cabo* o como *A. intermedius* mediante técnicas de secuenciación genética.

Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, los sables negros son especies comunes, sobre todo en La Palma, El Hierro y, más al sur de estas islas, en diversos bancos y montañas submarinas. *A. carbo* ha sido capturado entre 200 y 2300 m de profundidad, *A. intermedius* entre 300 y 1408 m.

Este recurso es secundario para la flota canaria (aunque primario para la flota maderense que lo explota desde hace unos 15 años en aguas de la ZEE de España en Canarias). La pesquería semiindustrial portuguesa en aguas canarias se desarrolla, mediante palangres de deriva a media agua, a lo largo de todo el año, sin embargo, las mayores capturas tienen lugar entre noviembre y marzo. Con certeza, solo conocemos las capturas “experimentales” de unas pocas embarcaciones artesanales con base en puertos de La Palma, en virtud de un acuerdo hispano-luso de cesión temporal de cuota a la flota canaria en 2023. Pescadores artesanales de La Palma y Tenerife, que ya pescan estas especies con cierta frecuencia, nos han manifestado su interés en que el presente proyecto, a través de la promoción de estos productos, coadyuve en la consolidación de esta nueva pesquería ejercida sobre un recurso canario. Ello contribuiría a diversificar las especies objetivo de nuestra flora artesanal.

Atributos de sostenibilidad: La biología de los sables negros no es suficientemente conocida en la región, sobre todo porque alrededor de 2010 se constató, morfológica y genéticamente, que el recurso está formado por dos especies. Tamaño máximo observado: 151 cm LT (*A. carbo*), 148 cm LT (*A. intermedius*), con algo más de 4 kg de peso en ambas. Crecimiento medio. Presentan sexos separados (gonocorismo). La proporción de sexos encontrada fue de 1 macho por 1 hembra en ambas. Se examinaron

machos maduros en ambas especies durante todo el año, sin embargo, las hembras maduras aparecieron entre julio y febrero, con desove masivo entre septiembre y febrero. En *A. carbo*, la talla de primera madurez se alcanza con 97,6 cm LT (machos) y 117,5 cm LT (hembras). Durante la noche, estos carnívoros realizan una migración vertical ascendente (hasta aguas mesopelágicas) para alimentarse de crustáceos (decápodos nadadores), cefalópodos y peces (sobre todo macrúridos, móridos y alepocefálicos)

La Administración competente no ha fijado una talla legal de captura para estas especies, que están sometidas a un nivel alto de explotación. A la vista de los parámetros biológicos básicos estimados para *A. carbo*, recomendamos, precautoriamente, el establecimiento de una talla de primera captura de 118 cm LT para ambas especies.

Calidad nutricional: Carne magra, blanca y firme. Contiene 0,7% de grasas, 18,5% de proteínas, 0,42 de carbohidratos, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 113 Kcal de energía, 13,34 g de ácido oleico y 0,29 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ: especies pesqueras no evaluadas; valor estimado: 71 puntos, con calificación de producto de consumo “recomendado”.

Las modestas capturas descargadas sobre todo en La Palma, generalmente se utilizan en fresco o refrigeradas. Los sables negros se comercializan enteros y a veces sin cabeza o troceados. En Madeira, donde es el producto emblemático regional, se comercializan los filetes limpios, las rodajas y las huevas. Tales subproductos tradicionalmente han sido preparados fritos o guisados en multitud de variantes culinarias, formando parte de la cocina popular de las comunidades pesqueras. Algunas recetas pueden descargarse en: <https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3037>

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Hasta hace unos 10 años, las capturas de sables negros en aguas de Canarias eran testimoniales, siendo conocidos por los pescadores canarios como “conejo diablo”. Sin embargo, estas especies son emblemáticas y de la máxima apreciación en el Archipiélago de Madeira. Además, la flota maderense tiene asignada la cuota (TAC) europea de estas especies en aguas de Canarias. Por estas razones, pescadores de La Palma se interesaron por esta pesquería, recibieron la preceptiva transferencia de tecnología y, recientemente, aprovecharon la cesión de una fracción simbólica de dicha cuota. Es probable que acabe por desarrollarse una pequeña pesquería sobre este recurso en La Palma, y quizás también en Tenerife, utilizando la técnica de pesca especializada que hemos comentado.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado sustituciones de este pescado en el mercado. Ya comentamos la gran dificultad existente para la diferenciación visual de las dos especies de sables negros que conforman el recurso pesquero.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “sable negro” en Tenerife y La Palma. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Tenerife:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

La Palma:

Por medio de pescadores de Fuencaliente: Carlos Hernández González (tel. 607287492) y Nelson Díaz Ríos (tel. 666081017).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de sable negro lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Si bien los sables negros pueden ser capturados durante todo el año, las mayores descargas se producen entre noviembre y marzo.



## LIRIO / SALMÓN DEL ALTO

Nombre científico y familia: *Polymixia nobilis* Lowe, 1836 (Polymixiidae)

Código alfa-3 FAO: PXJ

Denominación habitual del producto en Canarias: lirio (El Hierro y otras islas); salmón del alto (Gran Canaria y otras islas).

Otros nombres usados en Canarias: salmón de hondura (Fuerteventura y otras islas).

Nombre español (FAO): chivato de fondo.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Stout beardfish* (inglés); sin nombre (alemán); *Poisson chèvre robuste* (francés); sin nombre (italiano).



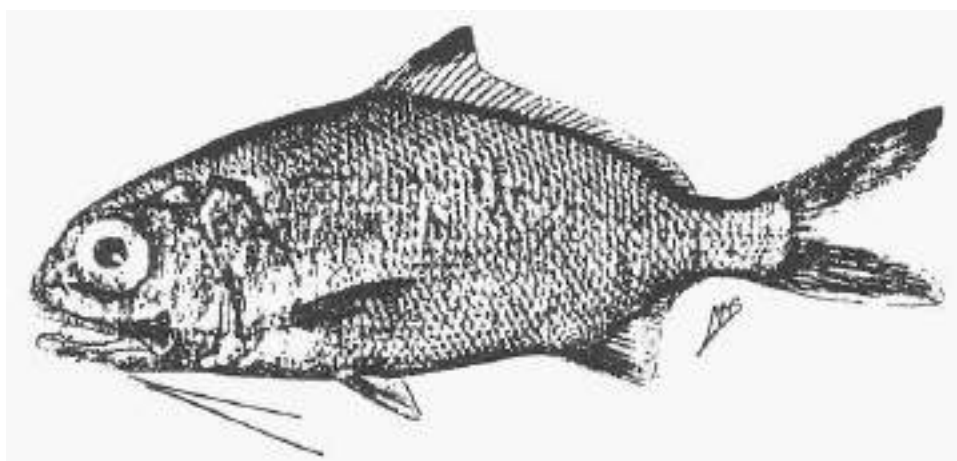
Etimología del nombre científico:

*Polymixia* Lowe, 1836. Del G *poly* (muchos) + G *mix*, *-i*, *-o*, *-is*, *myxia* (mezcla, combinación), en referencia a cómo *P. nobilis* parece combinar caracteres de múltiples grupos de peces (por ejemplo, aspecto general de Berycidae, barbillas de Mullidae).

*Polymixia nobilis* Lowe, 1836. Del *L. nobil, nobilis* (bien conocida, distinguida, notoria), alusión no explicada, quizá refiriéndose a su notable combinación de caracteres.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez demersal de aguas profundas (batidemersal) que habita en el océano Índico occidental y en ambas cuencas atlánticas. En el Atlántico Este solo es conocido de Gibraltar y las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe, y Santa Helena.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Polymixiidae (Polymixidos). Cuerpo alto y comprimido lateralmente. Ojos grandes; hocico corto y redondeado; perfil dorsal de la cabeza redondeado; maxila muy ancha posteriormente y extendiéndose hacia atrás más allá del ojo; boca grande, oblicua; dientes pequeños en banda villiformes en ambas mandíbulas, dientes también presentes en el cielo de la boca; un par de largas barbillas en el mentón. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda; los radios dorsales blandos anteriores están alargados formando un lóbulo elevado. Aleta caudal en V. Cuerpo cubierto de grandes escamas ctenoideas (rugosas al tacto), también en la cabeza (excepto en el preopérculo) y en la línea lateral.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es frecuente (sobre todo en las islas occidentales), el lirio o salmón del alto habita en sustratos fangosos y rocoso-fangosos desde 100 hasta 770 m de profundidad.

En Canarias, esta especie se pesca prácticamente durante todo el año, sobre todo entre diciembre y marzo.

Atributos de sostenibilidad: Su biología en Canarias es relativamente bien conocida. Tamaño máximo: 56 cm de longitud total (LT) y 2,4 kg de peso. Es de crecimiento lento. La especie presenta sexos separados (gonocórica) en proporción de 1 macho por cada 1,14 hembras. Alcanza la primera madurez sexual con 30,8 cm LT (hembras) y 33,5 cm LT (machos). Su reproducción masiva tiene lugar entre abril y junio. Sus hábitos alimentarios son carnívoros, alimentándose de crustáceos, peces y, en menor medida, cefalópodos. Nivel trófico alto, 4,20.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero canario. Dado que existen estudios biológicos sobre la especie en Canarias, sería aconsejable establecer una talla mínima de captura (TMC) para favorecer la sostenibilidad del stock regional. La talla de primera madurez sexual fue calculada en 30,8 cm LT (hembras) y 33,5 cm LT (machos), por lo que la TMC debería fijarse en 33,5 cm LT.

Calidad nutricional: Producto extremadamente magro, de carne blanca grisácea y firme. Contiene 0,1% de grasas (el valor más bajo encontrado en peces de Canarias), 16,9-20,5% de proteínas, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 83 Kcal de energía y 0,322 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie pesquera, capturada exclusivamente con anzuelo, tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 85 puntos.

Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: Es un recurso secundario en la pesquería de anzuelo (liñas y palangres) dirigida a fulas de altura o alfonsiños y merluza en prácticamente todas las islas del Archipiélago a lo largo del año. La existencia de varios nombres vernáculos, distintos de unas islas a otras, para designar a la especie y su moderada presencia en mercados hablan de cierta tradición en la cultura marinera de Canarias. Su interés comercial varía de unas localidades a otras (por ejemplo, en El Hierro y Fuerteventura es un producto apreciado).

Se utiliza en fresco. Los ejemplares se venden enteros, fileteados o en rodajas (“rolos”). Enteros, se asan al horno; los filetes se preparan a la plancha y las rodajas fritas.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado. Dadas sus peculiares características morfológicas, su confusión con otros pescados comercializados en Canarias es bastante improbable. No obstante, cuando es vendido en filetes o rodajas, podría sustituir a cualquier pescado magro con carne de similar coloración.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto en Fuerteventura (“salmón de hondura”) y El Hierro (“lirio”). Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

El Hierro:

Por medio de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga. Explanada del Muelle s/n. La Restinga, 38917 El Pinar. 922 55 70 94. Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez, presidente.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de esta especie pesquera lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Este producto de la pesca en aguas profundas puede ser obtenido a lo largo del año, aunque las mayores descargas parecen tener lugar entre noviembre y junio.



## MERLUZA CANARIA

Nombre científico y familia: *Mora moro* (Risso, 1810) (Moridae)

Código alfa-3 FAO: RIB

Denominación habitual del producto en Canarias: merluza canaria.

Otros nombres usados en Canarias: merluza del país; hediondo.

Nombre español (FAO): móllera moranella.

Denominaciones en otros idiomas europeos: *Common mora* (inglés); *Gewöhnlicher Tiefseedorsch* (alemán); *Moro commun* (francés); *Mora/Moro* (italiano).



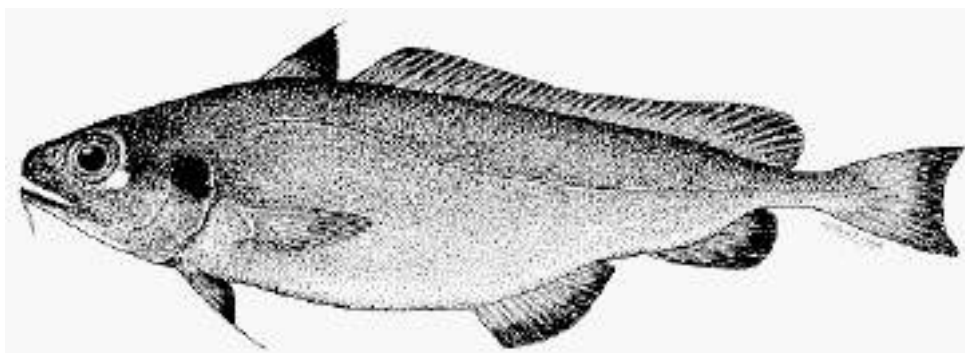
Etimología del nombre científico:

*Mora* Risso, 1827. *Moro*, su nombre vernáculo en Francia e Italia; Risso cambió la grafía a "*mora*" aparentemente para concordar con la especie-tipo, *Mora mediterranea*.

*Mora moro* (Risso, 1810). *Moro*, nombre vernáculo de esta especie en Francia e Italia, presumiblemente derivado de *morhua*, bacalao en latín nuevo.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez demersal de aguas profundas (batidemersal) que habita en los océanos Pacífico oriental y occidental, Índico occidental y Atlántico oriental, donde se distribuye ampliamente desde Islandia y las Islas Feroe hasta la latitud de Namibia (en las crestas de Walvis y Vavilov), incluidas las islas Azores, Madeira, Canarias, Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe, y Santa Helena. También presente en el mar Mediterráneo.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Moridae (Móridos: moras). Cuerpo fusiforme, adelgazándose hasta estrecho en el pedúnculo caudal. Ojos grandes; boca terminal; una barbilla presente en el extremo de la mandíbula inferior. Dos aletas dorsales, la primera de base corta, con un radio filamentosamente alargado, la segunda de base larga. Un aleta anal con una fuerte escotadura, aparentando ser dos anales. Aletas pelvianas con 6 radios, de los cuales 1 o 2 prolongados. Margen posterior cola cóncavo. Numerosas filas de escamas a lo largo de los flancos. Color: gris-pardo oscuro, el vientre más pálido.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es desde común hasta relativamente abundante (en Fuerteventura y Lanzarote), la merluza canaria habita en sustratos fangosos y rocoso-fangosos entre 340 y 1365 m de profundidad, sobre todo de 600 a 1100 m.

En Canarias, esta especie se pesca durante todo el año, sobre todo entre febrero y junio.

Atributos de sostenibilidad: Su biología en Canarias es poco conocida. Tamaño máximo: 73 cm de longitud total (LT) y 4,75 kg de peso. Es de crecimiento lento. La especie presenta sexos separados (gonocórica). En aguas próximas a Canarias alcanza la primera madurez sexual con 32,8 cm LT (machos) y 46,4 cm LT (hembras). Su reproducción tiene lugar entre junio y febrero, con puesta masiva en octubre-diciembre. Sus hábitos alimentarios son carnívoros, alimentándose de peces, crustáceos y moluscos. Nivel trófico medio-alto, 3,80.

No ha sido establecida una talla mínima de captura para este recurso en el caladero canario. Dado que se conocen los parámetros biológicos básicos de la especie en Canarias, sería aconsejable establecer una talla mínima de captura (TMC) para favorecer la sostenibilidad del stock regional. La talla de primera madurez sexual fue estimada en 38,2 cm LT (machos) y 46,4 cm LT (hembras), por lo que la TMC debería fijarse en 46,5 cm LT.

Calidad nutricional: Producto magro, de carne blanca y poco firme. Contiene 1,34% de grasas, 18,4-21,4% de proteínas, minerales y vitaminas hidrosolubles. Aporta 97 Kcal de energía y 0,184 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): esta especie tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: 89 puntos (anzuelo) y, hecha evaluación oportuna, 84 puntos (nasa).



Patrimonio cultural, culinaria y aspectos socioeconómicos: En Canarias solía pescarse profesionalmente con liñas de mano. La pesca científica demostró su relativa abundancia al ser capturada con palangres de fondo y con nasas. En la actualidad, el captura secundaria de los palangreros dedicados a fulas de altura o alfonsiños y a merluza. Auténtico tesoro culinario casi desconocido por la restauración. Sin embargo, históricamente diversos factores han contribuido a que este recurso quedara en desuso: a) cuando el pez es extraído prendido del anzuelo, su vejiga gaseosa se infla haciendo que el estómago salga por su boca y vomite el contenido digestivo (este hecho le ha valido el desafortunado nombre de hediondo atribuido por los pescadores locales); b) los ojos del pez aparecen saltones, hinchados, dándole mal aspecto de cara al comprador y llegando a comercializarse sin cabeza; c) ha sido considerado como “pescado negro” por el hecho de poseer el peritoneo de color negro intenso (por esta razón sufrió rechazo sobre todo en Fuerteventura -la isla donde presenta mayor abundancia-). Es hora, pues, de promocionar las excelentes propiedades organolépticas y nutricionales de este producto tradicional canario.

Se utiliza en fresco, refrigerada o congelada. Se comercializa sobre todo en rodajas (“rolos”). Generalmente se prepara frita, aunque también se puede cocinar encebollado.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio-alto: 10 – 15 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: No hemos detectado casos de sustitución de este pescado en el mercado. Sin embargo, debido a su parecido morfológico y al color y textura de su carne, podría confundirse con la brota o agriote (*Phycis phycis*) y con la brota de hondura (*Phycis blennoides*) (Phycidae). El agriote, de tonalidad más pardusca, y la brota de hondura tienen las aletas ventrales transformadas en largos filamentos, la aleta anal enteriza. Además, debido a su denominación y a su habitual venta en rodajas, también puede confundirse con la merluza (denominada “pescada” por los pescadores locales) (*Merluccius merluccius*) (Merlucciidae). La merluza tiene el cuerpo mucho más alargado, la segunda aleta dorsal y la anal son similares y simétricas, las pectorales son más largas y es de color gris metálico en el dorso y blanco plateado en el vientre.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto

“merluza canaria” en Lanzarote y Fuerteventura. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

Fuerteventura:

Por medio de las cofradías de Pescadores de Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres Viera, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de esta especie pesquera lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera posible, es conveniente que los ejemplares adquiridos estén eviscerados. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: Este producto de la pesca en aguas profundas puede ser obtenido a lo largo del año, aunque las mayores descargas son entre febrero y junio.



### 3. CALENDARIO DE TEMPORADA DE LAS ESPECIES PESQUERAS PROPUESTAS

Para la elaboración de un calendario de productos de temporada, los autores han recabado la necesaria información de las estadísticas oficiales de descargas de pesca, de las entidades pesqueras (cofradías y cooperativas), de la bibliografía existente y de la propia experiencia.

En el calendario de temporalidad, basado en el anterior listado de especies pesqueras, inicialmente hemos segregado las especies en tres grupos ecológicos principales (peces pelágicos oceánicos, peces pelágicos costeros y peces demersales).

En general, en Canarias dichas categorías ambientales se corresponden, respectivamente, guardan estrecha relación con el perfil graso (lípidos totales) de los productos que llegan al consumidor y, a su vez, también son obtenidos por la flota artesanal canaria utilizando diferentes modalidades de pesca.

Los peces pelágicos oceánicos (habitan en la columna de aguas oceánicas, más o menos alejados de la costa) generalmente presentan un perfil graso en su porción comestible y, en Canarias, habitualmente son capturados mediante artes de anzuelo. En este grupo hemos encuadrado a las siguientes especies de nuestra lista: bonito listado, sierra y bicuda. Sin embargo, dado que las plataformas insulares canarias son generalmente exiguas, poco extensas, los recursos pelágicos oceánicos muchas veces presentan una localización litoral, bastante próxima a la costa. Esta mezcla de recursos pelágicos oceánicos y costeros es más patente en las islas geológicamente más jóvenes (La Palma y El Hierro), que apenas poseen plataforma insular. Por su parte, la bicuda es una especie ubicua que tanto se encuentra en superficie o a media agua (donde es capturada al cerco y con liña vana) como en el fondo (pescada con anzuelos y redes de enmalle).

Los peces pelágicos costeros (habitan en la columna de aguas litorales, más o menos próximos a la costa) generalmente presentan un perfil semigraso y, en Canarias, habitualmente son capturados mediante artes de cerco. En este grupo hemos encuadrado a las siguientes especies de nuestra lista: chicharros, alacha, boga y galana. La boga es una especie ubicua que tanto puede ser capturada al cerco, con guelderá y incluso en el fondo con anzuelo. Al similar ocurre con la galana, que es vulnerable al cerco tipo salemera, como a las artes de fondo tipo anzuelo, nasa y enmalle.

Por último, los peces demersales (viven más o menos ligados a los fondos marinos, por ejemplo, la vieja y las samas) generalmente presentan perfiles semigrasos o magros y, en Canarias, habitualmente son capturados mediante artes de anzuelo y nasa. En este grupo hemos encuadrado a las siguientes especies de nuestra lista: congrio, sargo picudo, sargo breado, burrito listado, sargo blanco, seifía, salemá, chopá, herrera, lirio/salmón del alto y breca.

En una cuarta categoría hemos clasificado a los peces bentopelágicos (de día permanecen en los profundos fondos marinos y, por la noche, ascienden hasta aguas batipelágicas o mesopelágicas). Es el caso del pejeconejo, un producto graso que, sobre todo en El Hierro, es pescado con liñas de mano (anzuelo) y mientras que los sables negros, un producto magro que, sobre todo en La Palma, son capturados con palangre de deriva a media agua (anzuelo).

Esta categorización es de utilidad para restauradores gastronómicos y consumidores y, asimismo, también es útil para los aspectos logísticos (muchos núcleos/puertos pesqueros canarios están especializados en determinados artes o grupos de artes) y de planificación de las actividades del presente proyecto.

Tabla II.- TEMPORALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS DE CANARIAS - "PESCADOS HUMILDES"												
En cada especie, color suave indica capturas moderadas (zafra secundaria) y color intenso capturas máximas (zafra principal)												
Meses >>>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
<b>PECES PELÁGICOS OCEÁNICOS (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE ANZUELO</b>												
BONITO LISTADO												
SIERRA												
BICUDA												
<b>PECES PELÁGICOS COSTEROS (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE CERCO</b>												
CHICHARROS												
ALACHA												
BOGA												
CABALLA												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE ENMALLE</b>												
CATALUFA												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO SEMIGRASO O "VERDE") - ARTES DE ANZUELO, NASA Y/O ENMALLE</b>												
CONGRIO												
SARGO PICUDO												
SARGO BREADO												
BURRITO LISTADO												
JUREL												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO MAGRO O "BLANCO") - ARTES DE ANZUELO, NASA Y/O ENMALLE</b>												
GALANA												
SARGO BLANCO												
SEIFÍA												
SALEMA												
CHOPA												
HERRERA												
BRECA												
LIRIO/SALMÓN ALTO												
MERLUZA CANARIA												
VIEJA												
<b>PECES BENTOPELÁGICOS (PEJECONEJO: GRASO - ANZUELO; SABLES NEGROS: MAGROS - PALANGRE DE DERIVA A MEDIA AGUA)</b>												
PEJECONEJO												
SABLES NEGROS												
Meses >>>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

#### 4. CALENDARIO DE EVENTOS O ACCIONES ANUALES COMO ESPACIO IDÓNEO DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN DE LOS “PESCADOS HUMILDES”

En este apartado identificamos una serie de eventos organizados por entidades externas, consolidados y establecidos en el calendario de forma recurrente, con relevancia en temáticas del sector primario o de la cadena de valor del producto pesquero.

Tales eventos constituirían un marco apropiado en donde promover los “pescados humildes” de Canarias y divulgar los resultados del presente Informe y del proyecto en su conjunto.

##### **Feria Agrocanarias**

Temática: Gastronomía – Market – Actividades – Música en vivo

Descripción: El sector primario de las Islas Canarias tiene un papel primordial en su economía. Una producción de calidad que es un valor añadido a la alimentación de nuestras familias, nuestro turismo, nuestra sociedad y la excelencia de nuestra gastronomía.

Es una apuesta clara por lo nuestro. Adaptada a los nuevos tiempos, sale a la calle buscando entornos atractivos y acercándose un modelo de feria que apoya además la sostenibilidad. Una oportunidad única de conocer la pasión que hay detrás de todos esos productos de gran calidad, que saben realmente lo que son.

Si eres productor, empresario, profesional del sector agroalimentario o simplemente quieres saborear la riqueza de los productos de nuestra tierra, la Feria Agrocanarias está creada para ti.

Periodicidad: aperiódico y rotatorio por las islas.

Promueve: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

Organiza: Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)

Colabora: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Dirección: Promoción y Desarrollo de Eventos y Fiestas Canarias S.L.

Secretaría técnica y exposición: [solicitud@feriaagrocanarias.com](mailto:solicitud@feriaagrocanarias.com) +34 637417247

Enlace web: [Feria Agrocanarias](https://www.feriaagrocanarias.com)

Ficha técnica de Agrocanarias en Lanzarote

Última edición: Feria Agrocanarias Lanzarote 2023

Ubicación: Parque Félix Rodríguez de la Fuente, San Bartolomé, Lanzarote

Fecha: 5-7 de mayo de 2023

Programa: Incluyó talleres de conocimiento y valorización, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias Fuerteventura

Última edición: Feria Agrocanarias en Fuerteventura 2023

Ubicación: Plaza Tran Tran, Gran Tarajal, Fuerteventura

Fecha: 26-29 de enero de 2023

Programa: Incluyó talleres de conocimiento y valorización, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias en Gran Canaria

Última edición: Feria Agrocanarias Las Palmas de Gran Canaria 2022

Ubicación: Parque San Telmo, Triana, Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria

Fecha: 24-27 de noviembre de 2022

Programa: Incluyó talleres de conocimiento y valorización, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias en Tenerife

Última edición: Feria Agrocanarias Tenerife 2022

Ubicación: Alameda del Duque de Santa Elena, Plaza de España, Santa Cruz de Tenerife

Fecha: 27-30 de mayo de 2022

Programa: Incluyó talleres formativos, demostraciones de cocina en directo, espacio cultural, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias en La Palma

Última edición: Agrocanarias La Palma 2023

Ubicación: Plaza España, Los Llanos de Aridane, La Palma

Fecha: 3-5 de marzo de 2023

Programa: talleres formativos, demostraciones de cocina en directo, espacio cultural, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias en La Gomera

Última edición: Agrocanarias La Gomera 2022

Ubicación: Plaza de Las Américas – Plaza de la Constitución, San Sebastián de La Gomera

Fecha: 1-4 de septiembre de 2022

Programa: talleres formativos, demostraciones de cocina en directo, espacio cultural, expositores, etc.

Ficha técnica de Agrocanarias en El Hierro

Última edición: Agrocanarias El Hierro 2023

Ubicación: Plaza Benito Padrón, Frontera, El Hierro

Fecha: 3-5 de noviembre de 2023

Programa: talleres formativos, demostraciones de cocina en directo, espacio cultural, expositores, etc.

No hemos encontrado información que indique que un evento de Agrocanarias haya sido programado para 2024-2025.

Sin embargo, la Consejera de Sector Primario del Cabildo de La Gomera, Dña. Noelia Morales Febles, nos ha informado de contactos con GMR conducentes a la planificación de una Feria Agrocanarias en San Sebastián de La Gomera en 2024, aún sin fechas concretadas.

CALENDARIO DE AGROCANARIAS 2022-2023 - Ferias realizadas entre mayo de 2022 y noviembre de 2023																			
ISLA	may-22	jun-22	jul-22	ago-22	sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	ene-23	feb-23	mar-23	abr-23	may-23	jun-23	jul-23	ago-23	sep-23	oct-23	nov-23
Tenerife	27-30																		
La Gomera					1-4														
Gran Canaria							24-27												
Fuerteventura									26-29										
La Palma											3-5								
Lanzarote													5-7						
El Hierro																			3-5

### Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra

Promueve: Ayuntamiento de Vega de San Mateo, Gran Canaria.

Descripción: Feria va dirigida a productores, con la idea de que promocionen los productos artesanales o industriales autóctonos de su territorio, a profesionales y entidades vinculadas al sector agroalimentario, de la restauración y de hostelería y turismo, así como al público en general.

Se pretende reunir a una variedad de expositores con productos representativos de la producción agroalimentaria propia de las islas Canarias: queso, miel, vino, bollería, panadería, aceite, etc. La feria cuenta con la tradicional exposición y venta de productos de frutas, hortalizas, verduras, panadería, pastelería, productos envasados canarios del Mercado Agrícola y Artesanal.

Ubicación: Casco histórico de la Vega de San Mateo, Gran Canaria.

Periodicidad: anual.

VII edición en fechas: 5-7 abril de 2019.

Sucesivas ediciones: pospuestas por la pandemia de covid.

IX edición en fecha: 1-3 abril de 2022

X edición en fechas: 31 de marzo y 1-2 de abril de 2023

XI edición en fechas: 5-7 de abril de 2024, en la nueva Plaza de la Solidaridad y calles del casco histórico la Vega. Info: [Bases XI Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra 2024\\_1.pdf \(vegadesanmateo.es\)](#)

### **Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias**

Descripción: Feria del sector de la Gastronomía, Hostelería y Restauración en las Islas.

Promueven: Recinto Ferial de Tenerife e Inter Ideas.

Patrocinan: Cabildo de Tenerife, Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y Gobierno de Canarias.

Colabora: Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias).

Programa: degustaciones, exposiciones de productos, demostraciones de cocina en directo, catas y talleres.

Ubicación: Recinto Ferial de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.

Periodicidad: anual.

VII Salón GastroCanarias 2022, en fechas: 27-29 de septiembre de 2022

VIII Salón GastroCanarias 2023, en fechas: 23-25 de mayo de 2023

IX Salón GastroCanarias 2024, en fechas: 21-23 de mayo de 2024

Contacto: <https://salongastronomicodecanarias.com/contacto/>

### **Festival Gastronómico Día de Canarias**

Programa: jornada de demostraciones, formaciones, degustaciones y catas, actividades infantiles y actuaciones musicales.

Promueve: Cabildo de La Gomera

Descripción: Referente para la promoción del sector agroalimentario insular.

Periodicidad: aperiódico.

I Festival celebrado en La Gomera, en el Centro de Visitantes de San Sebastián, 29 de mayo de 2022.

## **Festival Gastronómico de La Gomera**

Programa: jornada de demostraciones, formaciones, degustaciones y catas, actividades infantiles y actuaciones musicales.

Promueve: Cabildo de La Gomera

Descripción: Referente para la promoción del sector agroalimentario insular.

Periodicidad: aperiódico.

Plaza de La Constitución, San Sebastián de La Gomera, 21-24 de septiembre de 2023

Asimismo, el Cabildo de La Gomera se halla planificando un festival gastronómico que promocióne las producciones del sector primario y la artesanía insulares, el cual podría tener lugar en junio de 2024.

## **ExpoAgro Canarias**

Descripción: Feria de la Innovación en el Sector Primario. Un espacio de encuentro para los profesionales del sector primario en el que hablar de soluciones tecnológicas y de innovación.

Promueve: Cabildo de Gran Canaria – Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria.

Ubicación: Infecar – Feria de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.

Periodicidad: anual.

I edición: ExpoAgro Canarias 2019. Fechas: 17-19 de octubre de 2019.

Sucesivas ediciones: pospuestas por la pandemia de covid.

III edición: ExpoAgro Canarias 2023. Fechas: 13-14 de diciembre de 2023. En esta edición, “ExpoAgro: Encuentros de Innovación” estuvo centrado en sesiones formativas y de divulgación donde se debatió sobre la mitigación y la adaptación a la emergencia climática; hacer frente al crecimiento de la demanda; optimizar y revertir

la reducción de suelo de cultivo; potenciar la producción local para reducir la dependencia del exterior, teniendo en el horizonte la soberanía alimentaria; fomentar el aprovechamiento de la tierra y reutilizar residuos en busca del desecho cero.

IV edición, ExpoAgro Canarias 2024: no programada.

Contacto: Infecar, Av. de la Feria 1, 35012 Las Palmas de Gran Canaria

Correo-e: [certamenesferiales@infecar.es](mailto:certamenesferiales@infecar.es)

+34 828 010 203

### **Feria Gran Canaria Me Gusta**

Temática: Agricultura – Pesca – Ganadería

Descripción: De la tierra, a la mesa. De nuestros campos y mar, a las cocinas. De la tradición y el arraigo, a la excelencia. Escaparate de los productos de nuestra tierra. Es el evento de referencia de Gran Canaria tanto para el sector primario como para el sector gastronómico, poniendo de relieve la importancia del producto local de la isla.

Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS 8, 11, 12, 13 y 17.

Promueve: Cabildo de Gran Canaria

Organiza: Infecar Feria de Gran Canaria

Programa: expositores, talleres y concurso regional de cocina.

Periodicidad: anual.

Ubicación: Infecar Feria de Gran Canaria

Carácter: Mixto (público profesional y general).

X edición: 7-10 de mayo de 2021

IX edición: 29-30 de abril y 1 de mayo de 2022

X edición: 21-23 de abril de 2023

XI edición: 19-21 de abril de 2024

Contacto: Infecar, Av. de la Feria 1, 35012 Las Palmas de Gran Canaria

Correo-e: [grancanariamegusta@infecar.es](mailto:grancanariamegusta@infecar.es) +34 828 010 203

Bajo el paraguas de **Gran Canaria Me Gusta**, el Cabildo de Gran Canaria organizará el **“Congreso Orígenes”** en octubre de 2024, “con un cambio de formato para acercar las intervenciones, el conocimiento y generar colaboraciones entre los profesionales”.

## **Saborea Lanzarote / Tasting Lanzarote**

Temática: Festival Enogastronómico de Canarias

Descripción: Se trabaja para promover el turismo de calidad a partir de la puesta en valor de los productos agroalimentarios locales, creando experiencias turísticas únicas asociadas a la gastronomía y la viticultura.

Incluye “Saborea Atlántico Medio”: Es una marca transversal capaz de asumir el reto de narrar nuestro territorio desde una perspectiva compartida. Una estrategia para alinear un sentimiento común. Del concepto de “vecindad económica y social”, motor del Proyecto Integra, nace la necesidad de la creación de una marca capaz de narrar toda su riqueza y biodiversidad, pero partiendo de una relación común, compartida, que permita integrar a la ciudadanía, y a quienes nos visitan, pero también a inversores, empresas y profesionales de dentro y fuera.

Fundado en 2010, forma parte de Saborea España, un club de producto auspiciado por Turespaña, al que pertenecen destinos turístico con atractivo gastronómico y del que el Cabildo de Lanzarote es miembro de su Comisión Ejecutiva.

Nuestro patrimonio gastronómico es la recompensa de años de evolución de la tierra, de perfeccionamiento de la técnica y del impulso humano. Fortalecer los sectores que componen la gastronomía de la isla es esencial para aprovechar todo su potencial, una actividad que empieza en la labranza, la pesca o el pastoreo, y que termina en la promoción de un producto excepcional.

Misión: 1. Convertir a la isla en un destino de turismo enogastronómico sustentado en el sector primario; creador de paisajes y protector del medioambiente; potenciando un turismo sostenible y cultural. 2. Sensibilizar a residentes y turistas sobre la cultura

gastronómica en su más amplio sentido; educando desde la base de una alimentación saludable basada en productos de cercanía. 3. Trabajar el concepto de “cultura gastronómica”; auténtica y originaria vinculada al territorio. 4. Dinamizar la actividad económica de la isla a través de la generación de sinergias entre los distintos sectores productivos. 5. Creación de una marca paraguas potente que identifique todo el esfuerzo que se hace en este sector, que posicione a la isla como un destino diferente con la gastronomía como reclamo.

Enmarcado en esta marca paraguas, en 2022 nació el Festival de las Cocinas Volcánicas (Congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemas Volcánicos – Worldcanic), un espacio destinado a talleres y ponencias impartidas por profesionales muy conocidos en España, Portugal y otros países, algunos de ellos con Estrella Michelin, que tienen en común la gastronomía volcánica centrada en sus productos y en su cultura.

Programa: restauración, productores, productos, paisajes. Secciones: área del gusto, ludo gastroteca, chinijo chef, gastro market, casa del producto canario, espacio islas canarias, concurso de cocina, aula del vino, cocina del Atlántico, aula del mar, saborea Lanzarote, Saborea España.

Promueve: Cabildo de Lanzarote, Área de Promoción y Desarrollo Económico.

Periodicidad: anual.

Carácter: Mixto (público profesional y general).

VIII edición: 26-27 de noviembre de 2022. I Festival de las Cocinas Volcánicas 2022 (Worldcanic), en Puerto del Carmen, Tías.

IX edición: 24-26 de noviembre de 2023, en la Villa de Tegui.

II edición: II Congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemas Volcánicos (Worldcanic), en Jameos del Agua y Cueva de Los Verdes, 12 de diciembre de 2023.

X edición: 23-24 de noviembre de 2024, en la Villa de Tegui.

[Conócenos - Festival Enogastronómico Saborea \(festivalsaborealanzarote.com\)](https://festivalsaborealanzarote.com)

## **Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura – FEAGA**

Descripción: Jornadas técnicas del sector primario de Fuerteventura.

Mercado agrario, producto de Fuerteventura, exposición de ganado, catas, charlas, espectáculos y música en vivo, concursos y exhibiciones deportivas.

Promueve: Cabildo de Fuerteventura

Ubicación: Granja Experimental de Pozo Negro, Antigua, Fuerteventura

Periodicidad: anual.

Carácter: Mixto (público profesional y general).

XXXIV edición: FEAGA'21: 13-23 de diciembre de 2021

XXXV edición: FEAGA'22: 15-17 de mayo de 2022

XXXVI edición: FEAGA'23: 11-14 de mayo de 2023

XXXVII edición: FEAGA'24: 16-19 de mayo de 2024

[feagafuerteventura@gmail.com](mailto:feagafuerteventura@gmail.com)

## **Feria del Atún y el Mar de Mogán**

Descripción: Puesta en valor del sector pesquero del municipio y promoción de los productos del mar, en especial del atún, que capturan de forma artesanal los pescadores del moganeros.

Programa: demostraciones de cocina en directo, elaboraciones culinarias, venta, degustación, actividades educativas y lúdicas infantiles, homenaje a vecinos que dedicaron su vida a la pesca y música en vivo.

Promueve: Ayuntamiento de Mogán y Consejería de Turismo - Cabildo de Gran Canaria

Ubicación: Arguineguín, Mogán, Gran Canaria

Periodicidad: anual.

I edición: 4-6 de agosto de 2017, como I Feria del Atún de Mogán, en el puerto de Arguineguín

II edición: 3-5 de agosto de 2018, como I Feria del Atún de Mogán, en el puerto de Arguineguín

III edición: 2-4 de agosto de 2019, en el puerto de Arguineguín

Feria de 2020 cancelada por la pandemia de covid

IV edición virtual: 26 de julio a 1 de agosto de 2021

V edición: 29-30 de mayo de 2022, en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín

VI edición: 18 de noviembre de 2023, en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín

VII edición: celebración restringida, sin publicidad en RRSS, en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín

2024: 23 de noviembre. <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/arguineguin-festeja-atun-tras-zafra-ano-corta-20241113191615-nt.html>

### **Feria Gastronómica y Deportiva de La Oliva – Villaverde 2024**

Concursos, cartas, showcooking, ronqueo de atún rojo, música en vivo, talleres infantiles de gastronomía.

30 mayo a 2 junio 2024, Villaverde, La Oliva, Fuerteventura

### **Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera – Teguise 2024**

Temática: evento de valorización de la producción del sector primario de Lanzarote y las islas orientales. Incluye ponencias y degustaciones de productos locales.

Promueve: Cabildo de Lanzarote

III edición: 6-9 junio, Teguise, Lanzarote

### **Feria del Bonito y el pescado azul de Pájara – 2024**

Descripción: Puesta en valor del sector pesquero del municipio y promoción del pescado azul, en especial del bonito, que capturan artesanalmente los pescadores locales.

Edición 2024: 25-27 octubre.

## I Feria de la Sardina de La Tiñosa – 2024

Conmemora el Día Internacional de la Pesca (21 noviembre)

Showcooking, charlas, degustaciones.

Edición 2024: 21-22 noviembre. APLAZADA!

## Seafood Expo Global

Temática: Hub internacional de negocios, que sirve de plataforma para que los proveedores mundiales de productos del mar muestren sus últimas innovaciones a compradores de todo el mundo. El programa incluye debates a cargo de los mejores expertos y sobre los temas más pertinentes que afectan al sector de productos del mar.

XXVIII edición: Barcelona, 23-25 abril 2022

XXIX edición: Barcelona, 25-27 abril 2023

XXX edición: Barcelona, 23-25 abril 2024. [Expo News - Seafood Expo Global](#)

Tabla III.- CALENDARIO DE FERIAS DEL SECTOR PRIMARIO DE CANARIAS EN 2024

			ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Sin Programar
Productos de la Tierra	Vega de San Mateo	Gran Canaria	5-7									
Gran Canaria Me Gusta	Las Palmas de GC	Gran Canaria	19-21									
Seafood Expo Global	Barcelona	Barcelona	23-25									
FEAGA'24	Antigua	Fuerteventura		16-19								
GastroCanarias 2024	S.C. de Tenerife	Tenerife		21-23								
Feria Gastronómica de La Oliva	Villaverde	Fuerteventura		30-31	1-2							
III Feria Agr. Gan. Pesq.	Teguise	Lanzarote			6-9							
I Feria del Bonito y pescado azul	Pájara	Fuerteventura							25-27			
I Feria de la Sardina de La Tiñosa	Puerto del Carmen	Lanzarote										APLAZADA
Feria del Atún y el Mar	Arguineguín	Gran Canaria								23		
Saborea Lanzarote	Teguise	Lanzarote								23-24		
Festival Gastronómico	S.S. de la Gomera	La Gomera										
ExpoAgro Canarias 2024	Las Palmas de GC	Gran Canaria										
Agrocanarias 2024	Localidad	Isla										



## 5. IDENTIFICACIÓN DE PROYECTOS DE INTERÉS EN CADA ISLA EN RELACIÓN CON EL MAR, EL SECTOR PESQUERO Y SU CADENA DE VALOR. PROPUESTA DE LOCALES Y PROVEEDORES PARA EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Para cada una de las ocho islas de Canarias, en este apartado identificamos, proponemos y facilitamos el contacto de:

- a) Personas y temas/proyectos para grabación de vídeo clip.
- b) Locales adecuados para celebración de eventos de promoción y divulgación.
- c) Proveedores para suministro del pescado que será objeto de promoción.

Así pues, en primer lugar, identificamos y facilitamos el contacto de dos-tres personas por isla con ocupación, negocio o proyecto vinculado con el pescado local y la tradición canaria en su tratamiento y cadena de valor (pesca, entidades pesqueras, transformación, distribución, comercialización, culinaria, restauración, etc.). Más allá de un negocio, en ocasiones se trata una persona de a pie que, con conocimiento de causa, narrará un relato vinculado a la tradición del pescado.

Tales personas seleccionadas facilitarán, con su testimonio, la grabación de clips de vídeo de hasta 15 minutos de duración individual. Una serie de ocho clips conformará un documental enmarcado en el proyecto europeo SALITRE, del que también forma parte el presente Informe Técnico.

En segundo lugar, hacemos una propuesta de locales adecuados para la celebración de eventos de promoción y divulgación de las especies pesqueras seleccionadas en cada isla.

Damos prioridad a los hoteles-escuela que HECANSA dispone por la geografía del Archipiélago y añadimos a la propuesta algunos restaurantes que estarían disponibles para llevar a cabo tales eventos.

Por último, identificamos y proponemos algunos arrieros (comercializadores de pescado) y otros proveedores locales que podrían suministrar las materias primas necesarias, a ser posible limpias (pescados eviscerados) y en las debidas condiciones sanitarias.

## La Graciosa

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Indalecio Páez Quintero (tel. 928 84 20 05)

Armador y patrón de pesca artesanal

Cofradía de Pescadores de La Graciosa

Tema propuesto para vídeo clip: descripción de la pesca tradicional en La Graciosa

Alicia Páez Guadalupe (tel. 620 266 213)

Concejala Delegada de La Graciosa

Ayuntamiento de Teguiise

Tema propuesto para vídeo clip: importancia social y económica de la pesca en La Graciosa: presente y pasado

### PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Bar Restaurante Enriqueta

Calle del Mar de Barlovento 6  
Caleta de Sebo, La Graciosa, 35540 Teguisé  
928 84 20 84

Restaurante El Marinero  
Calle García Escámez  
Caleta de Sebo, La Graciosa, 35540 Teguisé  
928 84 20 70

Restaurante El Varadero  
Avenida Virgen del Mar 123, bajo  
Caleta de Sebo, La Graciosa, 35540 Teguisé  
928 84 21 75

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Cofradía de Pescadores La Graciosa (Gregorio Páez Guadalupe, Patrón Mayor)  
Lonja y Pescadería  
Calle La Calima 33  
Caleta de Sebo, 35540 Teguisé  
928 84 20 05 / 928 84 21 83 (lonja)  
Correo-e: [hernandezpaizcarmendolores@gmail.com](mailto:hernandezpaizcarmendolores@gmail.com)

## Lanzarote

## PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Juan Francisco (Francis) Martín Cabrera

Empresario del sector pesquero

Tema propuesto para vídeo clip: recepción, transformación y comercialización de pescado a gusto del consumidor en Lanzarote

Miguel Ángel Rodríguez Sánchez (tel. 676 611 557)

Armador y patrón del motopesquero Nuevo Matroyo (atunero y polivalente)

Vice-Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa

Tema propuesto para vídeo clip: luces y sombras en la pesca de los marineros de La Tiñosa

Amado Vizcaíno (tel. 646 744 188)

Empresario (restauración gastronómica, salazones locales y pesca-turismo)

La Tiñosa, Puerto del Carmen, Tías

Tema propuesto para vídeo clip: pros y contras de emprender e innovar con producto local marino en Canarias

## PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Restaurante Puerto Bahía

Avenida Varadero 5

Puerto del Carmen, 35510 Tías

928 51 37 93

Restaurante La Chalana

Calle Teide 38

Puerto del Carmen, 35510 Tías

928 51 39 92

Restaurante Mardeleva

Calle Los Infantes

Puerto del Carmen, 35510 Tías

928 51 06 86

Restaurante Cofradía de Pescadores La Tiñosa

Avenida Varadero 1

Puerto del Carmen, 35510 Tías

660 43 35 78

Antonio Restaurante

Calle Reina Sofia 29

Puerto del Carmen, 35510 Tías

615 35 02 58

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Cofradía de Pescadores La Tiñosa

Muelle de Puerto del Carmen

35510 Tías

608 05 45 65

Correo-e: [cofradialatinyosa@gmail.com](mailto:cofradialatinyosa@gmail.com)

Inver Pescatrón Lanzarote S.L.

Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11  
Playa Blanca, 35580 Yaiza  
928 11 00 05

Pescadería de Chano  
Tomás I. Pérez Cabrera  
Puerto del Carmen

## **Fuerteventura**

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Juan Francisco (Chitito) González Pérez (tel. 619 188 706)

Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Corralejo

Tema propuesto para vídeo clip: gestión de dos lonjas de pescado en el municipio de La Oliva

Avda. Marítima s/n, Edificio Lonja de Pescadores

Corralejo, 35660 La Oliva

928 90 54 36

Correo-e: [cofradia.corralejo@gmail.com](mailto:cofradia.corralejo@gmail.com)

Juan F. Placeres Viera (tel. 649 174 489)

Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Morro Jable

Tema propuesto para vídeo clip: cómo compaginar la pesca artesanal y la conservación de los ecosistemas

Muelle Pesquero s/n

Morro Jable, 35625 Pájara

928 54 01 79

Correo-e: [info@cofradiamorrojable.com](mailto:info@cofradiamorrojable.com)

## PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Restaurante Bar La Lonja

Muelle de Corralejo

Corralejo, 35660 La Oliva

928 53 66 04

Restaurante La Cofradía de Pescadores

Muelle Chico 5

Corralejo, 35660 La Oliva

928 58 19 40

Restaurante de la Cofradía de Pescadores de Morro Jable

Muelle Pesquero s/n

Morro Jable, 35625 Pájara

928 16 64 47

Escuela Residencia de Hostelería y Turismo de Pájara

C/ Lanzarote 1, Esquinzo, 35626 Pájara

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Cofradía de Pescadores de Corralejo

Avda. Marítima s/n, Edificio Lonja de Pescadores

Corralejo, 35660 La Oliva

928 90 54 36

Correo-e: [cofradia.corralejo@gmail.com](mailto:cofradia.corralejo@gmail.com)

Cofradía de Pescadores de Morro Jable

Muelle Pesquero s/n

Morro Jable, 35625 Pájara

928 54 01 79

Correo-e: [info@cofrdiamorrojable.com](mailto:info@cofrdiamorrojable.com)

## Gran Canaria

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

María Dolores (Loly) Guedes Socorro

Ocupación actual: Secretaria de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal

Explanada del Muelle s/n

San Cristóbal, 35016 Las Palmas de Gran Canaria

Tema propuesto para vídeo clip: el papel de la mujer en las entidades pesqueras de Canarias: funcionamiento de una cooperativa de pescadores

Correo-e: [cofradia.tobal@gmail.com](mailto:cofradia.tobal@gmail.com)

Álvaro Déniz Cruz

Ocupación actual: Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral

Armador de pesca artesanal (barco dedicado a las nasas de pescado)

Avda. de la Playa s/n

Castillo del Romeral, 35107 San Bartolomé de Tirajana

928 72 80 02

Tema propuesto para vídeo clip: situación actual de la cofradía de pescadores de Castillo del Romeral

Correo-e: [govisepesca@gmail.com](mailto:govisepesca@gmail.com)

Tomás Pérez (tel. 689 655 357)

Ocupación actual: pescadero con puesto en el Mercado Municipal de Telde

Domicilio: Telde, Gran Canaria

Tema propuesto para vídeo clip: luces y sombras de la profesión de pescadero en Canarias

## PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Hotel Escuela Santa Brígida – HECANSA

Real de Coello 2, 35310 Santa Brígida, Gran Canaria

928 47 84 00

Restaurante El Padrino

Calle Jesús de Nazareno 1, bajo

Las Coloradas, 35009 Las Palmas de Gran Canaria

928 46 20 94

Restaurante Los Botes

Calle Timonel 43

San Cristóbal, 35016 Las Palmas de Gran Canaria

928 33 27 28

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Domingo F. Suárez Álvarez

Responsable de la lonja de pescado de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal  
Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria

Alejandro Castro Benítez

Armador de pesca artesanal

Gerente de la pescadería San Cristóbal

Mercado Municipal del Puerto, Las Palmas de Gran Canaria

Tomás Pérez

Arriero con puesto en el Mercado Municipal de Telde

Pescadería Mercamar

Telde, Gran Canaria

Ramón Llovell

Arriero con puesto en el Mercado Municipal de Telde

Pescadería Llovell

Telde, Gran Canaria

Govise Pesca SLU

Empresa de comercialización de pesca artesanal canaria

Moya, Gran Canaria

Rayco García Habas  
Armador de pesca artesanal  
Castillo del Romeral, San Bartolomé de Tirajana, Gran Canaria

Bartolomé Artilles Bolaños  
Armador de pesca artesanal  
Arguineguín, Mogán, Gran Canaria

José (Sene) Ortega Santana  
Armador de pesca artesanal  
Arguineguín, Mogán, Gran Canaria

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Mogán y Agaete.

## Tenerife

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Víctor J. Díaz Castro  
Armador y patrón de pesca artesanal  
Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria  
Patrón Mayor de la Federación Provincial de Cofradías de Pescadores de Santa Cruz de  
Tenerife

Tema propuesto para vídeo clip: situación actual de las cofradías de pescadores de  
Canarias

Correo-e: [yolanda.cofradia@hotmail.com](mailto:yolanda.cofradia@hotmail.com)

José J. Pascual Fernández

Catedrático de Antropología Social, Universidad de La Laguna

Director del Instituto Universitario de Investigación Social y Turismo (ISTUR)

Tema propuesto para vídeo clip: ¿qué hacer para educar en el consumo de pescado en Canarias?

Correo-e: [jpascual@ull.edu.es](mailto:jpascual@ull.edu.es)

Pedro J. Pascual Alayón

Oceanógrafo del Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC) – Centro Oceanográfico de Canarias

Representante del IEO en ICCAT-CICAA (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico)

Tema propuesto para vídeo clip: perspectivas de las pesquerías de túnidos en Canarias

Correo-e: [pedro.pascual@ieo.csic.es](mailto:pedro.pascual@ieo.csic.es)

Cristina Melián Rodríguez

Secretaria y responsable de Primera Vente de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo

De forma innovadora, venden su excedente de pescado los fines de semana en el mercadillo de Tegueste

Tema propuesto para vídeo clip: la primera venta del pescado local y la opción de comercialización directa vía mercadillo

Correo-e: [cpconsolacion@gmail.com](mailto:cpconsolacion@gmail.com)

PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Hotel Escuela Santa Cruz

Av. San Sebastián 152, 38005 Santa Cruz de Tenerife

922 84 75 00

Restaurante La Caleta del Pescado (Natanael Brito)

Calle Madeira 8, 38560 Güímar, Tenerife

617 71 86 50

Restaurante de la Cofradía de Punta del Hidalgo

Interior y terraza

Calle La Hoya 46

Punta del Hidalgo, 38240 San Cristóbal de La Laguna

922 15 64 60

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro)

Calle La Piscina s/n

38530 Candelaria

922 50 66 01

Correo-e: [yolanda.cofradia@hotmail.com](mailto:yolanda.cofradia@hotmail.com)

Cofradía de Pescadores Nuestra Señora de la Consolación - Punta del Hidalgo

Camino El Puertito 46

Punta del Hidalgo, 38240 San Cristóbal de La Laguna

922 15 79 29

Correo-e: [cpconsolacion@gmail.com](mailto:cpconsolacion@gmail.com)

IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife  
Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife  
922 54 97 19

Del Pez Distribuciones Canarias (David Rodríguez Yanes)  
Mayorista/minorista y transportista de pescado  
Carretera General 21, 38370 La Matanza de Acentejo

## La Gomera

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Fátima Mesa Rodríguez & Pedro D. Piñero Barroso  
Secretaria y Presidente de la Cofradía de Pescadores Nuestra Señora del Carmen - Valle  
Gran Rey  
Explanada del Puerto de las Vueltas s/n  
38870 Valle Gran Rey, La Gomera  
922 80 56 81

Tema propuesto para vídeo clip: situación actual de la pesca en Valle Gran Rey, única  
cofradía gomera

Correo-e: [cofradiavallegranrey@hotmail.com](mailto:cofradiavallegranrey@hotmail.com)

Agustín (Tine) Ramos Rodríguez  
Ex patrón mayor de la extinta cofradía de Playa Santiago (Alajeró, La Gomera)  
Patrón de pesca del motopesquero “La Gaviota”, atunero cañero  
Playa Santiago, Alajeró, La Gomera

Tema propuesto para vídeo clip: la pesca de albacora en La Gomera y su problemática actual

660 671 135

Juan José Farray Molina

Smokehouse La Gomera (productos ahumados)

smokehouselagomera.com

Calle Virgen de Guadalupe 11, 38800 San Sebastián de La Gomera

629 02 22 71

Fabián Mora Chinaa

Cocinero y empresario de restauración (restaurante Caprichos de La Gomera, San Sebastián de La Gomera)

San Sebastián de La Gomera, La Gomera

Tema propuesto para vídeo clip: la restauración culinaria con pescado en La Gomera y la recuperación del caviar gomero (conserva enlatada de huevas de caballa)

Correo-e: [josefabianmora@gmail.com](mailto:josefabianmora@gmail.com)

Pedro Canario (vía de contacto a través de la Cofradía, 922 805 681)

Motopesquero El Veloz. Pescador de caballa y túnidos

Valle Gran Rey

PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Hotel Escuela Rural Casa de los Herrera – HECANSA

Plaza de la Encarnación s/n, 38820 Hermigua

822 24 09 76

Restaurante Caprichos de La Gomera

Avenida Paseo Fred Olsen 1, 38800 San Sebastián de la Gomera

629 65 08 89

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Pescadería Carmen

Calle El Baluarte

38800 San Sebastián de la Gomera

Familia Ramos Rodríguez (dos barcos: La Gaviota y Carolina)

Pescadores de pelágicos oceánicos

Playa de Santiago

Eventualmente, será necesario contactar con Arrieros de Tenerife para que puntualmente suministren, a ser posible limpios (eviscerados), los pescados para promocionar con arraigo en La Gomera. Conviene recordar aquí la lista de estos: bonito listado, bicuda, chicharros y congrio.

Los pescados habitualmente descargados en la lonja de la Cofradía de Valle Gran Rey, tales como pargo y medregal limón, no necesitan ser promocionados ya que presentan una fuerte demanda y sus precios (altos, > 15 euros/kg) son adecuados en la cadena de comercialización.

## La Palma

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Carlos Hernández González (tel. 607 287 492)

Armador de pesca. Fuencaliente

Tema propuesto para vídeo clip: Aprovechar la oportunidad de pescar en Canarias sable negro, la joya de la gastronomía de Madeira

Andrés Hernández García

Restaurador y salinero

Centro de Interpretación Turística y Etnográfica Salinas Marinas de Fuencaliente y restaurante temático Jardín de la Sal

Carretera de la Costa el Faro 5,

Los Canarios, 38740 Fuencaliente

922 97 98 00

Tema propuesto para vídeo clip: la gastronomía marinera de La Palma

### PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Restaurante Temático El Jardín de la Sal

Carretera de la Costa el Faro 5,

Los Canarios, 38740 Fuencaliente

922 97 98 00

### PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Cofradía de Pescadores Nuestra Señora de las Nieves  
Refugio Pesquero s/n  
38710 Breña Alta  
922 41 19 02 Correo-e: [cofradiascpalma@hotmail.com](mailto:cofradiascpalma@hotmail.com)

Cofradía de Pescadores Nuestra Señora del Carmen  
Refugio Pesquero de la Villa y Puerto de Tazacorte s/n  
38779 Tazacorte  
922 48 05 53 / 922 48 10 95 Correo-e: [cofradia.tazacorte@gmail.com](mailto:cofradia.tazacorte@gmail.com)

Román Plata (tel. 637311635), arriero de La Palma.

Carlos Hernández González (tel. 607287492) y Nelson Díaz Ríos (tel. 666081017).  
Pescadores de Fuencaliente

## **El Hierro**

### PROPUESTA DE PERSONAS Y TEMAS PARA GRABACIÓN DE VÍDEO CLIP

Jesús (Chuchi) Machín Gutiérrez  
Presidente de la Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga  
El Pinar

Tema propuesto para vídeo clip: el papel de Pesca-Restinga en la recepción y comercialización de pescado en El Hierro y otras islas

Correo-e: [jesusmachingutierrez@gmail.com](mailto:jesusmachingutierrez@gmail.com)

Arabisén Quintero

Propietario y chef del Restaurante Casa Juan

El Pinar

Tema propuesto para vídeo clip: la gastronomía marinera tradicional en la Isla de El Hierro

David Pavón González (tel. 636 059 650)

Federación Regional de Cofradías de Pescadores de Canarias

Consejo Consultivo Regional Sur, Unión Europea

El Pinar

Tema propuesto para vídeo clip: presente y futuro de la pesca artesanal canaria en el marco de la Unión Europea

## PROPUESTA DE LOCALES PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN

Restaurante Casa Juan

Juan Gutiérrez Monteverde 23

La Restinga, 38917 El Pinar

922 55 71 02

Restaurante La Vieja Pandorga

La Lapa 3

La Restinga, 38917 El Pinar

922 55 70 64

Restaurante Mirador de La Peña

Ctra. Gral. Guarazoca 40  
38900 Valverde  
922 55 03 00

## PROPUESTA DE PROVEEDORES DE PESCADO PARA LOS EVENTOS

Sociedad Cooperativa del Mar Pesca-Restinga  
Explanada del Muelle s/n  
La Restinga, 38917 El Pinar  
922 55 70 94  
Correo-e: [pescarestinga@gmail.com](mailto:pescarestinga@gmail.com)

## 6. BENEFICIOS DERIVADOS DEL CONSUMO DE PESCADO LOCAL VINCULADOS CON LA SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA, AMBIENTAL Y SOCIAL, ASÍ COMO PARA LA SALUD Y EL BIENESTAR DEL CONSUMIDOR

### 6.1. Valor nutricional de los alimentos marinos

El valor nutricional de un alimento es un indicador de su calidad y se fundamenta en los nutrientes esenciales que lo componen, al tiempo que guarda una estrecha relación con los requerimientos nutricionales del consumidor.

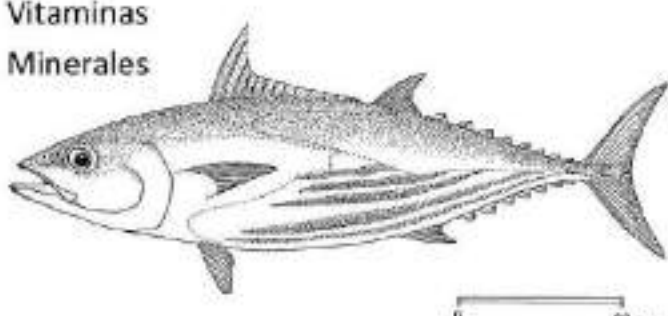
En humanos, la proporción de carbohidratos, proteínas y grasas debe ser equilibrada. Además, la cantidad y variedad de vitaminas y minerales deben formar parte de la mayoría de los alimentos que precisamos. Por último, la cantidad de calorías aportada por un alimento es un factor importante para entender cuál es la cantidad de este que hay que consumir.

Los productos marinos (pescados y mariscos) constituyen un “superalimento”: proporcionan varios nutrientes esenciales o imprescindibles para el mantenimiento de nuestra salud y bienestar. Básicamente aportan: proteínas, ácidos grasos (incluyendo los omega-3 DHA y EPA), vitaminas (sobre todo A, D y B12) y minerales (fundamentalmente calcio, hierro, zinc, yodo y selenio). Los macronutrientes contenidos en pescado son: proteínas, grasas e hidratos de carbono (estos últimos generalmente reducidos a trazas), mientras que los micronutrientes se refieren a vitaminas y minerales.

## Nutrientes del pescado

**Macronutrientes:**  
Proteínas de alto valor biológico  
Grasas (incluyendo ácidos omega-3)  
Hidratos de carbono (trazas)

**Micronutrientes:**  
Vitaminas  
Minerales



## 6.2. Comunidades ecológicas de organismos marinos y su contenido graso

La información sobre las grasas de los pescados no es una cuestión baladí. La cantidad y el tipo de grasa que contenga el pescado que vamos a consumir son los factores responsables de una nutrición sana y equilibrada, así como de que se produzca la sensación y el comentario de: “Humm, qué rico, está francamente sabroso”.

Simplificando, existen tres comunidades ecológicas de animales marinos, según su hábitat: A) Bentónicos o demersales (relativamente sedentarios): viven dependientes del sustrato o fondo del mar. B) Pelágicos costeros (nadadores, migradores moderados): viven en la columna de las aguas litorales. C) Pelágicos oceánicos (grandes nadadores, altamente migratorios): viven en la columna de aguas alejadas de la costa. Dado que las plataformas insulares canarias son generalmente poco extensas, especies tales como bonito, sierra o peto son a la vez pelágicas costeras y oceánicas.

A su vez, simplificando, el consumidor ha de considerar tres categorías de animales bentónicos: a) invertebrados (son los mariscos), tales como cefalópodos, lapas, almejas, crustáceos, erizos de mar; b) peces cartilaginosos (es el pescado de cuero), tales como cazones (proporcionan los tollos), galludos, rayas; c) peces óseos (son los pescados de escamas habituales, incluyendo otros -morenas, congrio- que las han atrofiado), tales como vieja, sargos, samas, meros, lenguados, sardina, túnidos.

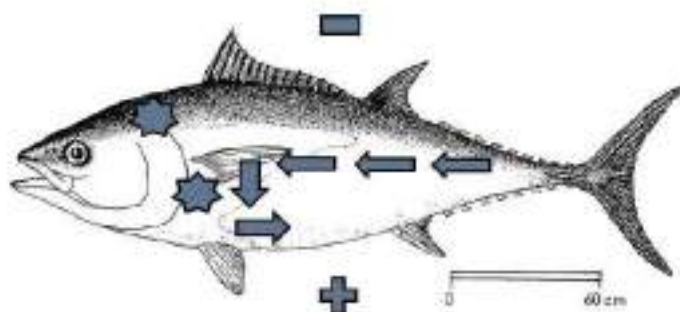
Mariscos en general, vieja, agriote o brota, fula de altura o alfonsiño, merluza y sama roquera son algunos ejemplos de productos magros: contienen hasta un máximo de 1,75% de grasas en su porción comestible (músculo). Morenas, cherne romerete, mero, salmonete, congrio y algunos cangrejos son, en general, semigrasos: contienen entre 1,8 y 5% de grasas. Por último, tanto los pelágicos costeros (una quincena de especies canarias: boquerón, sardina, alacha, chicharros, caballa, melva, etc.), como los pelágicos oceánicos (atunes, bonito listado, sierra, peto, dorados, japutas, pez espada, etc.), son pescados grasos: contienen entre 5% y 15% de grasas.

Es necesario aclarar que, en cualquier pescado, aunque sobre todo en los de gran tamaño, las porciones comestibles del dorso (los lomos) son menos grasas que las situadas en el vientre (las ventrescas). Asimismo, el contenido graso generalmente

aumenta en el sentido cola-cabeza: las partes comestibles próximas al rabo del pez, incluso en túnidos, son magras ya que esa región está muy ejercitada para la natación y apenas contiene grasas. En resumen, el consumidor ha de tener en cuenta qué parte del atún, como ocurre con el despiece de una vaca, está adquiriendo en función del mapa de distribución de grasa muscular que hemos esbozado. El lomo bajo y sobre todo la ventresca son las piezas más grasas de un túnido o similar.



## Mapa de grasa corporal de un túnido



Más grasa en las porciones ventrales (+) que en las dorsales (-). Incremento de la grasa en sentido cola-pecho (flecha), con valor máximo en las ventrescas. Algunas partes (\*) de la cabeza (morrillo, galete) y la unión cabeza-ventresca (parpatana) son ricas en grasa

### **6.3. Efectos beneficiosos derivados del consumo de pescado local vinculados con la sostenibilidad económica, ambiental y social**

La pesca es una actividad primaria de gran importancia en Canarias y ha jugado un papel relevante en la reducción de la pobreza, la creación de empleo, el fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentarias, y el incremento del valor de la producción y la gastronomía regionales.

La versatilidad o polivalencia es la característica principal de la flota canaria, que está estabilizada en unas 600 embarcaciones en el periodo 2016-2023. Las técnicas de pesca varían enormemente y han sido identificadas casi una decena de categorías de artes de pesca artesanal. Las descargas totales variaron entre 5.560 toneladas (t) en 2007 y 15.466 t en 2016, con un valor medio de 11.254 t/año. Los mariscos alcanzaron un valor medio de 111 t (representando apenas el 1% del total), los pescados demersales 1.683 t (16%), los pescados pelágicos costeros 1.926 t (17%) y los pescados pelágicos oceánicos 7.533 t (65%). La biodiversidad marina explotada por estas pesquerías artesanales en el periodo 2007-2023 involucró a unas 200 especies.

Como sector primario, la actividad pesquera en las Islas Canarias efectuó una contribución económica media de 73,19 millones de euros/año en primera venta en 2007-2018, contribuyendo en un 0,20% al PIB regional durante el periodo 2014-2018. Sin embargo, cuando la actividad pesquera es considerada junto con otros sectores socioeconómicos locales en la cadena de valor añadido de los productos de la pesca, la misma contribuye aceptablemente a la economía regional. Y este aspecto sin duda ha adquirido mayor importancia durante la crisis pandémica de 2020-2021.

La sobreexplotación de los stocks pesqueros es el mayor problema para resolver, seguido del furtivismo y del crecimiento de una pesca recreativa intensiva.

El consumo de pescado local lleva aparejado una serie de beneficios que están estrechamente relacionados con la sostenibilidad en sus tres vertientes principales: económica, ambiental y social. Tales beneficios pueden ser resumidos de la siguiente forma:

#### Sostenibilidad económica:

El consumo de pescados y mariscos locales beneficia a las economías locales al apoyar a los pescadores y mariscadores, a las comunidades o entidades pesqueras y las empresas relacionadas con la pesca, como son los mercados de pescado, las procesadoras de pescado y los restaurantes que trabajan con estos productos de proximidad.

La correcta identificación de las especies pesqueras y la priorización del consumo de productos pesqueros locales contribuye al mantenimiento y generación de nuevo empleo, así como a la estabilidad económica de las comunidades costeras en el entorno del consumidor. Dicho fomento del empleo en este subsector primario produce un efecto de refuerzo de la renta de su cadena de valor empresarial. En Canarias, apoyar la producción regional de este subsector primario es especialmente importante al tratarse de un escenario fuertemente distorsionado por el turismo de masas.

Además, el consumo de productos pesqueros locales contribuye a la diversificación de la oferta de recursos producidos en el entorno geográfico (generalmente de forma artesanal) y a la mejora de la soberanía alimentaria. La sostenibilidad y la soberanía

(autonomía) alimentarias han de ser objetivos prioritarios en Canarias. Esto es más evidente en un territorio archipelágico superpoblado y, sobre todo, en un entorno insular. Si hablamos de pescados y mariscos, diversificar la oferta de productos de la pesca aún adquiere más relevancia que en los restantes agroalimentos.

La prodigiosa despensa marina que atesoran los ecosistemas de Canarias, con unas 200 especies de interés pesquero, ha de ser puesta en valor por científicos, técnicos, periodistas, críticos gastronómicos y demás agentes socioeconómicos y reguladores relacionados. Y sus joyas culinarias dadas a conocer (divulgadas) por administraciones, empresas, cocineros, camareros, pescaderos y pescadores, cualificados profesionalmente e incluso dotados del conocimiento ecológico tradicional o local.

Por último, otro efecto de carácter económico derivado del consumo de producto local es el aumento del atractivo turístico de la cocina tradicional canaria.

### Sostenibilidad ambiental:

El consumo de pescados y mariscos locales (en este caso, procedentes de pesquerías enteramente artesanales y tradicionales) tiene, sin ninguna duda, un menor impacto ambiental en comparación con el pescado importado (que llega a Canarias refrigerado o congelado en grandes barcos o aviones de carga), ya que el producto local implica distancias más cortas de transporte y muchas menos emisiones de carbono asociadas.

La identificación de las especies pesqueras y la priorización del consumo de productos acuáticos locales contribuye a mitigar los efectos del calentamiento global y del proceso de tropicalización de las aguas que rodean el Archipiélago Canario. En el reciente contexto de crisis sanitaria y de crisis económica interminable, e incluso en el escenario

de las actuales crisis bélicas, es necesario y urgente sensibilizar, educar y formar sobre la prioridad del “producto local” y su consumo responsable e inteligente, para mejorar el nivel de soberanía alimentaria y contribuir a la transición ecológica.

Además, los pescadores y mariscadores locales utilizan métodos de pesca más sostenibles y poseen un mayor conocimiento de las condiciones ambientales locales, lo que puede contribuir a una gestión más responsable de los recursos pesqueros/marisqueros y a la conservación del medio ambiente marino y marítimo.

La elección de materias primas locales y la aplicación de técnicas culinarias sostenibles contribuyen, sin lugar a duda, a disminuir significativamente nuestra huella ecológica. En este sentido, las campañas de concienciación/sensibilización en el consumo de producto de proximidad (con baja huella ecológica), tanto espacial (km0, cercanía, de mercado) como temporal (zafra, de temporada) han de ser intensificadas y moduladas en función de los distintos públicos-objetivo.

### Sostenibilidad social:

El consumo de pescados y mariscos locales fomenta la conexión entre los consumidores y los productores locales, lo que promueve un sentido de comunidad y pertenencia, un sentimiento identitario que, en este caso, podríamos denominar “canariedad”.

Además, al apoyar a los pescadores y mariscadores locales, se preservan las tradiciones culturales y se promueve el conocimiento local sobre las prácticas sostenibles de pesca. En este sentido, el consumo de productos pesqueros locales constituye una acción estratégica que, de forma directa, revitaliza los valores culturales del patrimonio pesquero y marítimo de Canarias.

La revitalización de nuestra gastronomía (insular y regional), junto a un consumo más responsable y saludable, debe suponer una revolución cultural, un efecto tractor de la economía regional y una decidida contribución a la mitigación del cambio climático y a nuestra adaptación al mismo.

En el terreno de la formación profesional en hostelería y turismo, dirigida a un amplio público objetivo (alumnos, profesores, responsables de compras, restauradores, pescaderos, etc.), es urgente y necesario desarrollar un plan informativo y formativo que mejore los conocimientos sobre los productos acuícolas y nos ayude a elegir inteligentemente los productos que adquirimos y/o consumimos, creando conciencia social sobre “producto local” y sus enormes beneficios en términos socio-económicos, ambientales y de salud.

En resumen, la correcta identificación, la priorización y el incremento inteligente del consumo (más responsable y saludable) de pescados y mariscos locales contribuye significativamente a la sostenibilidad económica, ambiental y social de la localidad, isla o región en cuestión, al apoyar a las comunidades y entidades pesqueras locales, promover la conexión entre los consumidores y los productores de la zona, y reducir el impacto ambiental asociado con la producción y el transporte de estos alimentos acuáticos.

En el caso de las Islas Canarias, el consumo de algunos productos procedentes de los caladeros saharianos a lo largo de más de cinco siglos es justamente considerado como una práctica normalizada, tradicional y perteneciente a nuestro acervo cultural. Los calificativos de “sahariano” (caso de los cefalópodos, lenguados, etc.) o el término “cherne” se consideran denominaciones de confianza y calidad de producto.

Sin embargo, es necesario que Administraciones competentes y consumidores adquieran información fidedigna, por una parte, de que tales productos pesqueros se obtienen mediante métodos de pesca sostenibles (entre los que no se encuentran las artes de arrastre industrial) y, por otra parte, de que realmente se trata de las mismas especies tradicionales, de que se cumplen las tallas mínimas biológicas (al menos en la comercialización de tales productos africanos en Canarias) y de que su captura es realizada por flotas que respetan las regulaciones técnicas y ambientales de la Unión Europea.

En este punto parece muy adecuado traer a colación que tanto AFSA (*Alliance for Food Sovereignty in Africa*, 2011), como FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2014) establecieron que los sistemas de soberanía alimentaria son elementos clave “para alimentar al mundo, regenerar ecosistemas, reconstruir economías locales y enfriar el Planeta, todo al mismo tiempo”.



## 6.4. Efectos beneficiosos derivados del consumo de productos pesqueros para la salud y el bienestar del consumidor

Otra serie de beneficios derivados del consumo de productos acuáticos locales está estrechamente relacionada con la mejora del estado de salud y bienestar de la población canaria y de los individuos que la componen.

La alimentación de una población o comunidad es un factor transversal que guarda una clara relación con aspectos sanitarios, sociales, patrimoniales, culturales, medioambientales y de riqueza económica de un territorio. En este sentido, conviene refrescar aquí, a modo de buen ejemplo, que el proyecto “La isla en tu plato” ha puesto de relieve la alimentación y la riqueza culinaria de Gran Canaria y su importancia en la salud, el medio ambiente, la cultura y la economía de la comunidad [<http://laislaentuplato.org/laisla/es/inicio/>]

A continuación, enumeramos los principales efectos beneficiosos del consumo de productos pesqueros/marisqueros para la salud y el bienestar del consumidor, así como las principales precauciones que deben ser tomadas para evitar ciertos riesgos sanitarios:

1. Pescados y mariscos proporcionan proteínas de alto valor biológico que contienen todos los aminoácidos (unos 18) esenciales o imprescindibles para la formación, desarrollo y funcionamiento de los tejidos del cuerpo humano.
2. Las grasas del pescado contienen niveles moderados a altos de ácidos grasos poliinsaturados omega-3, nutricionalmente esenciales o imprescindibles. Estos ácidos son fundamentales en el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso del ser humano,

actuando como protectores cardiovasculares e interviniendo en multitud de procesos fisiológicos. Los pescados grasos presentan los mayores niveles de ácidos grasos poliinsaturados.

Es necesario aclarar que el cuerpo humano solo produce (y de forma muy lenta) pequeñas cantidades de ácidos grasos omega-3, por lo que estamos obligados a tomarlos de la dieta. Sin embargo, los peces no producen omega-3, sino que lo extraen del plancton vegetal (fitoplancton) del que se alimentan o, a lo largo de la cadena trófica, de otros animales marinos que se alimentaron de dichas microalgas.

3. Las grasas del pescado poseen contenidos adecuados de ácido oleico y otros ácidos grasos monoinsaturados beneficiosos para nuestra salud y favorecedores de la digestión. Pescados canarios ricos en ácido oleico son: fula ancha o tableta, goraz, pejeconejo, lenguados, salmón del alto o lirio, merluza, alacha, medregales.

4. Son ricos en minerales y vitaminas, necesarios para el crecimiento y el desarrollo neurológico de las personas, así como para la salud de la piel y de la visión, y la formación, crecimiento y mantenimiento del esqueleto.

Los pescados contienen vitaminas del grupo B, D, E y A, y minerales tales como calcio (especialmente los de pequeño tamaño, como el longorón/boquerón que se come casi entero), hierro, zinc, yodo y selenio. El pescado magro (vieja, sargos, breca, etc.) es rico en vitaminas (hidrosolubles) del grupo B, especialmente B12. En cambio, en el pescado graso (túridos, sardina, caballa, etc.) predominan las vitaminas (liposolubles) D, E y A. El pescado semigraso (cabrillas, mero, cherne, algunas samas, etc.) presenta una combinación variable de vitaminas hidrosolubles y liposolubles.

En general, los crustáceos contienen mayores niveles de zinc y de calcio que los pescados. El zinc es un micronutriente esencial para el crecimiento y la maduración sexual de los adolescentes, mientras que las necesidades de calcio van ligadas a las demandas del crecimiento óseo.

5. Los pescados marinos representan la única fuente alimentaria de yodo para los humanos, elemento que fundamentalmente utilizamos para la síntesis de las hormonas tiroideas, vitales en el desarrollo y el crecimiento.

6. En comparación con otros alimentos, la carne de pescados y mariscos es baja en calorías (se trata de alimentos hipocalóricos), por lo que son recomendables para mantener un peso adecuado. En general, a mayor contenido graso en el pescado, mayor nivel de calorías.

7. Normalmente se digieren mucho más fácilmente que la carne de los animales terrestres. En general, a iguales cantidades ingeridas, la carne del producto pesquero es más fácil de digerir en mariscos y pescados magros, de moderada digestibilidad en pescados semigrasos y más difícil de digerir en pescados grasos.

Los pescados magros (popularmente denominados “blancos”) tienen un valor calórico de 70 a 90 kilocalorías/100 gramos de porción comestible (P.C.), mientras que los grasos (vulgarmente llamados “azules”) se sitúan en 120 a 200 Kcal/100 g P.C. Los semigrasos (a lo que denominaremos “verdes”, para seguir con el código de colores) aportan cantidades intermedias de energía: 90 a 120 Kcal/100 g P.C. En general, el pescado siempre contiene menor cantidad de grasa que cualquier carne.

A modo de ejemplo en pescados canarios, por término medio, la vieja (producto magro) contiene 21% de proteínas y 1,0% de grasas, proporcionando 92 Kcal por cada 100 g P.C., el salmonete (producto semigraso) 19% de proteínas, 3,8% de grasas y 109 Kcal/100 g P.C., y el bonito listado (producto graso) 26% de proteínas, 7,0% de grasas y 150 Kcal/100 g P.C. Atención, estos valores corresponden a las materias primas en crudo o muy poco alteradas (pescado hervido o a la plancha); es claro que los mojos, salsas y aceites de adición aumentan el nivel graso del plato culinario. En algunos pescados que, por su aspecto, coloración y hábitat, a priori serían clasificados en una categoría grasa, los análisis de laboratorio indican situaciones muy diferentes; es el caso de la fula ancha o tableta y de la catalufa que, por su alimentación y biología, son pescados grasos.

La composición nutricional de pescados y mariscos varía en función de las diferentes especies o productos, aunque también puede cambiar según múltiples factores como son la estación del año, la edad del animal (la dieta natural suele cambiar con el crecimiento del pez), la fase del ciclo reproductor (antes o después del desove) o, en el caso de animales cultivados, la dieta o alimentación suministrada.

En general, pescados y mariscos tienen más grasa muscular y, en consecuencia, están más sabrosos en época de reproducción, ocurriendo lo contrario tras el desove y en semanas/meses sucesivos. En Canarias, numerosas especies de peces e invertebrados se reproducen en la estación “invernal” o de aguas frías, como ocurre por ejemplo con el bocinegro, el sargo o el jurel; mientras que otras especies lo hacen en la estación “estival” o de aguas más cálidas, como es el caso de la sama de pluma o pargo, el abade o la vieja.

El profesional y el consumidor demandan y necesitan un calendario de estacionalidad de los pescados nativos del mercado canario. Adquirir pescados y mariscos locales de

temporada es llevar a cabo una estrategia de salud, de garantía de frescura, de apoyo al pescador canario y a nuestras pesquerías artesanales sostenibles, y también es un ejercicio responsable e inteligente de soberanía alimentaria de Canarias. Tradicionalmente, la cocina de hogar canaria (desgraciadamente en fase de desaparición) se basaba en la estacionalidad de las materias primas proporcionadas por las zafras en la mar y en la tierra.

8. Algunas claves para una vida (y un mundo) más saludable: Elige y come pescados de proximidad; que sean productos de tu territorio marítimo / Consume pescados de temporada; son más sanos, económicos y sostenibles / Dale valor a los pescados y recetas tradicionales y locales; son parte de la cultura colectiva y de nuestra identidad / La biodiversidad es fundamental; hemos de fomentarla / Interésate en que los métodos de pesca/marisqueo y los procedimientos de transformación que proporcionan los alimentos que consumes sean sostenibles. Ver [https://youtu.be/UC4Au7w\\_8xo](https://youtu.be/UC4Au7w_8xo)

9. Los expertos recomiendan consumir tres o cuatro raciones de pescado a la semana (1 ración = 80 a 120 gramos limpios): dos raciones de pescado graso (azul) y dos de pescado magro (blanco), o bien otras combinaciones considerando el pescado semigraso (verde). Mi fórmula semanal favorita: un graso (pelágico costero), un magro, un semigraso y un graso (pelágico oceánico), respetando la estacionalidad de estos preciosos recursos alimenticios.

Además del fresco, el pescado congelado es igualmente saludable mientras no haya quiebra de la cadena de frío. También es saludable el producto enlatado siempre que, según los expertos, sea bajo en sal y al natural o en aceite de oliva virgen extra. Sardinillas, filetes de caballa o de melva, entre los pescados, berberechos, almejas o mejillones, entre los mariscos constituyen excelentes conservas enlatadas para una

alimentación sana y forman parte de las prescripciones de los nutricionistas en dietas de adelgazamiento, así como los cefalópodos a la plancha.

#### 10. Precauciones y medidas preventivas ante algunos riesgos sanitarios:

**Anisakis.** La presencia de Anisakis (gusano -huevos, larvas o adultos- nematodo parásito) es motivo de preocupación. Los expertos indican la conveniencia de tomar medidas preventivas, como la congelación prolongada del pescado que se va a consumir crudo o semicrudo, para eliminar el riesgo.

**Contaminantes.** El mercurio y otros metales pesados se acumulan sobre todo en peces pelágicos de gran tamaño (p.e., atunes, pez espada). Los expertos recomiendan que embarazadas e infantes consuman preferentemente pescados de menor talla que los indicados.

**Ciguatera.** Intoxicación alimentaria producida por ciertos dinoflagelados debido al consumo de peces ciguatos. Para seguridad del consumidor, las Administraciones han establecido normas y controles veterinarios que se aplican en las lonjas de pescado. La aplicación de medidas preventivas por parte del Gobierno de Canarias es muy estricta y está en manos de veterinarios. Por esta razón, no hay que consumir pescado que no haya pasado por los puntos de primera venta y, en consecuencia, carezca de etiqueta que autorice su comercialización.

¡Absténganse de adquirir pescado furtivo o de fusil!

## 6.5. Características del pescado indicadores de su frescura

Para que profesionales y consumidores valoren adecuadamente la calidad y el grado de frescura del pescado, cuando estén comprando o consumiendo, deberán tener en cuenta las características indicadoras y las recomendaciones siguientes:

1. Los ojos del pescado deben aparecer vivos, brillantes y sobresalir de sus cuencas, estando bien abiertos, con la pupila oscura y la córnea transparente. En cambio, ojos hundidos y apagados (sin brillo) son un indicador negativo de frescura.
2. Las agallas han de mostrar un color entre rojo intenso y rosado brillante, y deben aparecer húmedas. En cambio, agallas más o menos grisáceas y secas indican que el pez fue pescado hace demasiado tiempo para destinarlo al consumo.
3. Las escamas deben estar bien adheridas a la piel. Sin embargo, en pescados tales como sardina, alacha, boquerón/longorón las escamas son muy caedizas y se desprenden con facilidad, a pesar de que el pescado esté fresco.
4. La piel del pescado y de algunos crustáceos (p.e., camarones y gambas) debe aparecer brillante e incluso iridiscente (brilla y produce destellos), y ha de estar recubierta de una delgada capa de secreción mucosa.
5. El olor o aroma del pescado y del marisco debe ser fresco y salado, ligero y agradable, como de algas marinas; debe evocar el olor del mar.
6. La carne del pescado y del marisco debe presentar consistencia blanda y flexible y estar hidratada. En cambio, constituye una señal negativa si, al presionar con el dedo

sobre el cuerpo del pez o del camarón, se forma una depresión (un hoyo) más o menos marcada.

7. La carne del pescado y del marisco, cuando es cortada, debe reflejar bien la luz y tener aspecto resplandeciente y relativamente traslúcido. En ningún caso debe presentar aspecto opaco o lechoso.

8. Las vísceras del pescado y algunos mariscos (por ejemplo, cangrejos o langostas) deben aparecer limpias y brillantes.

9. El espinazo o raspa (es decir, la columna vertebral) del pez debe estar pegado a la carne y no desprenderse fácilmente.

10. Dado que el proceso de degradación de pescados y mariscos es rápido, conviene vigilar que su estado de conservación sea óptimo y que las medidas aplicadas sean las adecuadas (evisceración en pescados grandes y sobre todo en especies con hígados delicados -caso de la merluza- o con intestinos largos -caso de la vieja- y, en los que lo requieran, hielo y temperatura conveniente, ahuyentadores de insectos, limpieza e higiene a todos los niveles).

Además, fijate en que las etiquetas de la pescadería nunca estén pinchadas directamente sobre las piezas de pescado o marisco, que los cuchillos y tablas de corte se laven después de cada uso, que las superficies de manipulación de los productos estén bien limpias, que no se usen trapos o bayetas para limpiarlas y que los pescaderos trabajen con guantes desechables.



## 7. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

AFSA (Alliance for Food Sovereignty in Africa) (2011). *Food Sovereignty Systems*.

<http://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/877809>

AYALA, B. (coord.) (2023). *Fichas de las especies pesqueras esenciales de Canarias*. Gobierno de Canarias & WWF: 49 pp.

BÁEZ, A., M.F. MARRERO, R. HERRERA, A. GARCÍA, J.I. SANTANA & J.A. GONZÁLEZ (2017). *Manual de identificación de las principales especies pesqueras. Aplica Peces*. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria: 114 pp. ISBN 978-84-8103-735-7.

<http://cabildo.grancanaria.com/documents/10180/71947/Aplica+Peces+2014+Manual+Identificaci%C3%B3n/db2e7fdf-412c-4256-a84b-47acf20c2cc7?version=1.0>

BAS, C., J.J. CASTRO, V. HERNÁNDEZ-GARCÍA, J.M. LORENZO, T. MORENO, J.G. PAJUELO & A.G. RAMOS (1994). *La pesca en Canarias y áreas de influencia*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria: 334 pp.

BISCOITO, M., J. DELGADO, J.A. GONZÁLEZ, S. STEFANNI, V.M. TUSET, E. ISIDRO, A. GARCÍA-MEDEROS & D. CARVALHO (2011). Morphological identification of two sympatric species of Trichiuridae, *Aphanopus carbo* and *A. intermedius*, in NE Atlantic. *Cybium*, 35 (1): 19-32. DOI: 10.26028/cybium/2011-351-002

CARRILLO, J., J.A. GONZÁLEZ, R. CASTILLO & J.A. GÓMEZ (1985). Recursos demersales de Lanzarote y Fuerteventura (Islas Canarias). En: *Simposio Internacional sobre las áreas de Afloramiento más importantes del Oeste Africano (cabo Blanco y Benguela)*. Instituto de Investigaciones Pesqueras de Barcelona. Bas, C., R. Margalef & P. Rubiés (eds.), 2: 799-823.

DE LA CRUZ MODINO, R., C. PIÑEIRO-CORBEIRA, J. GUTIÉRREZ BARROSO, C. GONZÁLEZ CRUZ, R. BARREIRO, J.A. BATISTA MEDINA, J.J. PASCUAL-FERNÁNDEZ, J.A. GONZÁLEZ, A. SANTANA TALAVERA & S. ASWANI (2022). Small but strong: socioeconomic and ecological resilience of a small European fishing community affected by a submarine volcanic eruption. *Ocean and Coastal Management*, 223 (2022): 106124. DOI: 10.1016/j.ocecoaman.2022.106124

DELGADO, J., S. JIMÉNEZ & J.A. GONZÁLEZ (coord. científicos) (2009). *Memoria científico-técnica final de la campaña experimental de pesca con palangre de deriva a media-agua (tipo maderense) dirigida al sable negro (Aphanopus spp.) en la ZEE de España alrededor del archipiélago de Canarias*. Direcção de Serviços de Investigaçãõ das Pescas, Instituto Español de Oceanografía e Instituto Canario de Ciencias Marinas. Funchal, Madeira: 1-42. <http://hdl.handle.net/10553/123285>

DELGADO, J., S. REIS, J.A. GONZÁLEZ, E. ISIDRO, M. BISCOITO, M. FREITAS & V.M. TUSET (2013). Reproduction and growth of *Aphanopus carbo* and *A. intermedius* (Teleostei: Trichiuridae) in the northeastern Atlantic. *Journal of Applied Ichthyology*, 29 (5): 1008-1014. DOI: 10.1111/jai.12230

ESPINO, F., J.A. GONZÁLEZ, R. HAROUN & F. TUYA (2014). Abundance and biomass of the parrotfish *Sparisoma cretense* in seagrass meadows: temporal and spatial differences between seagrass interiors and seagrass adjacent to reefs. *Environmental Biology of Fishes*, 98: 121-133. DOI: 10.1007/s10641-014-0241-z

FANLO, M., J. CARRILLO & J.A. GONZÁLEZ (1993). Régimen alimentario de *Pagrus pagrus* (L.) (Osteichthyes, Sparidae) en las islas Canarias. En: Estudios del Bentos Marino, *Publicaciones Especiales del Instituto Español de Oceanografía*, 11: 27-32, Pérez Ruzafa, A. & C. Marcos Diego (eds.), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid. ISBN 84-7479-992-9. <http://hdl.handle.net/10553/122035>

FANLO, M., J.A. GONZÁLEZ & J. CARRILLO (1996). Régimen alimentario de *Pagellus erythrinus* (L.) (Osteichthyes, Sparidae) en las islas Canarias. En: *Oceanografía y Recursos Marinos en el Atlántico Centro-Oriental*: 271-281, Llinás, O., J.A. González & M.J. Rueda (eds.), Instituto Canario de Ciencias Marinas. Las Palmas de Gran Canaria. ISBN 84-8103-074-0.

FAO (Food and Agriculture Organization) (2014). *Food Sovereignty Systems*.

<http://afsafrica.org/wp-content/uploads/2014/05/AFSA-Document.pdf>

FERNÁNDEZ-GIL, C., A. BOYRA, A. ESPINOSA DÍAZ, J.A. GONZÁLEZ & J. SANCHO CABRERO (2014). *La Mar de bueno. Recetas de pescados y mariscos de Tenerife*. Cabildo de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife: 44 pp. ISBN 84-697-1192-X.

FISCHER, W., G. BIANCHI & W.B. SCOTT (eds.) (1981). *FAO species identification sheets for Fishery Purposes. Eastern Central Atlantic; fishing areas 34, 47 (in part)*. Vols. 1-4. Ottawa: FAO.

FRANQUET, F. & A. BRITO (1995). *Especies de interés pesquero de Canarias*. Gobierno de Canarias, Santa Cruz de Tenerife: 146 pp.

FRICKE, R., W.N. ESCHMEYER & J.D. FONG (2024). *Eschmeyer's catalog of fishes: genera/species by family/subfamily*.

<http://researcharchive.calacademy.org/research/ichthyology/catalog/fishcatmain.asp>

FRICKE, R., W.N. ESCHMEYER & R. VAN DER LAAN (eds.) (2024). *Eschmeyer's catalog of fishes: genera, species, references*.

<http://researcharchive.calacademy.org/research/ichthyology/catalog/fishcatmain.asp>

FROESE, R. & D. PAULY (eds.) (2024). *FishBase. World Wide Web electronic publication*. [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org), version (06/2024).

FREITAS, M., L. COSTA, J. DELGADO, S. JIMÉNEZ, V. TIMÓTEO, J. VASCONCELOS & J.A. GONZÁLEZ (2018). Deep-sea sharks as by-catch of an experimental fishing survey for black scabbardfishes (*Aphanopus* spp.) off the Canary Islands (NE Atlantic). In: Discards regulation vs Mediterranean fisheries sustainability, Demestre, M. & F. Maynou (eds.). *Scientia Marina*, 82S1: 151-154. DOI: 10.3989/scimar.04793.03A

GARCÍA-MEDEROS, A.M., V.M. TUSET, J.I. SANTANA & J.A. GONZÁLEZ (2010). Reproduction, growth and feeding habits of stout beardfish *Polymixia nobilis* (Polymixiidae) off the Canary Islands (NE Atlantic). *Journal of Applied Ichthyology*, 26 (6): 872-880. DOI: 10.1111/j.1439-0426.2010.01484.x

GONZÁLEZ (PÉREZ), J.A. (1991). *Biología y pesquería de la vieja, Sparisoma (Euscarus) cretense (Linnaeus, 1758) (Osteichthyes, Scaridae), en las Islas Canarias*. Tesis Doctoral. Facultad de Biología, Universidad de La Laguna. La Laguna (Tenerife): 456 pp. [Premio de Difusión de Temas Agrarios, Pesqueros y Alimentarios de Canarias, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, al Mejor Trabajo de Investigación en 1991, BOC nº 70, 29/5/1992]. <http://hdl.handle.net/10553/122083>

GONZÁLEZ, J.A. (1991). Description générale des pêcheries artisanales aux îles Canaries. Pp. 365-370. En: Durand, J.R., L. Lemoalle & J. Weber (eds.). *La recherche face à la pêche artisanale / Research and small-scale fisheries*. Volume 1. Éditions de l'ORSTOM, Paris, France. <http://hdl.handle.net/10553/122025>

GONZÁLEZ, J.A. (1993). *Sparisoma (Euscarus) cretense* (L.) (Pisces, Scaridae): Zoogeografía y ciclo reproductor en las Islas Canarias. *Courier Forschungsinstitut Senckenberg*, 159: 429-435. <http://hdl.handle.net/10553/122040>

GONZÁLEZ, J.A. (2006). *Prólogo. Entrañables historias marineras*. En: De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos, Y. Millares. Pellagofio Ediciones & Obra Social de La Caja de Canarias.

Colección: “Cinco historias con receta” [Premio Gourmand a la Mejor Colección de Libros de Cocina de España en 2007], 2: 10-12. Santa María de Guía, Las Palmas. ISBN 84-935367-2-5.

GONZÁLEZ, J.A. (ed.) (2008). *Memoria científico-técnica final sobre el Estado de los Recursos Pesqueros de Canarias (REPESCAN)*. Instituto Canario de Ciencias Marinas, Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información, Gobierno de Canarias. Telde, Las Palmas: 210 pp. [Disponible en [www.repescan.org](http://www.repescan.org)]. <http://hdl.handle.net/10553/122694>

GONZÁLEZ, J.A. (2013). *Peces y mariscos del Atlántico canario. Valorización y recomendaciones de sostenibilidad*. Mercurio Editorial y Pellagofio Ediciones. Las Palmas de Gran Canaria: 132 pp. ISBN 978-84-942023-1-5. <http://hdl.handle.net/10553/123353>

GONZÁLEZ, J.A. (2013). La vieja del país, sus primos y sus parientes. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 14: 7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127441>

GONZÁLEZ, J.A. (2014). Los Espáridos: Brecas y besugos, entre una sopa de nombres que confunde. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 25: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127489>

GONZÁLEZ, J.A. (2014). Sardinias, alachas y machuelos que bailan una danza infinita. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 18: 5-5. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127451>

GONZÁLEZ, J.A. (2015). Los túnidos: Atunes en Canarias, un lujo de proteínas de alto valor biológico. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 32: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127514>

GONZÁLEZ, J.A. (2015). Caballas y similares: La macarela llega a Canarias con el calentamiento global. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 28: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127548>

GONZÁLEZ, J.A. (2015). Escómbridos: Bonitos del norte, del sur y del Mediterráneo, sujetos a modas. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 27: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127547>

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Espadas, sables y picudos: Los portentosos azules del océano y algún pariente lejano. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 47: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127550>

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Sustainability of Marine Food Resources—An Ecological and Fishery Approach. *Journal of Environment and Health Science*, 2 (2): 1-5. DOI: 10.15436/2378-6841.16.1027

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Hemúlidos. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 42: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127552>

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Merluzas: Si nos dan mora por merluza nos están haciendo un favor. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 40: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127555>

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Chicharros y jureles: El ‘txitxarro’ que hicimos canario por influencia vasca. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 39: 7-7. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127553>

GONZÁLEZ, J.A. (2016). Los Espáridos: Sargos y parientes. Llevan el ‘traje’ a rayas, pero no son los únicos que visten así. *Pellagofio* (2), Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca, 38: 8-8. Publicado en La Provincia / Diario de Las Palmas y La Opinión de Tenerife. <http://hdl.handle.net/10553/127554>

GONZÁLEZ, J.A. (2017). En Canarias, uno de los mejores pescados del mundo. *Pellagofio* (2), Macarofood – Atlas de ciencia, pesca y cocina, 52: 4-4. Santa María de Guía, Las Palmas. <http://hdl.handle.net/10553/127355>

GONZÁLEZ, J.A. (2018). Guía del consumidor canario de pescado en la Macaronesia (2). *Pellagofio* (2), Macarofood – Atlas de ciencia, pesca y cocina, 60: 8-8. Santa María de Guía, Las Palmas. <http://hdl.handle.net/10553/127354>

GONZÁLEZ, J.A. (2018). *Pesca experimental y profunda en Canarias: experiencia y aportaciones para su plasmación espacial. Informe científico-técnico preparado como parte del Proyecto PLASMAR (MAC/1.1a/030)*. Fundación Parque Científico Tecnológico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria: 110 pp. <http://hdl.handle.net/10553/123594>

GONZÁLEZ, J.A. (2018). *Análisis de los principales hallazgos de la pesca experimental en aguas de Canarias, destacando las lecciones aprendidas y señalando los caminos a seguir. Informe científico-técnico para el proyecto ORFISH (MARE/2015/06)*. Fundación Parque Científico Tecnológico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria: 134 pp. <http://hdl.handle.net/10553/123649>

GONZÁLEZ, J.A. (coord.) (2021). *El Mercado Pesquero de Canarias. Guía del consumidor de pescado*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. INTERREG V-A MAC 2014-2020. MARISCOMAC (MAC/2.3d/097). Las Palmas de Gran Canaria: 180 pp. ISBN 978-84-09-35681-2. <https://bit.ly/3umZSRd>

GONZÁLEZ, J.A. (coord.) (2021). *Jornada-coloquio “La gastronomía marinera en Canarias”. Declaración MACAROFood Gran Canaria 2021*. Telde, Gran Canaria, 20 septiembre 2021.

GONZÁLEZ, J.A. (2022). Recursos pesqueros de la gastronomía tradicional de la Macaronesia: navegando desde Azores hasta Cabo Verde. *Semana Internacional de Portugal*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Ponencia. <http://hdl.handle.net/10553/128051>

GONZÁLEZ, J.A. (2023). *Reflexiones sobre la pesca artesanal canaria*. Artículo de prensa. La Provincia / Diario de Las Palmas. Sección Fuerteventura. Análisis. Aula Cultural Ciencia & Gastronomía – ULPGC, Las Palmas de Gran Canaria, 14 noviembre 2023. <http://hdl.handle.net/10553/127703>

GONZÁLEZ, J.A. (2024). *60 años de cocina marinera en Lanzarote: de “Casa Salvador” a “Casa Torano”*. Fundación Parque Científico Tecnológico y Aula Cultural Ciencia & Gastronomía - Universidad de Las Palmas de Gran Canaria: 120 pp. ISBN 978-84-09-60165-3.

GONZÁLEZ, J.A. (2024). *Mercado pesquero de Canarias (y 3). Efectos beneficiosos del pescado*. Artículo de Prensa. La Provincia/Diario de Las Palmas. Sección Economía – Consumo. Artículo de análisis. Domingo, 17 mar. 2024, pp. 48-49. <http://hdl.handle.net/10553/129524>  
<https://www.laprovincia.es/economia/2024/03/16/efectos-beneficiosos-pescado-99577817.html>

GONZÁLEZ, J.A. (2024). *Mercado pesquero de Canarias (2). El comprador de pescado*. Artículo de Prensa. La Provincia/Diario de Las Palmas. Sección Economía – Consumo. Artículo de análisis. Domingo, 3 mar. 2024, pp. 52-53. <http://hdl.handle.net/10553/129232>  
<https://www.laprovincia.es/economia/2024/03/03/comprador-pescado-98942092.html>

GONZÁLEZ, J.A. (2024). *El mercado pesquero de Canarias*. Artículo de Prensa. La Provincia/Diario de Las Palmas. Sección Economía – Consumo. Artículo de análisis. Domingo, 18 feb. 2024, pp. 48-49. <http://hdl.handle.net/10553/128986>  
<https://www.laprovincia.es/economia/2024/02/18/mercado-pesquero-canarias-98336553.html>

GONZÁLEZ, J.A. & M. BISCOITO (2017). Guía del consumidor canario de pescado en la Macaronesia. *Pellagofio (2)*, Macarofood – Atlas de ciencia, pesca y cocina, 56: 8-8. Santa María de Guía, Las Palmas. <http://hdl.handle.net/10553/127353>

GONZÁLEZ, J.A. & I.J. LOZANO (1992). Determinación de curvas de madurez sexual en la vieja, *Sparisoma (Euscarus) cretense* (L.) (Osteichthyes, Scaridae), de Canarias. *Boletín del Instituto Español de Oceanografía*, 8 (2): 271-297. <http://hdl.handle.net/10553/122027>

GONZÁLEZ, J.A. & I.J. LOZANO (1996). Las pesquerías artesanales en las islas Canarias: metodología de estudio y características generales. Pp. 439-456. En: Llinás O., González J.A., Rueda M.J. (eds.). *Oceanografía y Recursos Marinos en el Atlántico Centro-Oriental*. Instituto Canario de Ciencias Marinas, Gran Canaria.

GONZÁLEZ, J.A. & MOJO PICÓN (2019). *Recetario de pescados olvidados y emergentes en Gran Canaria*. Fundación Canaria Parque Científico Tecnológico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, financiada por el Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 128 pp. ISBN 978-84-936998-9-5. <https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3617>

GONZÁLEZ, J.A., J.I. SANTANA & J. CARRILLO (1991). *La pesca en el puerto de Mogán (Islas Canarias): flota, artes y análisis de las capturas entre 1980 y 1990*. Centro de Tecnología Pesquera de Gran Canaria (Pesquerías). Telde, Las Palmas: 32 pp.

GONZÁLEZ, J.A., J. CARRILLO & J.I. SANTANA (1992). *La pesca en el puerto de Mogán (Gran Canaria): análisis de las capturas en 1991*. Centro de Tecnología Pesquera de Gran Canaria (Pesquerías). Telde, Las Palmas: 35 pp.

GONZÁLEZ, J.A., I.J. LOZANO & C.M. HERNÁNDEZ-CRUZ (1993). Fecundidad de *Sparisoma (Euscarus) cretense* (L.) (Osteichthyes, Scaridae) en Canarias. *Boletín del Instituto Español de Oceanografía*, 9 (1): 123-131.

GONZÁLEZ, J.A., A. BRITO & I.J. LOZANO (1994). Parámetros biométricos y coloración de *Sparisoma (Euscarus) cretense* (L.) en Canarias (Osteichthyes: Scaridae). *Vieraea*, 23: 165-181.  
<http://hdl.handle.net/10553/122078>

GONZÁLEZ, J.A., SANTANA J.I., RICO V., TUSET V.M. & GARCÍA-DÍAZ M.M. (1995). Descripción de la pesquería de enmalle en el sector norte-noreste de Gran Canaria. *Informes Técnicos del Instituto Canario de Ciencias Marinas*, 1: 1-60.

GONZÁLEZ, J.A., J.A. QUILES, M.F. MARRERO, J.I. SANTANA, A. GARCÍA-MEDEROS, M. GIMENO, J.A. PÉREZ-PEÑALVO, R. GONZÁLEZ-CUADRADO & S. JIMÉNEZ (2004). *Productos pesqueros comercializados en Canarias. Peces óseos*. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria: 346 pp. ISBN 84-606-3564-3. <http://hdl.handle.net/10553/122171>

GONZÁLEZ, J.A., J.I. SANTANA, A.M. GARCÍA-MEDEROS, V.M. TUSET, I.J. LOZANO, S. JIMÉNEZ & M. BISCOITO (2008). New data on the family Moridae (Gadiformes) from the Canary

Islands (northeastern Atlantic Ocean), with first record of *Laemonema robustum*. *Cybium*, 32 (2): 173-180.

GONZÁLEZ, J.A., J.G. PAJUELO, J.M. LORENZO, J.I. SANTANA, V.M. TUSET, S. JIMÉNEZ, C. PERALES-RAYA, G. GONZÁLEZ-LORENZO, P. MARTÍN-SOSA & I.J. LOZANO (2012). *Talla Mínima de Captura de peces, crustáceos y moluscos de interés pesquero en Canarias. Una propuesta científica para su conservación*. González, J.A., J.G. Pajuelo & J.M. Lorenzo (eds.). Viceconsejería de Pesca, Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria: 252 pp. ISBN 978-84-695-6805-7.

GONZÁLEZ, J.A., M. FREITAS, E. ISIDRO, M. BISCOITO, J.I. SANTANA & J. DELGADO (contenido científico-técnico), S. LÓPEZ, B. BENÍTEZ, C. SÁNCHEZ, M. OTEGUI, I. GONZÁLEZ, N. PÉREZ, M. GONZÁLEZ, M. RODRIGUES, S. MEIRELES, P. OLIVEIRA & H. FERREIRA (recetas) (2012). *Recetario MARPROF de mariscos y pescados de profundidad de la Macaronesia*. Proyecto MARPROF (MAC/2/M065). Gobierno de Canarias, Las Palmas de Gran Canaria: 220 pp. ISBN 978-84-695-5355-8. <https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3037>

GONZÁLEZ, J.A., G. GONZÁLEZ-LORENZO, G. TEJERA, R. ARENAS-RUIZ, J.G. PAJUELO & J.M. LORENZO (2020). Artisanal fisheries in the Canary Islands (eastern-central Atlantic): description, analysis of their economic contribution, current threats, and strategic actions for sustainable development. *Acta Ichthyologica et Piscatoria*, 50 (3): 269-289. DOI: 10.3750/AIEP/02963

GONZÁLEZ, J.A. & Otros Autores [cocineros] (2020). *Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias*. INTERREG V-A MAC 2014-2020. MACAROFOOD (MAC/2.3d/015). Las Palmas de Gran Canaria: 216 pp. ISBN 978-84-120939-0-2. <https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3696>

GONZÁLEZ, J.A., D. LORENZO, L. GONZÁLEZ VALDERAS & I. MONREAL (2022). *Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Héroe sociales de Tías*. Ayuntamiento de Tías (Lanzarote) y Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria: 348 pp. ISBN: 978-84-09-45721-2. <https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3929>

GONZÁLEZ, J.A., A.L. ÁLVAREZ-FALCÓN, R. SOUSA, M. FREITAS, S. CORREIA & J.M.M. AZEVEDO (2024). Fishing resources of the traditional gastronomy of Macaronesia: A navigation through the intangible food heritage in the Azores, Madeira, Canary Islands and Cabo Verde. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, June 2024, 100942. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2024.100942

GONZÁLEZ, J.A., ÁLVAREZ-FALCÓN, A.L., ALONSO ORTIZ, M.B., LÓPEZ, S., BENÍTEZ, L., RAMAL, J.M., LLORCA, P. & SERRA-MAJEM, L. (2024). *Talleres y recetas para concienciar sobre el desperdicio de alimentos*. Aula Cultural Ciencia & Gastronomía – Vicerrectorado de Cultura, Deporte y Activación Social de los Campus. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria: 67 pp.

GONZÁLEZ, J.A., ÁLVAREZ-FALCÓN, A.L., ALONSO ORTIZ, M.B., LÓPEZ, S., BENÍTEZ, L., RAMAL-LÓPEZ, J.M., LLORCA, P. & SERRA-MAJEM, L. (2024). *Desperdicio de Alimentos: Concienciación, Talleres y Recetario*. Aula Cultural Ciencia & Gastronomía – Vicerrectorado de Cultura, Deporte y Activación Social de los Campus. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria: 76 pp. ISBN: 978-84-09-66199-2. <https://hdl.handle.net/11730/sudoc/1591>

JURADO-RUZAFÁ, A., G. GONZÁLEZ-LORENZO. S. JIMÉNEZ, B. SOTILLO, C. ACOSTA & M.T.G. SANTAMARÍA (2019). Seasonal evolution of small pelagic fish landings index in relation to oceanographic variables in the Canary Islands (Spain). *Deep-Sea Research Part II: Tropical Studies in Oceanography*, 159: 84-91. DOI: 10.1016/j.dsr2.2018.07.002

LOZANO, I.J. & J.A. GONZÁLEZ (1993). Determinación del crecimiento de *Sparisoma cretense* (L.) (Osteichthyes, Scaridae) en Canarias a partir del análisis de frecuencias de talla. En: Estudios del Bentos Marino, *Publicaciones Especiales del Instituto Español de Oceanografía*, 11: 73-82, Pérez Ruzafa, A. & C. Marcos Diego (eds.). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid. ISBN 84-7479-992-9. <http://hdl.handle.net/10553/122037>

LOZANO, I.J., M.A. CALDENTEY, J.A. GONZÁLEZ, J. CARRILLO & J.I. SANTANA (1990). Talla de primera madurez sexual de seis espáridos de interés pesquero en Canarias. *Informes Técnicos del Instituto Español de Oceanografía*, 84: 1-30. <http://hdl.handle.net/10553/121967>

MILLARES, Y. (2023). *Cocinando a bordo del pesquero. Recetario tradicional de los pescadores canarios*. Pellagofio Ediciones & HECANSA – Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria: 126 pp. ISBN 978-84-120939-3-3.

PAJUELO, J.G. (1997). *La pesquería artesanal canaria de especies demersales: análisis y ensayo de dos modelos de evaluación*. Tesis Doctoral. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

PAJUELO, J.G., J.A. GONZÁLEZ, J.I. SANTANA, J.M. LORENZO, A. GARCÍA-MEDEROS & V.M. TUSET (2008). Biological parameters of the bathyal fish black scabbardfish (*Aphanopus carbo* Lowe, 1839) off the Canary Islands, Central-east Atlantic. *Fisheries Research*, 92 (2-3): 140-147. DOI: 10.1016/j.fishres.2007.12.022

PAJUELO, J.G., J.A. GONZÁLEZ & J.I. SANTANA (2010). Bycatch and incidental catch of the black scabbardfish (*Aphanopus* spp.) fishery off the Canary Islands. *Fisheries Research*, 106: 448-453. DOI: 10.1016/j.fishres.2010.09.019

PASCUAL-FERNÁNDEZ, J., DORTA C., SANTANA, A. (2020). La paradoja del pescado azul en Canarias. En: González, J.A., *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, INTERREG V-A MAC 2014-2020. MACAROFood (MAC/2.3d/015). Las Palmas de Gran Canaria, pp. 33-38.

PIZARRO, M. (1985). *Peces de Fuerteventura*. Gobierno de Canarias: 184 pp. ISBN 84-505-2530-6.

RICO, V., J.I. SANTANA & J.A. GONZÁLEZ (1999). Técnicas de pesca artesanal en la isla de Gran Canaria. *Monografías del Instituto Canario de Ciencias Marinas*, 3: 1-318.

SALOMONE, M. & J.A. GONZÁLEZ (2024). *Caracterización de los principales productos locales del sector primario de Gran Canaria y su relación con la gastronomía tradicional. 1. Pesca, ganadería y acuicultura*. Ponencia presentada en la Sede Institucional de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 12 mar, 2024.

[https://www.laprovincia.es/gran-canaria/2024/03/12/produccion-carne-baifo-oveja-crece-99400970.html?utm\\_source=whatsapp&utm\\_medium=social&utm\\_campaign=btn-share](https://www.laprovincia.es/gran-canaria/2024/03/12/produccion-carne-baifo-oveja-crece-99400970.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=btn-share)  
<http://hdl.handle.net/10553/129381>

SANTANA, J.C., A. DELGADO DE MOLINA & J. ARIZ (1987). Pesquería de túnidos en las Islas Canarias. *ICCAT, SCRS/86/57 26(2)*: 584-596.

SERRA-MAJEM, L., J. ARANCETA, A. ORTIZ-ANDRELLUCCHI, C. RUANO-RODRIGUEZ, E. GONZÁLEZ-PADILLA, F. EGAL, J.A. GONZÁLEZ, C. PÉREZ-RODRIGO, G. SALVADOR, M. VIDAL, A. YNGVE, J. MORENO, L.D. BOADA, J.L. GÓMEZ PINCHETTI, C. LEÓN, E. MARTÍNEZ DE VICTORIA, O.P. LUZARDO, J. PICH, R. URRIALDE, A.L. ÁLVAREZ-FALCÓN, L. BELLO, T. CASAÑAS-QUINTANA, C. TERRASSA, P. HENRÍQUEZ-SÁNCHEZ, A. MARTEL, D. BELLO, L. RIBAS, R. CAPONE, A. SÁNCHEZ-VILLEGAS, J. NGO & S. DERNINI (2017). Decalogue for Sustainable Food and Nutrition in the Community: Gran Canaria Declaration 2016. *Journal of Environment and Health Science*, 3 (3): 1-5. <http://hdl.handle.net/10553/121090>

TUSET, V.M., S. PIRETTI, A. LOMBARTE & J.A. GONZÁLEZ (2010). Using sagittal otoliths and eye diameter for ecological characterization of deep-sea species: *Aphanopus carbo* and *A. intermedius* from NE Atlantic waters. *Scientia Marina*, 74 (4): 807-814. DOI: 10.3989/scimar.2010.74n4807

WWF España (ed.) (2014). *Guía de pescado para un consumo responsable*; [www.guiadepescado.com](http://www.guiadepescado.com)

\*\*\*\*

<http://www.gobiernodecanarias.org/agp/sgt/temas/estadistica/pesca/index.html>

**Tabla I.- LISTA DE "PESCADOS HUMILDES" POR CATEGORÍA E ISLA DEL ARCHIPIÉLAGO CANARIO EN 2024**

Producto pesquero	Nombre científico	Familia	GR	LZ	FV	GC	TF	LG	LP	EH
<b>Productos grasos</b>										
1	BONITO LISTADO/RAYADO	<i>Katsuwonus pelamis</i>								
2	SIERRA	<i>Sarda sarda</i>								
3	BICUDA	<i>Sphyraena viridensis</i>								
4-5	CHICHARROS (2 esp.)	<i>Trachurus</i> spp.								
6	ALACHA	<i>Sardinella aurita</i>								
<b>Productos semigrasos</b>										
7	PEJECONEJO	<i>Promethichthys prometheus</i>								
8	CONGRIO	<i>Conger conger</i>								
9	BURRITO LISTADO	<i>Parapristipoma octolineatum</i>								
10	SARGO PICUDO	<i>Diplodus puntazzo</i>								
11	SARGO BREADO	<i>Diplodus cervinus</i>								
12	JUREL	<i>Pseudocaranx dentex</i>								
<b>Productos magros</b>										
13	BOGA	<i>Boops boops</i>								
14	GALANA	<i>Oblada melanurus</i>								
15	SARGO BLANCO	<i>Diplodus cadenati</i>								
16	SEIFÍA	<i>Diplodus vulgaris</i>								
17	SALEMA	<i>Sarpa salpa</i>								
18	CHOPA	<i>Spondyliosoma cantharus</i>								
19	HERRERA	<i>Lithognathus mormyrus</i>								
20	BRECA	<i>Pagellus erythrinus</i>								
21-22	SABLES NEGROS (2 esp.)	<i>Aphanopus</i> spp.								
23	LIRIO/SALMÓN DEL ALTO	<i>Polymixia nobilis</i>								
24	MERLUZA CANARIA	<i>Mora moro</i>								
<b>Producto en reserva</b>										
<b>Productos grasos</b>										
25	CABALLA	<i>Scomber colias</i>								
26	CATALUFA	<i>Heteropriacanthus fulgens</i>								
<b>Productos magros</b>										
27	VIEJA	<i>Sparisoma cretense</i>								

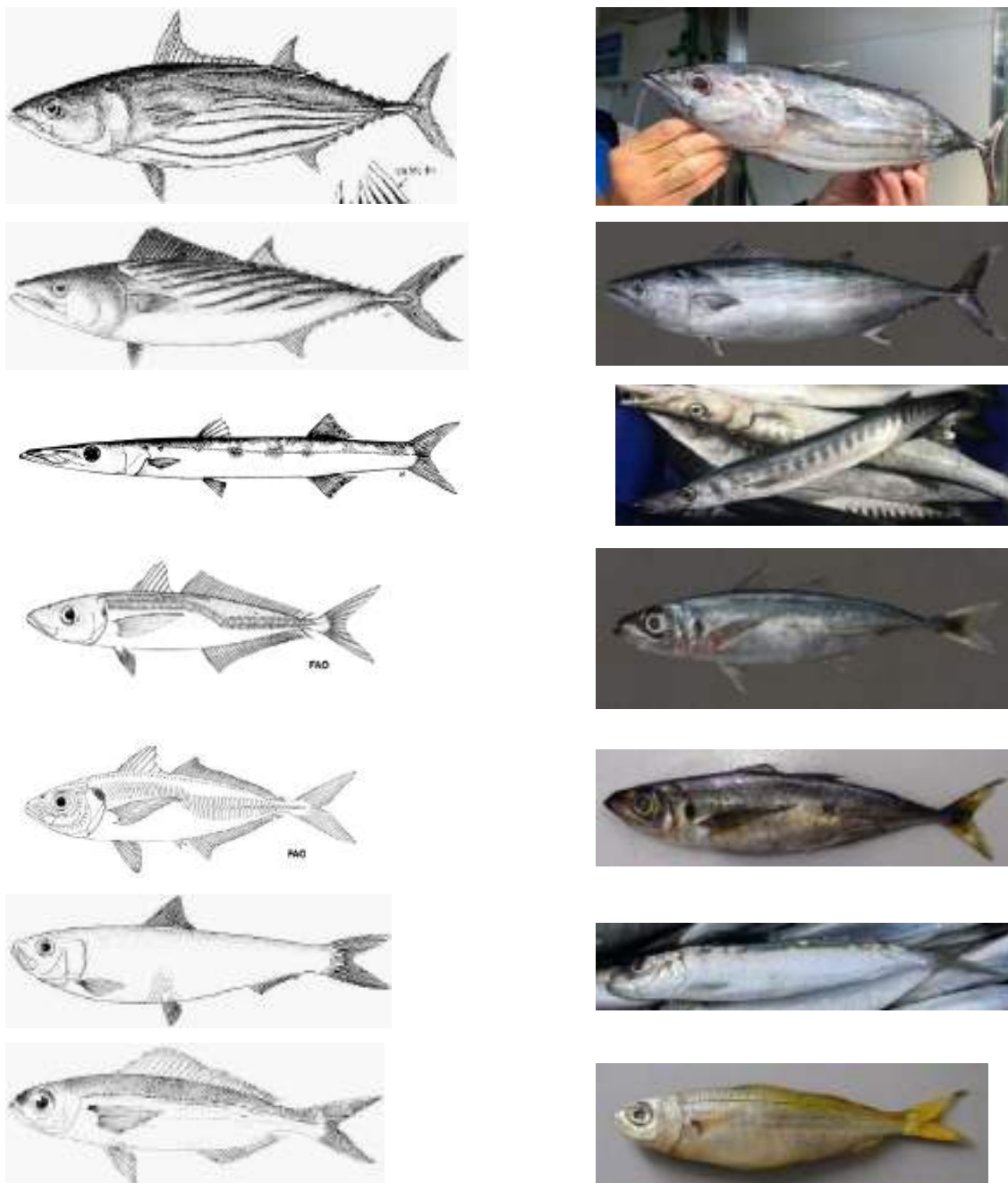
Tabla II.- TEMPORALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS DE CANARIAS - "PESCADOS HUMILDES"												
En cada especie, color suave indica capturas moderadas (zafra secundaria) y color intenso capturas máximas (zafra principal)												
Meses >>>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
<b>PECES PELÁGICOS OCEÁNICOS (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE ANZUELO</b>												
BONITO LISTADO												
SIERRA												
BICUDA												
<b>PECES PELÁGICOS COSTEROS (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE CERCO</b>												
CHICHARROS												
ALACHA												
BOGA												
CABALLA												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO GRASO O "AZUL") - ARTES DE ENMALLE</b>												
CATALUFA												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO SEMIGRASO O "VERDE") - ARTES DE ANZUELO, NASA Y/O ENMALLE</b>												
CONGRIO												
SARGO PICUDO												
SARGO BREADO												
BURRITO LISTADO												
JUREL												
<b>PECES DEMERSALES (PESCADO MAGRO O "BLANCO") - ARTES DE ANZUELO, NASA Y/O ENMALLE</b>												
GALANA												
SARGO BLANCO												
SEIFÍA												
SALEMA												
CHOPA												
HERRERA												
BRECA												
LIRIO/SALMÓN ALTO												
MERLUZA CANARIA												
VIEJA												
<b>PECES BENTOPELÁGICOS (PEJECONEJO: GRASO - ANZUELO; SABLES NEGROS: MAGROS - PALANGRE DE DERIVA A MEDIA AGUA)</b>												
PEJECONEJO												
SABLES NEGROS												
Meses >>>	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Tabla III.- CALENDARIO DE FERIAS DEL SECTOR PRIMARIO DE CANARIAS EN 2024

			ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Sin Programar
Productos de la Tierra	Vega de San Mateo	Gran Canaria	5-7									
Gran Canaria Me Gusta	Las Palmas de GC	Gran Canaria	19-21									
Seafood Expo Global	Barcelona	Barcelona	23-25									
FEAGA'24	Antigua	Fuerteventura		16-19								
GastroCanarias 2024	S.C. de Tenerife	Tenerife		21-23								
Feria Gastronómica de La Oliva	Villaverde	Fuerteventura		30-31	1-2							
III Feria Agr. Gan. Pesq.	Teguise	Lanzarote			6-9							
I Feria del Bonito y pescado azul	Pájara	Fuerteventura							25-27			
I Feria de la Sardina de La Tiñosa	Puerto del Carmen	Lanzarote										APLAZADA
Feria del Atún y el Mar	Arguineguín	Gran Canaria								23		
Saborea Lanzarote	Teguise	Lanzarote								23-24		
Festival Gastronómico	S.S. de la Gomera	La Gomera										
ExpoAgro Canarias 2024	Las Palmas de GC	Gran Canaria										
Agrocanarias 2024	Localidad	Isla										

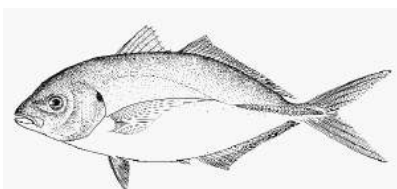
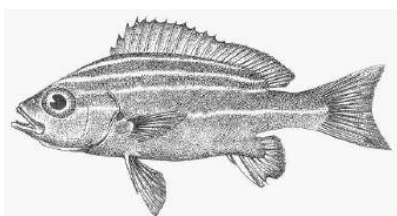
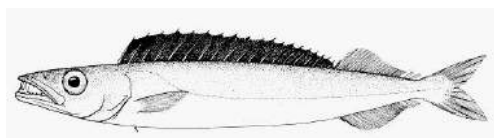


### Lámina 1. Pescados grasos – Ilustraciones FAO e imágenes.



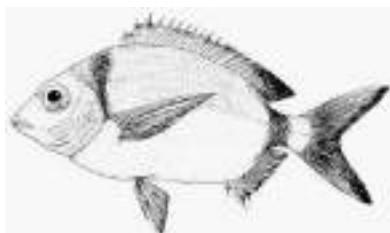
Línea 1. **Bonito listado/Rayado**. Línea 2. **Sierra**. Línea 3. **Bicuda**. Línea 4. **Chicharro negro**.  
Línea 5. **Chicharro blanco**. Línea 6. **Alacha**. Línea 7. **Boga**.

## Lámina 2. Pescados semigrasos – Ilustraciones FAO e imágenes.



Línea 1. **Pejeconejo**. Línea 2. **Congrio**. Línea 3. **Burrito listado**. Línea 4. **Sargo picudo**. Línea 5. **Sargo breado**. Línea 6. **Jurel**.

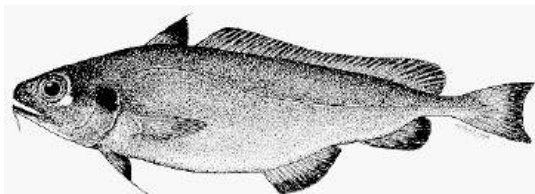
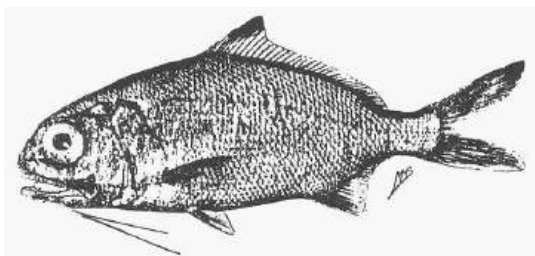
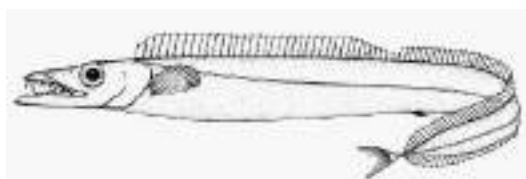
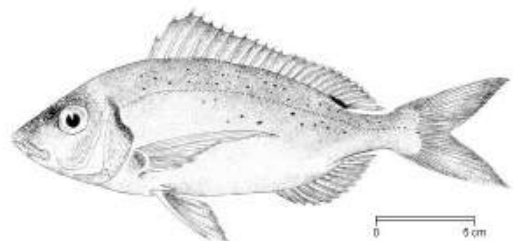
Lámina 3. Pescados magros – Parte I. Ilustraciones FAO e imágenes.



Línea 1. **Galana**. Línea 2. **Sargo blanco**. Línea 3. **Seifía**. Línea 4. **Salema**. Línea 5. **Chopa**.

Línea 6. **Herrera**

#### Lámina 4. Pescados magros – Parte II. Ilustraciones FAO e imágenes.



Línea 1. Breca. Línea 2. Sable negro (*Aphanopus carbo*). Línea 3. Sable negro (*A. intermedius*).  
Línea 4. Lirio/Salmón del alto. Línea 5. Merluza canaria.



## ANEXO

### FICHAS TÉCNICAS DE PESCADOS EN RESERVA

CABALLA (producto graso)

CATALUFA (producto graso)

VIEJA (producto magro)

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA (adicional)

## CABALLA (producto graso)

Nombre científico y familia: *Scomber colias* Gmelin, 1789 (Scombridae)

Código alfa-3 FAO: VMA.

Denominación habitual del producto en Canarias: caballa.

Otros nombres usados en Canarias: malla. En algunas localidades de las Canarias occidentales (p.e., en Playa de Santiago, La Gomera), los ejemplares juveniles de caballa, tradicionalmente utilizados como carnada viva, reciben el nombre de malla.

Nombre español (FAO): estornino del Atlántico. La caballa de Canarias (única especie de su género en estas aguas) se corresponde con el “estornino” de la Península Ibérica, donde la denominación de caballa se asigna a la especie *Scomber scombrus*.

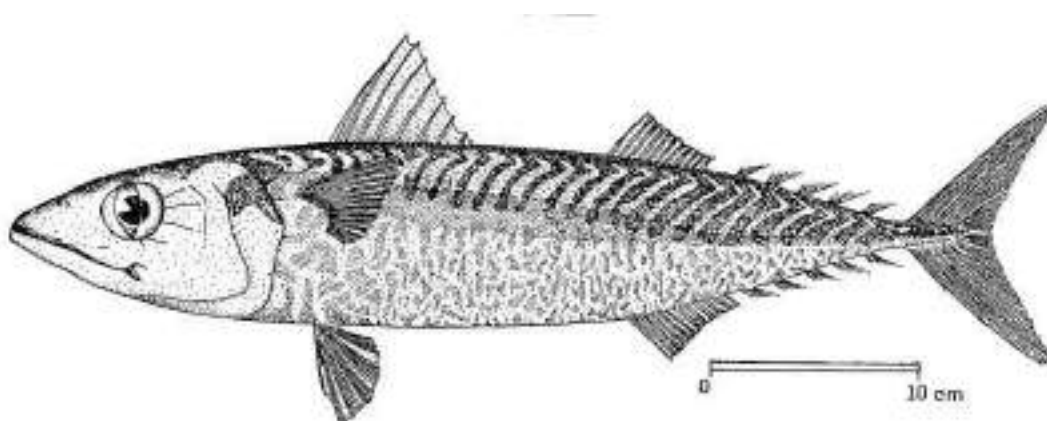


Denominaciones en otros idiomas europeos: *Atlantic chub mackerel* (inglés); *Mittelmeermakrele* (alemán); *Maquereau espagnol atlantique* (francés); *Cavalla* (italiano).

Etimología del nombre científico: *Scomber* (G), *skombros* significa caballa o atún pequeño (FishBase); *colia* o *colias*, pez algo parecido a la alacha (Diccionario Histórico de la Lengua Española).

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez pelágico de aguas costeras, aunque los individuos de gran tamaño viven ligados al fondo marino (bentónicos). Habita en mares cálido-templados del Atlántico occidental y oriental (desde Francia hasta Santo Tomé y Príncipe en el Golfo de Guinea, incluyendo Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde), también en el mar Mediterráneo y mar Negro meridional.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Scombridae (Escómbridos: atunes y parientes). Cuerpo alargado y redondeado. Cabeza pequeña con hocico puntiagudo. Boca grande con mandíbula inferior prominente. Primera aleta dorsal espinosa; segunda dorsal, muy separada de la anterior, con numerosos radios blandos. Pedúnculo caudal delgado, con pequeñas aletas (pínulas) en borde superior e inferior, y con una pequeña quilla a cada lado. Cola ahorquillada, en V muy abierta. Color: azul acero; bandas ondulantes oscuras en dorso y plateado-amarillentas con manchas oscuras en flancos y vientre.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es abundante, forma cardúmenes entre la superficie y unos 200 m de profundidad, en aguas costeras y oceánicas próximas, sobre todo en los sectores sur y suroeste de las islas. Realiza migraciones estacionales para desovar y alimentarse. Se captura con artes de cerco artesanal (traíñas) y, hasta hace unas décadas, también con chinchorros (artes de playa que combinan cerco + arrastre) y gueldera (red izada) hoy día prohibidos o en desuso.

Se pesca durante todo el año, si bien las zafras de caballa presentan variación temporal por islas y/o sectores. Por ejemplo, la zafra tradicional de caballa en Gran Canaria abarca desde septiembre hasta abril. Cuando la especie está presente en aguas insulares, se lleva a cabo una pesquería dirigida a este recurso, aunque también es frecuente capturarlo junto a otras especies como la sardina o la alacha. Los ejemplares mayores de caballa se capturan cerca del fondo con aparejos de anzuelo (liñas de maño y cañas).



Prácticamente en todas las islas del Archipiélago Canario incluyen puertos donde esta especie es habitualmente descargada por la flota artesanal.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la especie en Canarias es relativamente bien conocida. La caballa alcanza en Canarias un tamaño máximo 52 cm de longitud total (LT) con 1,4 kg de peso. Presenta sexos separados y en proporción equilibrada (1 macho por cada 1 hembra), alcanza la primera madurez con 20 cm de longitud total (LT) y se reproduce entre noviembre y marzo. Especie de crecimiento rápido. Posee hábitos carnívoros, alimentándose tanto de zooplancton (pequeños crustáceos) como de peces. Nivel trófico medio-alto, 3,90.



De acuerdo con los parámetros biológicos de la especie en aguas de Canarias, este recurso tiene fijada una talla mínima de captura de 20 cm de LT, que rige tanto para aguas interiores como exteriores.

Calidad nutricional: La caballa posee carne blanca grisácea, firme y sabrosa. Pescado graso. Valores nutricionales medios: 7,3% de grasas y 22% de proteínas. Aporta valores

de energía de 154 kcal y 1,50 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. Además, su carne contiene vitaminas liposolubles.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): La caballa, que en la actualidad es capturada principalmente con artes de cerco artesanal, tiene la calificación de producto de consumo “recomendado” (92 puntos). Los ejemplares grandes pescados con anzuelo reciben una puntuación de 95.

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: Producto pesquero popular en Canarias, siendo conocido y apreciado sobre todo en Gran Canaria y Lanzarote, donde cuenta con pesquerías estacionales dirigidas. En Canarias, la caballa es un producto pesquero principal. Una fracción de sus capturas es destinada a carnada (viva o muerta) para la pesquería de túnidos, tal fracción no es registrada en las estadísticas de primera venta.



En Canarias, se comercializa entera (raramente fileteada), en fresco o refrigerada, ocasionalmente congelada. Hasta principios de los años 1990, con sus huevas en La Gomera se elaboraba una conserva enlatada: el caviar gomero. En fresco o adobada, se prepara frita, guisada, asada, en vinagre o en salazón tradicional. Las huevas se pueden

freír. Recetas innovadoras basadas en esta materia prima serían: caballa ahumada, caballa con salsa oriental e hilos de gofio y puerro, ensalada de caballa con vinagreta de frutos rojos o tosta de caballa marinada.

Principalmente en Gran Canaria y Lanzarote, la caballa es de gran importancia pesquera y muy apreciada para consumo. Tradicionalmente ha sido el recurso pelágico costero más abundante y capturado en Canarias. Su abundancia fue estimada por métodos acústicos en 38 mil toneladas en 1985; sin embargo, estas evaluaciones no han tenido continuidad y han sido hechas sobre todo en las Canarias orientales.

Desgraciadamente, estas ventajas pesqueras y nutricionales no se reflejan en las cartas-menú de los restaurantes. A modo de ejemplo, muy pocos restaurantes ofrecen los lomos limpios de caballa guisados con cebolla y aceite de oliva. No obstante, en el mercado canario llama la atención la ausencia de productos transformados de caballa con mayor valor añadido, tales como filetes, ahumados, marinados o conservas. Hemos fallado en la promoción de nuestras “pequeñas joyas azules”.

La caballa canaria precisa de una promoción que valorice sus excelentes propiedades nutricionales como “pescado azul” carente de metales pesados, que es nativo, barato y disponible todo el año. Es necesario tener en cuenta que los pequeños pelágicos costeros pierden parte de sus propiedades organolépticas al ser congelados, dado que absorben los aromas de otros productos que los acompañen en el congelador, por lo que se recomienda cocinarlos y consumirlos lo más frescos posible.

De acuerdo con las estadísticas oficiales (2007-2022), en el grupo ecológico de los peces pelágicos costeros del caladero canario la caballa es el recurso más importante. A lo largo de dicha serie histórica de 16 años, su los parámetros pesqueros de la caballa son:

descarga media (Canarias, 797,1 toneladas/año; Gran Canaria, 279,1 t/año) y contribución porcentual en peso (45,2%) al conjunto regional de los pescados pelágicos costeros. Gran Canaria aporta, por término medio, el 35,0% de las descargas regionales de este producto. Las descargas han experimentado ascensos y descensos significativos como corresponde a una especie altamente dependiente de las condiciones ambientales.

Sin embargo, las descargas han experimentado un acusado descenso desde 2021 (687,3 t en 2021 y 644,7 t en 2022). Un esfuerzo pesquero inadecuado (excesivo) y la tropicalización de las aguas canarias (con aumento de la temperatura del mar, ligada al cambio climático) que parece haber propiciado la aparición en casi todas las islas canarias de la macarela (*Decapterus macarellus*) y otros Carangidae, junto a condiciones oceanográficas adversas, podrían ser algunas de las causas de esta drástica disminución en las capturas de caballa. En este sentido, parece necesario y urgente actualizar los parámetros biológicos y poblacionales básicos de la especie en Canarias, estimando el rendimiento máximo sostenible de la caballa en la región, entre otros aspectos encaminados a la conservación y recuperación de este recurso.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio bajo: < 5 euros/kg.
- Grado de conocimiento: medio.
- Nivel de consumo: alto.

Confusiones y sustituciones de mercado: En Canarias, si bien no lo hemos detectado, podría producirse cierta confusión e incluso sustitución de mercado a favor de la macarela (*Decapterus macarellus*), de aspecto morfológico intermedio entre caballa y chicharro, apareció en aguas de Canarias. En escómbridos (caso de la caballa) los radios posteriores de las aletas dorsal y anal forman una serie de pequeñas aletas (pínulas)

sobre los perfiles del pedúnculo caudal; además, las aletas dorsales están ampliamente separadas en caballa y en melva en relación con la macarela. En macarela la separación entre ambas aletas dorsales es moderada y presenta una sola pínula dorsal y anal bien separada de su respectiva aleta.

El consumidor poco avezado también podría confundir caballas grandes con ejemplares pequeños de melva (*Auxis rochei*), un túnido de la misma familia de los escómbridos. La melva se distingue por llevar al menos 15 bandas oscuras, casi verticales, en el dorso y flanco superior por detrás de la primera aleta dorsal.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “caballa” en las islas siguientes: Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife y La Gomera. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Lanzarote:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa (Muelle de Puerto del Carmen, 608 05 45 65), adquiriendo a los siguientes proveedores: a) pescadería de Chano (Tomás I. Pérez Cabrera), b) Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, armador del motopesquero Nuevo Matroyo, c) Francisco Rodríguez Rodríguez, ligado al motopesquero Layuno Zallo.

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05.

#### Fuerteventura:

Por medio de las tres cofradías de Pescadores de la isla: Corralejo (Juan F. González, patrón mayor), Gran Tarajal y Morro Jable (Juan F. Placeres, patrón mayor).

Por medio de Inver Pescatrón Lanzarote S.L. Calle Alemania (Polígono Industrial Montaña Roja) 11, Playa Blanca, 35580 Yaiza, 928 11 00 05. En efecto, este operador comercializa ampliamente en Fuerteventura.

#### Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Taliarte, Castillo del Romeral, Arguineguín, Mogán y Agaete.

#### Tenerife:

Por medio de IslaTuna – Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife. Dársena Pesquera 1, 38120 Santa Cruz de Tenerife. 922549719.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de Candelaria (Víctor J. Díaz Castro, patrón mayor). Calle La Piscina s/n. 38530 Candelaria. 922506601.

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

Por medio de Del Pez Distribuciones Canarias (mayorista/minorista y transportista de pescado). Carretera General 21, 38370 La Matanza (David Rodríguez Yanes).

La Gomera:

Por medio de armadores de barcos atunes con base en Playa de Santiago, adquiriendo a: a) Agustín (Tine) Ramos Rodríguez (motopesquero La Gaviota), b) Jonathan (Jony) Ramos Rodríguez (motopesquero Carolina).

Por medio de Pescadería Carmen. Calle El Baluarte. 38800 San Sebastián de la Gomera.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de caballa lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuera necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: La temporada de la caballa en Canarias es relativamente variable dado que este recurso es muy dependiente de las condiciones oceanográficas y de la disponibilidad de alimento. Se producen descargas de caballa desde septiembre hasta mayo, siendo los meses más adecuados a priori marzo-abril.

NOTA IMPORTANTE. - EN VISTA DE LA EXTRAORDINARIA IMPORTANCIA DE ESTE RECURSO PESQUERO COMO CARNADA PRINCIPAL PARA LAS PESQUERÍAS DE TÚNIDOS Y DADA SU ACTUAL ESCASEZ EN AGUAS CANARIAS, PROBLEMA QUE INCLUSO HA LLEVADO RECIENTEMENTE A RESTRINGIR SUS CAPTURAS EN ARAS DE SU RECUPERACIÓN, NO PARECE ADECUADO PROMOVER SU CONSUMO ACTUALMENTE.



## CATALUFA (producto graso)

Nombre científico y familia: *Heteropriacanthus fulgens* (Lowe, 1838) (Priacanthidae)

Código alfa-3 FAO: no asignado (HTU, *Heteropriacanthus cruentatus* (Lacepède, 1801)).

Denominación habitual del producto en Canarias: catalufa.

Otros nombres usados en Canarias: alfonso (Lanzarote, Fuerteventura), alfonsiño de tierra (El Hierro).

Nombre español (FAO): no asignado (catalufa de roca, *H. cruentatus*). Propuesta: catalufa de la Macaronesia.

Denominaciones en otros idiomas europeos (propuestas): *Bright glasseye* (inglés); *no consta* (alemán); *Beau-claire brillant* (francés); *no consta* (italiano).



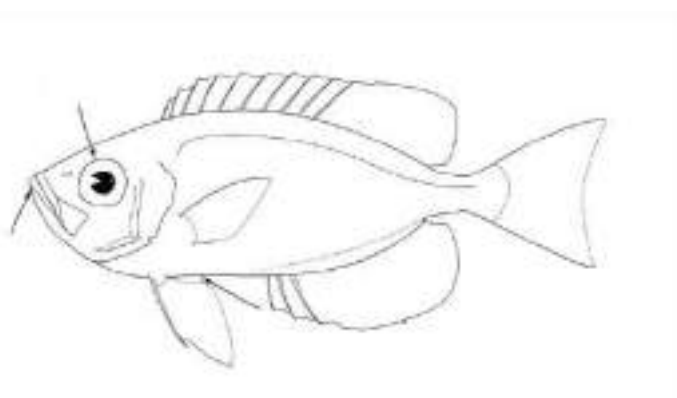
Etimología del nombre científico:

*Heteropriacanthus* Fitch & Crooke 1984. (G) *heter*, -o (otro, diferente), refiriéndose a que es diferente “en numerosas características sobresalientes” de otros *Priacanthus*.

*Heteropriacanthus fulgens* (Lowe, 1838). (*L. fulgens* (brillante, resplandeciente, centelleante), alusión no explicada, posiblemente referida a las manchas de color rojo brillante y/o al patrón reticulado blanco plateado del cuerpo del pez vivo).

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez epibentónico (los adultos) de aguas costeras, que habita ambientes arrecifales y rocosos en aguas subtropicales de los archipiélagos de Madeira, Salvajes, Canarias y Cabo Verde, por lo que ha de considerarse como un endemismo de la Macaronesia en sentido amplio.

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Priacanthidae (Priacántidos: catalufas). Cuerpo más o menos fusiforme, bastante comprimido lateralmente. Perfil corporal anterior casi simétrico. Perfil cefálico dorsal más o menos recto. Ojos muy grandes. Boca grande, en posición superior, muy oblicua y claramente protráctil. Espina preopercular bien desarrollada en adultos, alcanzando casi el extremo posterior del subopérculo. Escamas pequeñas y en forma de peine (ctenoideas), rugosas al tacto. Una única aleta dorsal continua, con parte anterior espinosa y posterior blanda. Aletas pelvianas bien desarrolladas, ampliamente unidas al cuerpo por una membrana. Aleta caudal entre emarginada y redondeada. Color: rosa-blancuecino plateado, con manchas corporales rojo brillante dispuestas de forma reticulada.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, donde es común sin llegar a ser abundante, los adultos usualmente son solitarios o forman pequeños grupos, entre 1 y 50 m de profundidad. Presentan hábitos nocturnos y, durante el día, permanecen en ambientes protegidos, tales como cuevas o hendiduras, mostrando un comportamiento territorialista. Es más común en las islas occidentales, sobre todo en El Hierro. Los juveniles son pelágicos y no forman parte de las capturas en aguas canarias.

De noche, se captura con artes de redes de enmalles y artes de anzuelo (concretamente con curricán); de día con liñas de mano. Su zafra tradicional abarca desde abril hasta octubre.



Atributos de sostenibilidad: La biología de la especie en Canarias ha sido recientemente abordada en el marco de un proyecto de la ULPGC y los resultados se halla en fase de publicación. Alcanza un tamaño máximo de 31,2 cm longitud total (LT) y 445 g de peso

fresco. Se trata de una especie de sexos separados. La reproducción masiva tiene lugar entre julio y septiembre. Los machos alcanzan la talla de primera madurez sexual con 20,5 cm LT. Especie de crecimiento moderado. Posee un régimen alimentario carnívoro. Nivel trófico medio, 3,60 (valor inferido).

No ha sido establecida una talla mínima de captura para esta especie endémica. De acuerdo con sus parámetros biológicos básicos, y dado que el recurso fue muy mermado durante el apogeo de las pesquerías con redes de enmalle, sería muy conveniente fijar una talla legal de captura en 21 cm LT para acabar de recuperar la salud de sus poblaciones insulares.

Calidad nutricional: La catalufa posee una carne exquisita, muy apreciada por sus escasos conocedores (generalmente viejos marineros y sus familias). A pesar de su apariencia, se trata de un producto graso. Valores nutricionales medios: 5,3% y 20% de proteínas. Aporta valores de energía de unas 150 kcal y 0,249 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible (valores inferidos). Producto óptimo para caldos/cazuelas y jareas (típicas en Cabo Verde), aunque es poco conocido por restauradores y consumidores.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): La catalufa tiene la calificación de producto de consumo “recomendado”: ejemplares de enmalle (83 puntos), ejemplares de anzuelo (91 puntos).

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: El hecho de que la catalufa tradicionalmente no ha formado parte de las especies comercializadas puede deberse, como señalan autores de Madeira, a que sus ejemplares frescos suelen llevar crustáceos isópodos (pulgas de mar) adheridos a diversas regiones corporales. El

aspecto de tales ectoparásitos acabaría por disuadir a los potenciales compradores. Hoy en día, de cuando en cuando, se ponen a la venta en pescaderías de grandes superficies, mientras que se siguen consumiendo en determinadas comunidades pesqueras (norte de Tenerife, La Restinga en El Hierro, etc.). Se comercializan enteras y frescas.

El producto “catalufa” fue promocionado en 2019 en el libro “Recetario de pescados olvidados y emergentes en Gran Canaria”, donde un chef, laureado con la estrella Michelin en 2020, desarrolló una receta con el título de “catalufa en sal ahumada, papada de cochino negro y raíces tempraneras”.

De acuerdo con las estadísticas del Gobierno de Canarias, las pesquerías artesanales canarias descargaron 2204 kg de catalufa en 2020.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio: < 10 euros/kg.
- Grado de conocimiento: bajo.
- Nivel de consumo: bajo.

Confusiones y sustituciones de mercado: En aguas de Canarias, ocasionalmente se efectúan capturas de catalufa de arena (*Priacanthus arenatus*). En esta especie, la espina preopercular es rudimentaria en adultos y las aletas impares presentan colores lisos (sin manchas oscuras).

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “catalufa” en Gran Canaria. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Gran Canaria:

Por medio de la Cooperativa de Pescadores Pescatobal (Muelle de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria), adquiriendo al siguiente proveedor: Domingo F. Suárez Álvarez, responsable de la lonja de pescado.

Por medio del puesto del Mercado Municipal del Puerto (LPGC), adquiriendo al siguiente proveedor: Pescadería San Cristóbal (Alejandro Castro Benítez, gerente).

Por medio de los puestos del Mercado Municipal de Telde, adquiriendo a los siguientes proveedores: a) Tomás Pérez, pescadería Mercamar, b) Ramón Llovell, pescadería Llovell.

Otras opciones son las cofradías y armadores de los puertos de Taliarte, Castillo del Romeral, Arguineguín, Mogán y Agaete.

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de catalufa lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. También será necesario liberarlos de los isópodos que pudieran llevar adheridos. Si fuese necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

¿Cuándo adquirir el producto?: La temporada de la catalufa en Canarias abarca desde abril hasta octubre. Al no existir una pesquería dirigida sobre este recurso secundario, los ejemplares suelen aparecer como captura accesoria en las pescas de enmalle dirigidas a la vieja.



## VIEJA (producto magro)

Nombre científico y familia: *Sparisoma cretense* (Linnaeus, 1758) (Labridae)

Código alfa-3 FAO: PRR.

Denominación habitual del producto en Canarias: vieja.

Otros nombres usados en Canarias: chifleta o tarrafilla (juveniles), así como diversos calificativos de vieja que hacen referencia a diferentes patrones cromáticos.

Nombre español (FAO): loro viejo.



Vieja macho



Vieja hembra



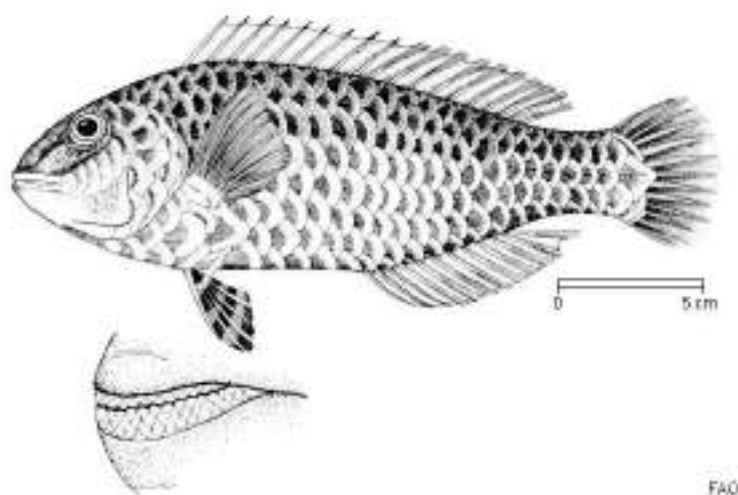
Etimología del nombre científico:

*Sparisoma* (L), *sparus* es un pez con cabeza dorada + *soma* (G) es cuerpo, en alusión a la mancha amarillo intenso que la hembra suele exhibir por detrás de los ojos;

*cretense* (L) se refiere a la localidad (Creta) de procedencia de los peces utilizados en la descripción original de la especie.

Naturaleza, tipología y distribución geográfica: Pez bentónico litoral que habita en mares cálido-templados del Mediterráneo, noroeste de África y, sobre todo, en los archipiélagos del Atlántico nororiental (Azores, Madeira, Salvajes, Canarias y Cabo Verde).

Descripción morfológica: Pez óseo de la familia Labridae (Lábridos: peces loro, pejeperros y parientes). Cuerpo alargado. Dientes unidos formando un par de placas cortantes en pico en cada mandíbula. Escamas grandes. Espinas de la aleta dorsal robustas y punzantes. Cola redondeada en abanico. Ver ilustración con el detalle de la boca y la descripción de los patrones de color en el texto siguiente.



Atributos de proximidad espacial y temporal: En Canarias, la vieja forma pequeños cardúmenes que habitan en fondos rocosos, arenosos o mixtos, desde la orilla hasta unos 100 m de profundidad, principalmente a menos de 50 m.

La vieja es profusamente pescada en todas las islas del Archipiélago Canario por medio de diversos métodos artesanales que incluyen técnicas especializadas, tales como artes de enmalle (cazonales), artes de trampa (nasas), artes de anzuelo (caña para vieja, liña, puyón) y, hasta hace pocos años, redes izadas (pandorgas) y redes de cerco-arrastre (chinchorros y otros).

La pesca de la vieja presenta una marcada estacionalidad, siendo su zafra tradicional desde abril hasta octubre, sobre todo en los meses con las aguas más cálidas. En Gran Canaria, hemos observado diferencias de temperatura del agua del mar de hasta 1,5°C entre Agaete y Arguineguín en un mismo día, lo que influye en el periodo temporal de reproducción de la especie.

Atributos de sostenibilidad: La biología de la vieja en Canarias es bien conocida. Alcanza un tamaño máximo 60 cm y 3,5 kg, siendo común hasta 50 cm y 2 kg. La especie presenta ambos sexos separados (no hay adultos hermafroditas) y en proporción equilibrada. El pico de reproducción tiene lugar en julio-septiembre. Exhibe dimorfismo sexual cromático de carácter críptico: hembra tricolor (rojo oscuro, gris y amarillo), macho pardo o grisáceo, si bien factores tales como el hábitat, el estado fisiológico y quizás cierta organización social pueden alterar (vieja verdosa-amarillenta, vieja asalmonada, vieja melada, vieja tangeña, etc.) dichos patrones básicos. Especie omnívora, alimentándose de vegetales (algas y fanerógamas) y pequeños invertebrados asociados, así como de cangrejos y erizos (sus carnadas preferidas). En función de esta dieta, la vieja presenta un nivel trófico relativamente bajo (2,90).

La especie está legalmente sujeta a talla mínima de captura: 22 cm de longitud total. Sin embargo, existen indicios de cierta sobreexplotación en algunos sectores marítimos protegidos (orientación geográfica Sur) de Canarias. Por esta razón, es importante que se mantengan y revisen las medidas que limitan y controlan el esfuerzo pesquero y las que afectan a las características técnicas de nasas y redes de enmalle. La pesca recreativa también contribuye a la presión sobre este recurso. El establecimiento de al menos dos reservas marinas (al norte y al sur) en cada isla sería una garantía de sostenibilidad para el conjunto de los recursos pesqueros y la perdurabilidad de la actividad pesquera.



Calidad nutricional: La vieja es un producto magro e hipocalórico, de carne muy blanca, poco firme y de sabor delicado y peculiar. Composición y valor nutricional: 1% de grasas, 21% de proteínas, 1,8% de minerales y vitaminas hidrosolubles; valor proteico 22,8

g/kcal, energía 92 kcal/100 g de porción comestible. Su evisceración ha de ser cuidadosa para no verter el contenido digestivo sobre la carne.

Valoración según índice PSQ (proximidad – sostenibilidad – calidad, clasificación de 0-100 puntos, González, 2021): la vieja tiene la calificación de producto de consumo “recomendado” en todas sus modalidades de producción actuales: anzuelo (93 puntos), nasa (88) y enmalle (85).

Aspectos culturales-patrimoniales, culinarios y socioeconómicos: La vieja es una especie principal en la pesca artesanal de Canarias. Producto pesquero con gran acervo cultural en Canarias. Forma parte del refranero popular canario. De la obra “Contribución al léxico de Gran Canaria” (Pancho Guerra, 1977) extraemos algunos retazos de sabiduría popular grancanaria: *La vieja se pesca en los meses que no tienen r / Por abril viene la vieja al veril / ¡Cuidado con un caldo de viejas, caballeros! / Una vieja vale un duro y una muchacha, tres cuartos ... pues yo como soy muy pobre, me voy a lo más barato / Coger una vieja = ponerse colorado; salirse los colores de la cara.* También recordamos aquí el precioso romance de la vieja colorada, obra del Dr. Luis Carrasco Casanova (1991), médico tinerfeño (*Escuchen la triste historia de una vieja colorada ...*).

La vieja es materia prima culinaria tradicional y emblemática en Canarias. Genera productos transformados con valor añadido: jarea de vieja (ejemplares salados y secos). Sobre todo, se vende fresca, entera y sin vísceras. Con o sin escamas, se prepara guisada (sobre todo la grande), frita (la pequeña), en filetes rebozados, en pastel de pescado y en jarea. La jarea frescal, troceada, se usa para encebollados y salmorejos; la seca en aceite y vinagre.

Como ya está ocurriendo en Lanzarote, sería conveniente ultracongelar ejemplares de vieja enteros para su comercialización individual; este producto innovador facilita su evisceración y permite su preparación a la espalda sobre sus escamas. Además, la ultracongelación (mediante abatidor) del excedente de capturas en zafra proporcionaría viejas todo el año y mejoraría los ingresos de los pescadores.



Desde que existen datos estadísticos regionales de descargas (2007), la vieja es el recurso demersal más pescado en Canarias. En Gran Canaria, junto a la sama de pluma, el bocinegro y el pulpo, la vieja es también el recurso pesquero demersal más importante en términos sociales y económicos. De la serie histórica 2007-2022, se deduce su descarga media en Canarias de 209,6 toneladas/año y su contribución porcentual en peso (12,3%) al conjunto regional de los pescados demersales. Gran Canaria aporta, por

término medio, casi un tercio (30,2%) de las descargas regionales de vieja. Estas descargas se encuentran estabilizadas entre 220 y 250 t/año, con un máximo (270 t/año) en 2022.

Precio, grado de conocimiento y nivel de consumo:

- Precio medio-alto: 9 - 11 euros/kg.
- Grado de conocimiento: alto.
- Nivel de consumo: alto

Confusiones y sustituciones de mercado: Viejas oeste-africanas (*Sparisoma choati*) e incluso peces loros de Guinea (*Scarus hoefleri*), mezclados o no con viejas de Canarias, en ocasiones son vendidos en nuestros mercados. También es posible observar la exposición de una o dos viejas del país, junto a numerosas viejas africanas, con un engañoso precio de oferta. Esto ocurre sobre todo entre noviembre y abril cuando nuestra vieja escasea.

En la vieja de Canarias y en la vieja oeste-africana, las placas dentarias inferiores son más salientes que las superiores (“si llueve, se le llena la boca de agua”). En la vieja oeste-africana, juveniles y hembras marrón-gris a rojo-gris con escamas marrón rojizo; borde de la cola recto o con algo de punta en los extremos. Machos: cabeza y dorso anterior rojo acastañado, vientre verde-amarillo y parte posterior gris verdoso oscuro; cola en media luna con las puntas alargadas. En el loro de Guinea, las placas dentarias superiores son más salientes (“si llueve, no se le llena la boca de agua”). Los ejemplares pequeños y medianos con tres bandas verticales oscuras y cola redondeada; los grandes machos son verdosos con la cola en media luna.

Consumidores, recuerden los colores típicos las viejas canarias (colorada, pardo-gris y melada) y que su cola es redondeada en forma de abanico abierto.

Logística y recomendaciones para la adquisición del producto en las islas propuestas para su promoción y divulgación:

¿Dónde adquirir el producto?: De acuerdo con nuestra experiencia y consultas realizadas, en el presente Informe proponemos promocionar y divulgar el producto “vieja” en Tenerife. Los puntos recomendados para la adquisición del producto son:

Por medio de la Cofradía de Pescadores de Punta del Hidalgo (Cristina Melián Rodríguez, secretaria y responsable de primera venta).

¿Cómo adquirir el producto?: Recomendamos adquirir los ejemplares de vieja lo más frescos posible, evitando, en la medida de lo posible, su exposición al sol. Si fuese necesario congelar el producto, se tomarán las precauciones necesarias para que no absorba los aromas de otros productos que lo acompañen en el congelador.

La vieja tiene escamas grandes y consistentes. Cuando están pescadas de pocas horas son relativamente fáciles de escamar; sin embargo, con las escamas secas resulta muy difícil (casi imposible) llevar a cabo esa tarea. Al contrario que en la mayoría de los pescados, y siendo así que la carne de la vieja es muy blanda, se recomienda cocinar este producto lo más fresco posible, recién pescado.

¿Cuándo adquirir el producto?: La temporada de la vieja en Canarias abarca desde abril hasta octubre. En el momento de mayor intensidad de su zafra (julio a septiembre) y, por tanto, con una oferta máxima, su precio será más bajo.

## BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA (adicional)

Arenas, R., Tejera, G., Pajuelo, J.G., González, J.A., Triay-Portella, R. & Lorenzo, J.M. (in prep.). Reproductive aspects of the bright glasseye, *Heteropriacanthus fulgens* (Lowe, 1838), in the Canary Islands. In prep.

Carrasco Casanova, L., (1991). *Romance de la vieja colorada*: 86-87. En: 365 Coplas. Cabildo Insular de Tenerife. Centro de la Cultura Popular Canaria. ISBN 84-7926-003-3.

Fernandez-Silva, I. & Ho, H.C. (2017). Revision of the circumtropical glasseye fish *Heteropriacanthus cruentatus* (Perciformes: Priacanthidae), with resurrection of two species. *Zootaxa*, 4273(3): 341-361. DOI 10.11646/zootaxa.4273.3.2

Guerra, Pancho (1977). *Obras completas. III. Contribución al léxico popular de Gran Canaria*. Mancomunidad de Cabildos y Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana (eds.). Plan Cultural. Colección Literatura: 512 pp.

Lorenzo, J.M. & Pajuelo, J.G. (1996). Growth and reproductive biology of chub mackerel *Scomber japonicus* off the Canary Islands. *South African Journal of Marine Sciences*, 17(1): 275-280. DOI: 10.2989/025776196784158635