

12 cosas que no sabías sobre el atún

[su_dropcap]1[/su_dropcap] La pesca del atún se remonta a la antigüedad: los árabes llevaron la práctica a Europa y al Mediterráneo alrededor del año 1000.

[su_dropcap]2[/su_dropcap] Los atunes son grandes comedores, se alimentan de crustáceos y otros peces, y consumen alrededor del 10% de su propio peso corporal al día.

[su_dropcap]3[/su_dropcap] La pesca de atún está permitida en todo el mundo, pero existen regulaciones con respecto a la época del año y la cantidad.

[su_dropcap]4[/su_dropcap] El atún rojo cuenta con un sistema de vasos sanguíneos llamado red maravillosa que le permite calentarse hasta 15º por encima de la temperatura del agua.

[su_dropcap]5[/su_dropcap] Puede producir hasta 75-100 millones de huevos al año, pero solo una pequeña fracción sobrevive hasta la edad adulta. Se reproduce sólo una vez al año y no alcanzan la madurez reproductiva hasta que tienen entre 3 y 4 años.

[su_dropcap]6[/su_dropcap] Japón consume el 80% del atún rojo del mundo. Mitsubishi, famoso por sus coches y productos electrónicos, con el 40% del mercado es el mayor propietario de atún rojo del mundo, acumulando miles de toneladas de atún rojo congelado a -60ºC.

[su_dropcap]7[/su_dropcap] En la región francesa de **Languedoc**, la pesca del atún es un ritual especial: ubicados en puntos muy altos para una mayor visualización, los espectadores dan señales a los barcos de pesca cuando ven una escuela de atún y es cuando comienza el lanzamiento de arpones!.

[su_dropcap]8[/su_dropcap] Masajear manualmente los sacos ovulares de un atún, ayuda a producir huevos de pescado. Considerado el “caviar de mar”, este ingrediente gourmet se utiliza para decorar platos de pasta.

[su_dropcap]9[/su_dropcap] El atún rojo tiene un gran sentido de la orientación, pudiendo usar su ventana pineal (una membrana transparente que cubre la superficie dorsal del cráneo de ciertos peces) para seguir el sol y las señales celestes. Hacen uso de su muy desarrollado sentido visual y olfativo para mantenerse en curso o seguir a sus presas.

[su_dropcap]10[/su_dropcap] Hay muchos chefs japoneses, como Shokunin, que insisten en que sus alumnos esperen 4 años antes de enseñarles a cortar atún.

[su_dropcap]11[/su_dropcap] Tonnara es nombre italiano para las redes de atún, también es el nombre de las áreas mediterráneas desde las cuales zarparían los pescadores. Muchos de estos ex-tonnare ahora son resorts de lujo.

[su_dropcap]12[/su_dropcap] En los mercados y teatros de Japón, el corte de atún es un espectáculo único. Los cocineros, empuñando cuchillos afilados, cortan y deshuesan atunes gigantescos en una de las mayores exhibiciones de ronqueo en el mundo.