

Publicado por Tintorero en <http://tintorero-wwwartesdepesca.blogspot.com>

## VAMOS A PESCAR BONITO

Hoy hablaremos del bonito, su pesca. Una vez más, tengo que pedir perdón a los pescadores de costa, pues este pez no lo pueden pescar, a no ser que se embarquen para ir a buscarlo.

Como reconocerlo.-Pertenece a la familia Scombridae. Tiene el cuerpo fusiforme semejante al de la caballa, de la que difiere por su tamaño, por ser un poco más comprimido lateralmente y por tener la segunda aleta dorsal inmediatamente detrás de la primera, mientras que en la caballa están muy separadas. La cabeza es afilada y esta provista de una boca muy amplia con la mandíbula superior ligeramente prominente. Los dientes son robustos, apretados e inclinados hacia atrás, y están colocados en una sola fila en ambas mandíbulas. El cuerpo está cubierto de escamas muy pequeñas que no son visibles salvo en la parte superior del tronco. Su color es azul marino sobre el dorso, o casi negro en la base de la aleta dorsal y sobre la cabeza; sobre los costados, azul-verdoso en su parte superior con líneas sinuosas longitudinales y oblicuas negras en su parte inferior; sobre el vientre, color blanco plateado con reflejos metálicos



Que come.-Su nutrición se basa en diversos miembros de las familias Scombridae, Clupeidae, Alosa pseudoharengus, Atherinidae, otros peces, y calamares. Debe considerarse un pez predador especialmente en el estado adulto. Persigue los bancos de caballas y de anchoas. Su longitud máxima es de 80 cm, alcanzando los 10 kg de peso, aunque su talla media es de 30 a 50 cm y de 1 a 4 kg.

Cebo recomendado.- Sardina (viva a ser posible), anchoa, calamar y artificiales

Temporada de pesca.-La pesca se realiza en la Costera, de junio a octubre, cuando el pez está en su punto óptimo para ser capturado y consumido. Al periodo de pesca del bonito se le conoce con el nombre de "Campaña Costera del Bonito".

Donde vive.-El bonito del Atlántico comparte las aguas con su pariente bonito rayado, *Sarda orientalis*. El bonito rayado abunda más al norte (Isla Block). Son similares en sus hábitos, pero el último es algo más pequeño. El bonito del Atlántico se distingue de sus parientes por una raya negra oblicua en su dorso, y porque sus maxilares sólo cubren la mitad del largo de su cabeza.

Solo puede vivir a temperaturas entre 14 y 20 grados. Esto explica su ciclo migratorio: En invierno vive en las profundidades del océano Atlántico, en el triángulo que forman las islas Canarias, Madeira y Azores. En verano suben hasta el norte y llegan hasta Islandia siguiendo peces gregarios, sobre todo sardinas y anchoas. Aquí engordan y vuelven a bajar al triángulo donde desovan y viven de las reservas y plancton. Los nuevos bonitos tardan un año en salir de aquí.

Tipos y especies similares

Bonito Atlántico *Sarda sarda*. Habita en las aguas cálidas y templadas del Atlántico y en el Mediterráneo. Posee entre seis y doce rayas oblicuas de color oscuro a ambos lados de la zona dorsal. No llega al metro de longitud y difícilmente pasa de los 8 kg. La carne del bonito atlántico es sabrosa y se considera una de las mejores para freír.

Bonito Mono *Sarda orientalis*. Habita en el Pacífico y en las costas indias.

Bonito del Pacífico Oriental *Sarda chiliensis*. Habita en la región suroriental del océano Pacífico.

Bonito *Sarda orientalis*. -Pertenece a la familia de los Escómbridos, orden Perciformes, conocido como Sarda y el nombre científico del bonito rayado es *Sarda orientalis*.

Descripción: Cuerpo completamente cubierto de escamas muy pequeñas, carente de vejiga natatoria, lomo grisáceo oscuro a negro, con franjas delgadas en los lados muy tenues.

Distribución: El bonito es un pez de aguas templadas y tropicales, muy codiciado y pescado como alimento en la costa este del Pacífico, la zona tropical del Atlántico, la región del Mediterráneo y en torno a Australia. Emparentado con el atún y la caballa, el cuerpo del bonito tiene forma hidrodinámica y es de color azul plateado con diminutas escamas y dos aletas dorsales. La aleta dorsal trasera y la aleta anal van seguidas de varias aletas pequeñas. Puede pesar hasta 10 Kg. y alcanzar una longitud de más de 1 m.

Notas: Los bonitos se desplazan en grandes bancos y necesitan nadar continuamente dado que carecen de vejiga natatoria. Las especies más conocidas son el bonito del Atlántico y el bonito rayado.

Importancia y Usos: Pesca Deportiva y consumo humano.

Indicaciones para su pesca.-Deportiva.Muerde fácilmente pescándolo al curricán,tanto con cebo vivo como con el artificial (crines blancas,hojas de maíz hechas tiras con hebras de lana roja).El anzuelo debe llevar un poco de plomo,ya que debe trabajar algo sumergido en el agua,y la velocidad de remolque debe ser de 5 nudos.

Recordemos que todos los túnidos son peces pelágicos acostumbrados a vagar por las grandes masas oceánicas y que, aunque suelen encontrarse cerca de las capas superficiales, nunca estarán cómodos en aguas de poco calado.

Por tanto, en el Cantábrico, durante el verano, los podremos encontrar al límite del talud de la plataforma continental, es decir a unas cinco millas de tierra, pero en el Mediterráneo a veces tendremos que adentrarnos más de veinte millas, para alcanzar los cien metros de profundidad con la sonda.Lógicamente, necesitaremos embarcaciones lo suficientemente grandes y marineras para alejarnos tanto, lo que constituye el primer impedimento para su pesca.

Lo normal, en una embarcación aparejada para esta pesca es desplegar un mínimo de cuatro cañas, dos por banda, más abiertas y otras dos por popa, a mayor profundidad. Pero el número de cañas dependerá de las características del barco y de las habilidades de sus tripulantes.

El bonito es un feroz predador, que se alimenta con voracidad de peces pelágicos a los que atacan en grupo.

Si logramos dar con un bálamo de bonitos o de cualquier otro túnido, las picadas pueden ser constantes y tener todas las cañas combadas en cuestión de segundos. Es entonces cuando se acumula el trabajo abordo y se pone a prueba la destreza de los tripulantes, que tendrán que luchar a brazo partido con estos combatientes natos.

Recordemos que todos los túnidos son grandes nadadores, que desarrollan una fuerza excepcional y

que no se rinden fácilmente. Eso, por no hablar sobre sus virtudes culinarias, pues el bonito del norte es considerado por muchos el pez más sabroso y que más preparaciones permite de cuantos pueblan la mar.

La profesional. La captura de este pescado se remonta a varios siglos atrás, cuando las embarcaciones de los puertos cantábricos se hacían a la mar empleando "pequeños botes" con remos y vela y pescaban el preciado ejemplar azul con el arte del curricán o la cacea. Tradicionalmente, éste ha sido el estilo más utilizado por los pescadores del norte de España, hasta que, a mediados de este siglo, irrumpió un nuevo arte llamado el cebo vivo.

Mientras que las flotas gallegas y asturianas utilizan principalmente la técnica del curricán, las del País Vasco y Cantábrica emplean el cebo vivo. Son dos artes tradicionales que utilizan la caña y el anzuelo. Esto significa que el bonito se pesca uno a uno, permitiendo seleccionar aquellos ejemplares de mejor calidad. Asimismo, estas técnicas no implican capturas accidentales de otras especies ni deterioran el fondo marino.

El curricán o cacea: es una técnica de pesca desde embarcación consistente en arrastrar un cebo o señuelo, de tal forma que el pez se sienta tentado en su captura. Existen una serie de técnicas según el tipo de especie que se pretenda capturar. Las definiremos como curricán (cacea) de superficie, curricán (cacea) de medio fondo y curricán (cacea) de fondo.

Dentro de cada una de estas modalidades hay diferentes métodos, los convencionales y los personales utilizados por cada pescador acorde a sus experiencias.

El curricán de superficie se diferencia de las otras modalidades en que el cebo no va lastrado, de tal forma que permanece en superficie o a escasos centímetros de ella en todo momento. Las especies son variadas ya que pueden capturarse especies cuyo hábitat sea indistintamente de fondo, medio fondo y superficie. Se pueden capturar todo tipo de especies como bonitos, melvas, caballas, palometas, serviolas, lubinas o hasta algunas variedades de peces de fondo.

La pesca con cebo vivo: es una modalidad relativamente moderna, que se emplea para la captura de túnidos, principalmente el bonito del Norte y el atún rojo. Los primeros en emplearlo fueron los vascos, concretamente los hondarribitarras allá por los años 50, técnica que tomaron de los pescadores franceses, que a su vez la habían importado de California. El túnido se pesca con caña cebada con anchoa o chicharrillo vivo que se conserva en unos viveros que lleva el buque, y que previamente ha sido pescado al cerco.

Gastronomía:

El bonito del norte es uno de los pescados azules más exquisitos.

En la cocina, su versatilidad es enorme: es ideal para preparar pinchos, tostas, brochetas y tapas, e ingrediente único en primeros como ensaladas, salteados de verdura, tortillas, pastas y arroces. El bonito también es perfecto en la elaboración de platos únicos, desde deliciosos rellenos hasta guisos tradicionales, pasando por frituras y delicias orientales como el sushi o la tempura. Pero la forma más común de prepararlo en nuestra provincia, es en rollo, en marmita, asado, frito, a la plancha y en cazuela.

caladeros de bonito

La receta.-Escabeche de bonito

Ingredientes-1 Cebolla gorda 2 hojas de Laurel, unos granitos de Pimienta negra, 1 cabeza de Ajos, 1 cucharada de pimenton picante, medio vaso de Aceite de oliva sal y medio vaso de Vinagre de sidra.

preparacion- se adoba el Bonito limpio de piel, con sal ajo y pimienta molida, en una cazuela, se dora el bonito, se agrega la cabeza de ajos entera el laurel y la cebolla cortada en gajos, se le pone una copita de Vino blanco y la sal, a continuacion los granos de pimienta el pimenton y el vinage, dejar cocer a fuego medio, durante 12 minutos, dejar enfriar, acompañarlo con una ensalada o Arroz blanco.

Rollo de Bonito

Ingredientes: 1 Rueda de Bonito Pan rallado 1 Huevo para batir Jamón Serrano 1 Huevo duro 1 Cebolla 5 Ajos 1 Pimiento verde Tomate frito (a ser posible natural)

Elaboración: Se limpia la rueda de bonito quitando lo negro y las espinas y la piel (si la lleva) En una superficie lisa, se desmiga la rueda de bonito se aplasta con el tenedor (hasta obtener una especie de pasta) y se extiende. Se añade un poco de pan rallado por encima (como si echáramos sal) y huevo batido y se revuelve y amasa un poco. En un papel de aluminio se extiende abundante harina, se pone la pasta de bonito encima y se extiende bien. Se ponen por encima unas tiras de jamón serrano y el huevo duro en lonchas finas. Se hace un rollo enrollando el papel de aluminio, se le da un poco de forma y se quita el papel. En una tartera de barro (o en una cazuela que quepa) se pone aceite a calentar y se dora el rollo de bonito. En una sartén se pone la cebolla los ajos y el pimiento verde (todo ello picado fino) y un par de cucharadas de tomate. Se deja a fuego lento que se poche bien y luego se pasa a la cazuela. En la misma sartén se pone Agua con sal a hervir, cuando hierve se añade a la cazuela y se tiene a fuego lento no más de 1/4 de hora.

**BONITO FRESCO MECHADO AL ESTILO CARTUJA**

INGREDIENTES: 1 rodaja de atún fresco de 800 g aproximadamente 1 loncha de jamón con Tocino de unos 120 g 4 cogollos de Lechuga 1/2 kg de Acederas 2 zanahorias tiernas 1 diente de Ajo 1 Tomate rojo grande 2 cucharadas aceite de oliva 3 dl vino blanco 3 dl caldo de verduras 1 cuch de maizena una rama de perejil, Tomillo y una hoja de laurel sal y Pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN: Lavar las lechugas en Agua bien fría, retirando las hojas estropeadas y el tronco, cuidando no romper las hojas elegidas; eliminar el tallo de las acederas, uno por uno, lavar y escurrir entonces las hojas, dejándolas bien enteras Poner agua a hervir en una olla y escaldar las hojas por separado, retirándolas con una espumadera y dejarlas escurrir, apretándolas con la mano y dándolas forma alargada. Cortar las cebollas en aros Finos y las zanahorias peladas en cubitos. Cortar la mitad del jamón en tiras, para mechar el atún y el resto en tacos. Quitar la piel al tomate y picar en cuadraditos. Paso 2 Lavar la rodaja de atún y escaldar 2 minutos en agua hirviendo, secarla y mecharla con las tiras de jamón, haciendo pequeñas hendiduras con un cuchillo largo y afilado. Sazonar con sal y pimienta recién molida. Poner una cacerola baja y ancha con tapa al fuego, con el aceite y el jamón, dorar un minuto y añadir la cebolla, zanahorias y tomate. Colocar encima el atún mechado y cubrir con el ajo prensado, laurel, tomillo y perejil; tapar y dejar cocer lentamente 10 minutos (5 minutos de cada lado) Regar con el vino y colocar las acederas y lechugas por encima, sin mezclarlas y bien juntas para que no se deshagan, mantener la cocción lenta y tapada hasta que esté listo el atún, añadiendo el caldo a medida que se vaya consumiendo el líquido. Rectificar la sal (aproximadamente 1 hora) Paso 3 Una vez cocido el atún, colocarlo con mucho cuidado en una besuguera de horno, con las hojas de lechuga y acedera por separado a cada lado (manteniendo la fuente templada al horno). Pasar las verduras y la salsa (retirando las hierbas) por un tamiz fino y ponerlas de nuevo al fuego en un cazo, añadiendo la maizena desleída en 2 cucharas de agua fría y darle un hervor. Comprobar de nuevo el punto de sal. Agregar caldo si fuera necesario y cubrir el pescado con esta salsa.

Marmitako de bonito

INGREDIENTES: 1,5 K. de Bonito o atun (mejor bonito) 1 k. Patatas 1 k. Tomates 1 Cebolla grande 1 cayena 3 dientes de Ajo Perejil 1 hoja de Laurel 1 lata de guisantes de 1/4 1 lata de Pimientos rojos de 1/4 una ramita de hinojo vinagre de jerez Aceite de oliva sal

**MODO DE PREPARACIÓN:** Lo primero que hay que hacer es cortar el bonito o atún en dados de aproximadamente 1 cm. guardando la piel y las espinas, con las que haremos un caldo hirviendolas en un cazo con un poco de sal, un chorro de vinagre de jerez y la rama de hinojo; colandolo despues con un colador de tela. Pela los tomates (puedes escaldarlos antes para que te resulte mas facil) y cortalos tambien en dados pequeños (si lo prefieres, quitales antes las simeintes, quedará mas fino); luego pica la cebolla muy muy fina; pela las patatas y cortalas en rodajas gruesas y reserva cada cosa por separado. En una cazuela de BARRO (importante) hecha un chorro de aceite de oliva (lo suficiente para cubrir el fondo de la cazuela) ponlo a calentar y dora los trozos de bonito, sin que se hagan mucho, retiralos y reserva. En ese mismo aceite, pocha la cebolla hasta que se ponga transparente, añade entonces el tomate y dejalo pochar un poco. Luego coloca las rodajas de patata encima de la verdura y cubrelo todo con el caldo (si es necesario añade agua). En un mortero maja los dientes de ajo junto con unas ramas de perejil picado, añade unas cucharadas del caldo del cocimiento y extiendolo por la cazuela. Añade una cayena y una hoja de laurel y deja cocer todo esto entre 20 minutos y media hora a fuego lento (el tiempo lo marcan las patatas que deben quedar tiernas pero sin que se deshagan. Diez minutos antes de apagar el fuego, añade los trozos de bonito, los guisantes, y los pimientos cortados en tiras para adornar.

<http://tintorero-wwwartesdepesca.blogspot.com/2009/11/vamos-pescar-bonito.html>