

## Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Arreglando atunes en el Mercado de Peixe, en Mindelo (São Vicente, Cabo Verde). | J. A. GONZÁLEZ

# Guía del consumidor canario de pescado en la Macaronesia

Consejos de utilidad para comer buen pescado y marisco cuando el viajero se encuentre en los vecinos archipiélagos de Azores, Madeira o Cabo Verde, y practicar un consumo responsable. Artículo enmarcado en los proyectos PO-MAC Macarofood & Mariscomac.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)\* y M. BISCOITO\*\*

En los destinos turísticos y de negocios Azores, Madeira o Cabo Verde a menudo constatamos no pocas confusiones y malentendidos y, asimismo, encontramos serios errores en revistas promocionales, por ejemplo en las de las compañías aéreas. Esto no deja de ser chocante cuando buena parte de los vocablos portugueses del mundo de la pesca y de las especies pesqueras pasaron a Canarias hace siglos y forman parte del habla de este archipiélago.

En esta entrega empezaremos por el pescado azul: atunes y especies afines (alimentos grasos, ricos en ácidos grasos omega-3 cardio-saludables). Canarias comparte con los restantes archipiélagos del espacio de cooperación de la Macaronesia (en menor medida con Cabo Verde) las cuatro especies de atún (género *Thunnus*) del Atlántico Oriental, altamente migratorias.

## Los atunes

El atún rojo (*T. thynnus*), *bluefin* tuna en inglés, es **atum-rabil** o **rabilho** en Madeira y **rabilo** en Azores, sin embargo se trastocó en **patudo** en Canarias. Disponible en la

región de marzo a mayo.

Este es el atún que alcanza el valor comercial más elevado y su carne es muy apreciada, en particular sus partes ventrales (*ventrechas*) cuando están cargadas de grasa. En la cocina japonesa es valorizado como un auténtico manjar: las ventrechas o ijadas se denominan *toro* y se emplean en crudo para elaborar sashimi, sushi y tataki.

En el mundo de la pesca corre la leyenda de que esta confusión de nomenclatura es la causa de la actual escasa cuota de atún rojo autorizada anualmente a la flota artesanal canaria. Aunque si el Ministerio hubiese querido hacer un reparto justo de las cuotas de atún rojo, habría examinado la serie histórica de las capturas de Canarias en poder de los foros e institutos científicos (ICCAT, IEO).

En cuanto al resto de los atunes, el *bigeye tuna* (*T. obesus*) es el más abundante de Canarias, es **atum-patudo** en Madeira y simplemente **patudo** en Azores y Cabo Verde, al igual que en la Península en lengua castellana, quedando en Canarias como **tuna** o simplemente **atún** y generando la citada confusión. Disponible en la región de febrero a abril. En la culinaria japonesa es utilizado como sashimi en sustitución del atún rojo.

**¿Cómo se pide solomillo o lomo de atún a la parrilla en Madeira o en Azores? Pues muy fácil: “lombo de atum grelhado”**

**Por el efecto de la tropicalización de las aguas del Atlántico NE, la ‘cavala preta’ es cada vez más frecuente en Canarias Occidentales**

El *yellowfin tuna* (*T. albacares*) es **atum-albacora** en Madeira, simplemente **albacora** en Cabo Verde y **galha-à-ré** en Azores, conociéndose como **rabil** en Canarias y contribuyendo así a la confusión entre las denominaciones de los atunes. Disponibilidad en la región, de verano y otoño. Su carne, más tierna, es apropiada para escabeches.

El *albacore* (*T. alalunga*) es **atum-voador** en Madeira y Cabo Verde (también **peixe-maninha**) y simplemente **voador** en Azores, conociéndose en Canarias como **barrilote**, más recientemente como **bonito del norte** y a veces **negrito**. Disponibilidad en la región: noviembre a abril. Carne apropiada para marmitako y guisos similares a fuego lento.

¿Cómo se pide solomillo o lomo de atún a la parrilla en Madeira o en Azores? Pues muy fácil: “lombo de atum grelhado”. ¿Y cómo se pide ventrecita de atún a la parrilla en Cabo Verde? Pues “barriguinha do atum grelhada”. Perfectamente se pueden tomar con vino tinto.

## Otros pescados azules

En la familia de los escómbridos es necesario destacar, por su abundancia y disponibilidad (sobre todo desde primavera hasta

otoño), el **bonito listado** o **rayado** (*Katsuwonus pelamis*) que en Madeira es denominado **gaiado** (también **judeu** o **chapouto**), **bonito** en Azores y **gaiado** o **cade-lon** en Cabo Verde. Su carne es adecuada para salar y secar, mientras que sus huevas proporcionan una salazón de calidad y extraordinaria textura.

Aunque estas delicatessen del Mediterráneo español no han sido producidas en la Macaronesia, si están en Madeira en temporada, pidan “gaiado à moda de Machico” cuyo ingrediente básico es el bonito listado seco y salado.

La **melva** (*Auxis rochei*) se pesca esporádicamente en Canarias. En Cabo Verde la denominan **cachorrinha** y con este producto, en Mindelo (São Vicente), preparan una conserva maravillosa. También en ensalada o bocadillo es una delicia.

La **caballa** (*Scomber colias*) recibe el mismo nombre (**cavala**) en Madeira y Azores.

Sin embargo, la caballa de Cabo Verde, igualmente deliciosa, no es un escómbrido como los atunes, bonitos y afines sino un carángido (la familia de los chicharros). Es uno de los dos pescados (**cavala preta**, *Decapterus macarellus*) con mayor importancia en aquel país, donde se consume en fresco o en conserva (materia prima de las famosas latas de “caballa del sur”).

Por el efecto de la tropicalización de las aguas del Atlántico NE, la cavala preta es cada vez más frecuente en las islas canarias occidentales (aguas más cálidas).

El **peto** (*Acanthocybium solandri*) se pesca y se consume en El Hierro y, en menor medida, en La Palma y La Gomera. Si es de curri-cán su carne queda dura, aunque si es de arpón o anzuelón sus filetes son deliciosos (pídanlo en La Restinga, isla de El Hierro). Si bien en Madeira y Azores (**cavala-da-Índia**) solo es capturado por la pesca recreativa, en Cabo Verde es el segundo pez nacional. En cualquiera de las islas pídanlo como **serra**, a la parrilla (“grelhado”), aunque en São Vicente le entenderán mejor si dice **djéu**. Buena materia prima para elaborar sushi.

En el grupo de los pequeños pelágicos costeros, en la familia de los clupeidos, la **sardina** (*Sardina pilchardus*) es **sardinha** en Madeira y Azores; en Cabo Verde no hay. La **alacha** (*Sardinella aurita*) es **sardinha**, **sardinela** o **sardinela-lombuda** en Madeira y Azores, y es **arenque** o **sardinha** en Cabo Verde.

NOTA: Tamaños mínimos de captura, consultar artículo en su versión digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

\* Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).

\*\* Museo de Historia Natural de Funchal / Estación de Biología Marina de Funchal