

El oro azul de Canarias está en el mar

...un tesoro para la gastronomía marina

Somos islas y eso nos hace ricos en todo lo referente a la pesca. Las Islas Canarias tienen una fauna marina de muy especiales características, además de variedad y riqueza comestible. Entre las diferentes variedades encontraremos los pelágicos (Así se llama a los peces que viven en las capas superficiales del mar, los cuales limitan al máximo su contacto con la costa y el fondo marino).

Canarias, aquí los pelágicos menores son capaces de formar grandes cardúmenes y constituyen los principales recursos pesqueros en todo el mundo. Dentro de estos podemos distinguir o clasificar tres grandes grupos: pequeños, medianos y grandes. Pequeños se destacan y son muy conocidos las sardinas, el boquerón y los chicharros.

Entre los medianos el que más demanda y además de gran captura nos hallaremos con el Bonito y sin dejar de lado a la Caballa y la Sierra. Llegando al último en la clasificación estarán los grandes pelágicos están los túnidos el **Atún Rojo o Patudo Canario**, los peces armados con espadas que son los marlín, el mismísimo pez espada y las temidas agujas y entre los escualos, el marrajo, el cazón y el tiburón azul.



El atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos

Pescados saludables

Para lo no conocedores del tema, la diferencia entre las especies va por el tema de la grasa que según su contenido en la carne se divide en dos grupos [blancos y azules](#), a diferencia de otras grasas, por ejemplo, la de animales, la grasa de los pescados es saludable y el azul contiene entre un 5 y un 10%, mientras que el blanco menos de un 2%. El contenido graso de las especies varia a lo largo del año y en muchos casos depende de su alimentación o si están en época reproductiva o no.

Como dato curioso, Canarias se encuentra entre las comunidades españolas de menos consumo de pescado, para esto no se puede [precisar](#) una razón exacta que explique por qué se ha alejado al oriundo de canarias de la dieta de pescado.

El Bonito (listado o rayado) suele confundirse con otros atunes medianos: barrilote o bonito del norte, sierra y melva. Sobre todo, si se vende cortado, en lomos, tacos y filetes.

Curiosidades

- Es la especie más capturada en Canarias.
- Es la especie más importante de la industria conservera. El 80% de la producción mundial se destina a conserva.
- Su nombre científico se origina en su nombre japonés



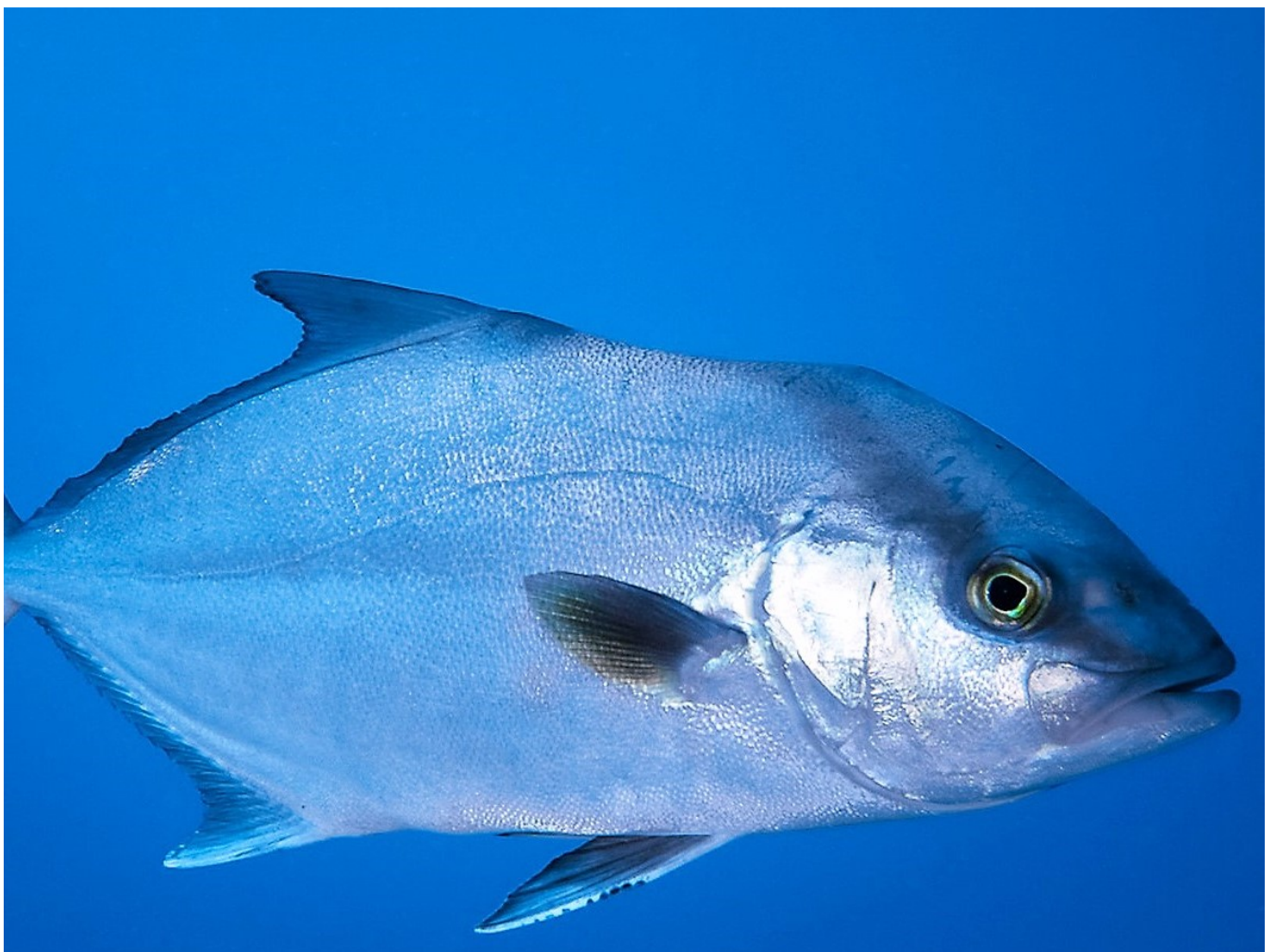
“Katsuwon”.

- En este país tiene un inestimable valor gastronómico y de gran tradición.

La Caballa Se confunde con la melva. Se diferencia en la forma del cuerpo, la cola y en que la caballa tiene todo el lomo cubierto de líneas o bandas oscuras y la melva sólo la mitad del lomo.

Curiosidades

- Con este pescado como base se harán dos productos transformados del futuro: muselina y maquerela.
- En Canarias la especie que tenemos es el estornino (S.colias), que es de la familia de la auténtica caballa (S. scombrus).
- Caballas de más de 1 kg. son utilizadas para alimentar a los atunes rojos en las piscifactorías.
- Para muchos pescadores, las mejores croquetas de pescado son las de caballa.



Medregal (loquillo) suele confundirse con el medregal negro color gris-violeta, el medregal limón color amarillo y el medregal rosa color rosáceo. Para diferenciarlos, fíjate bien en el color y en la forma del pez. El medregal tiene cola en V. Lomo oscuro (rosado o violeta), lados más claros y vientre

blanco o plateado.

Curiosidades

- Suelen observarse bajo objetos flotantes y en barcos hundidos.
- Son muy curiosos, se acercan a los buceadores y a las burbujas que emiten, por ello se les tiene prohibida su captura.
- Otras especies de su familia llegan a alcanzar pesos notables, como el Pez limón que llega a pesar hasta 80 kg.