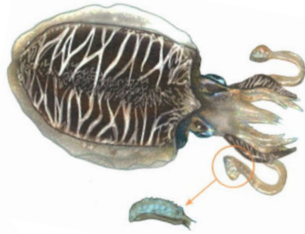
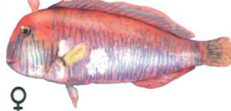


DE LA MAR A LA TAULA



♂



♀



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA

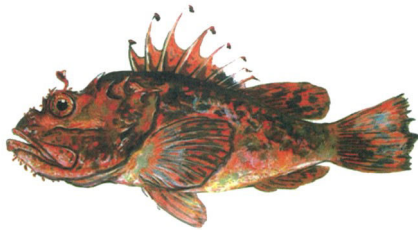
NOM _____

PRODUCTES DE LA MAR

RIQUESA DE VIDA DE LES ILLES BALEARS. Vivim a un arxipèlag envoltat de la mar Mediterrània cosa que ens permet gaudir del plaer de la navegació, el busseig, la pesca, etc., a més d'accedir a una gran quantitat de productes alimentaris marins frescs i exquisits, molt beneficiosos per la nostra salut.

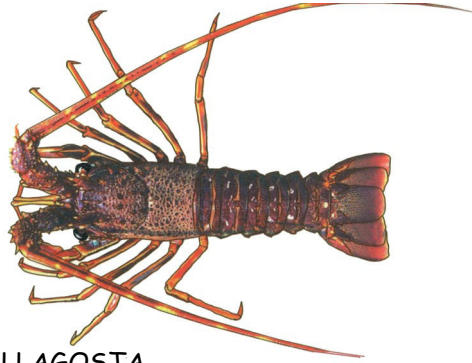
Si parlem de productes marins podem distingir tres grans grups principals: els peixos, els crustacis i els mol·luscs.

PEIXOS



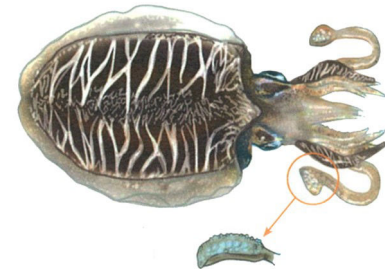
CAP ROIG
Scorpaena scrofa

CRUSTACIS



LLAGOSTA
Palinurus elephas

MOL·LUSCS



SÍPIA
Sepia officinalis

ELS PEIXOS

Són animals vertebrats aquàtics que respiren a través de brànquies i es desplacen mitjançant el moviment del cos i les aletes.

En general tenen la pell coberta d'escates encara que alguns com el rap o la morena tenen la pell nua o, en el cas dels taurons, tenen denticles dèrmics en lloc d'escates.

El peix blau (greixòs) forma part de la dieta mediterrània i, sovint, té un valor nutritiu molt alt atès que, a més de proteïnes, vitamines i minerals, aporta altres substàncies molt importants per l'organisme, com els àcids grassos $\omega 3$, que intervenen en la prevenció de malalties greus de cor o coronàries, la diabetis o el càncer.

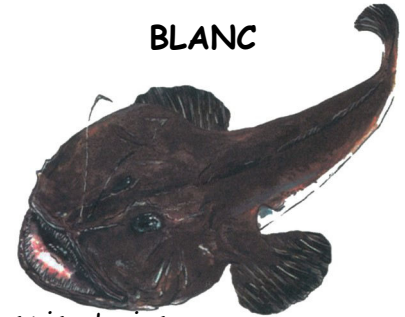
Els peixos es poden classificar des del punt de vista alimentari, segons la quantitat de greix que contenen: en peix blau (ric en greix) i peix blanc (pobre en greix).

BLAU



TONYINA
Thunnus thynnus

BLANC



RAP
Lophius piscatorius

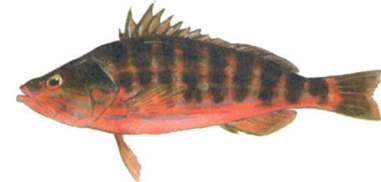
Des d'un punt de vista popular, o fins i tot de mercat, els peixos es poden classificar com a peix d'arena o peix de roca.

ARENA



ARANYA
Thachinus araneus

ROCA



SERRÀ
Serranus cabrilla

ELS CRUSTACIS

Són animals que tenen un esquelet extern (closca) que els protegeix i que es desplacen caminant o nedant. Els crancs solen caminar amb les potes però les llagostes i gambes també poden desplaçar-se nedant cap enrere amb forts moviments de la coa.

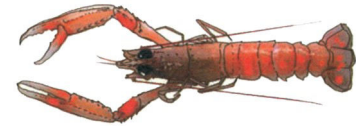
Tenen el cos dividit en tres parts: cap, tòrax i abdomen (coa). També poden tenir antenes al cap; llargues com les llagostes i les gambes o curtes com els crancs.

La llagosta i les gambes viuen sempre dins l'aigua mentre que els crancs també poden viure fora i respirar de l'aire.

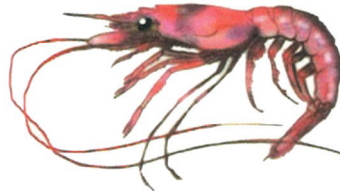
Els crustacis tan sols els poden capturar legalment els pescadors



CRANC DE FONERA
Geryon longipes



ESCAMARLÀ
Nephrops norvegicus



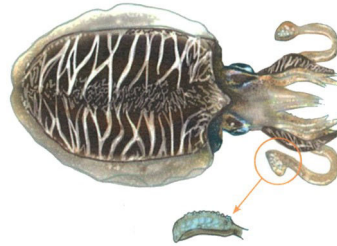
GAMBA VERMELLA
Aristeus antennatus



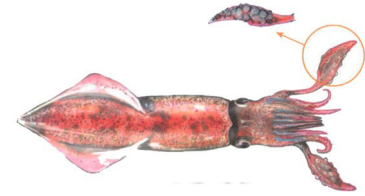
CRANCA
Maja squinado

ELS MOL·LUSCS

Són animals invertebrats que tenen una part de carn blana comestible i una closca que pot ser interior i fer d'esquelet, com és el cas de la ploma dels calamars o la barquilla de la sípia, o fer de coberta protectora externa com en els musclos o els cornets.

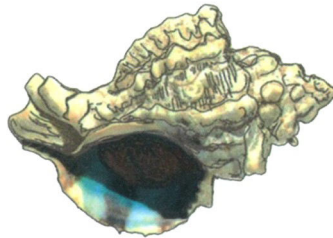


SIPIÓ
Sepia elegans



CALAMAR
Loligo vulgaris

Alguns mol·luscs es desplacen nedant a reacció com els calamars o les sípies, d'altres arrossegant-se pel terra com els cornets (que no són més que caragols), també n'hi ha que no es desplacen i viuen aferrats a les roques, com els musclos, o es desplacen poc i viuen enterrats en l'arena o el fang, com les copinyes.



CORNET BLAU
Hexaplex trunculus



MUSCLO
Mytilus galloprovincialis

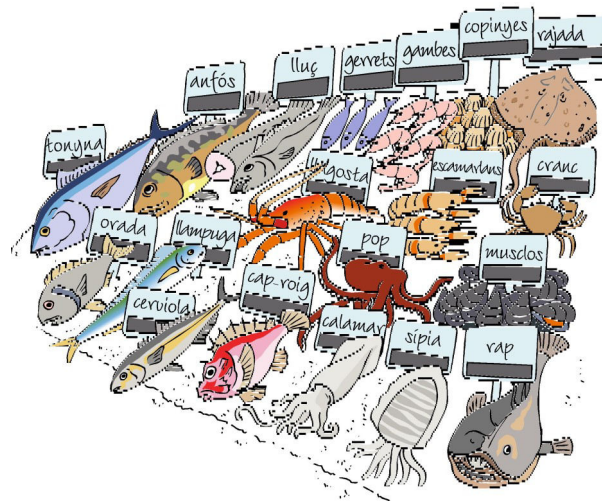
LA PESCA PROFESSIONAL

És un ofici que practiquen els pescadors que després ens venen el peix.

Els pescadors i pescadores passen moltes hores a la mar a bord de la barca per capturar el peix que després duran a la Llotja per vendre'l per subhasta als peixaters i peixateres.

A les nostres Illes es practiquen diferents modalitats de pesca: l'arrossegament o pesca del bou, l'encerclament o pesca de fanal i la pesca artesanal o d'arts menors.

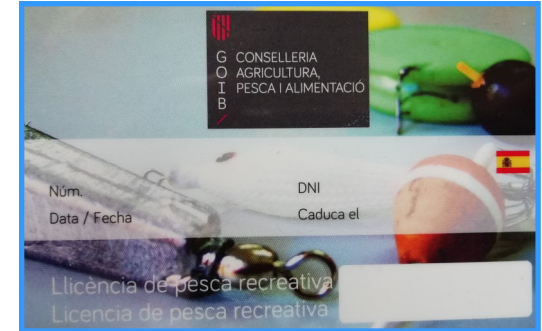
Els peixaters i peixateres són les persones que es dediquen a la venda dels productes de la mar en els mercats o les peixateries.



PESCA RECREATIVA

LA PESCA RECREATIVA és la que practiquem nosaltres acompanyats dels nostres pares i amics per gaudir de la mar, sempre respectant el medi i aplicant el sentit comú.

QUÈ ENS CAPACITA PER ANAR A PESCAR? En primer lloc hem de tenir una llicència o document que ens autoritza a practicar la pesca. Els menors de 14 anys no la necessiten.



QUÈ ENS CONVÉ SABER PER ANAR A PESCAR?

- Conèixer la mar i els seus habitants i també saber quines espècies volem capturar.
- Saber com, quant, quan, on i què podem pescar.
- Saber que per conservar el que tenim hem de respectar unes normes i, per tant, saber què **NO PODEM FER**.

COM PODEM PESCAR? Bàsicament només podem utilitzar la canya, el volantí, la fluixa i curricà, la fitora, i la potera. No podem pescar amb ormeigs d'ús professional com les xarxes i els palangres, tampoc podem utilitzar llums per atreure els peixos o calamars.

PESCA RECREATIVA

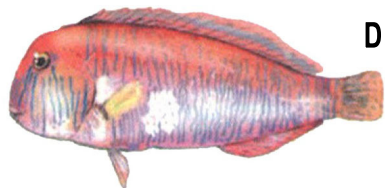
QUANT PODEM PESCAR? Fins a 5 kg de peix més una peça grossa per llicència. Fins a 10 calamars o sípies, fins a 3 pops i fins a 50 raors per llicència.

QUAN PODEM PESCAR? Sempre que no hi hagi veda. El raor i el verderol tenen veda.

Calamars, sípies i pops només de dia.

A les reserves, els dies permesos.

VEDA DEL RAOR



De l'1 d'abril al 31 d'agost

VEDA DEL VERDEROL



De l'1 de juliol al 15 de setembre

ON PODEM PESCAR? En llocs no prohibits.

No podem pescar en platges o zones de bany quan hi hagi banyistes.

No podem pescar en ports o instal·lacions portuàries.

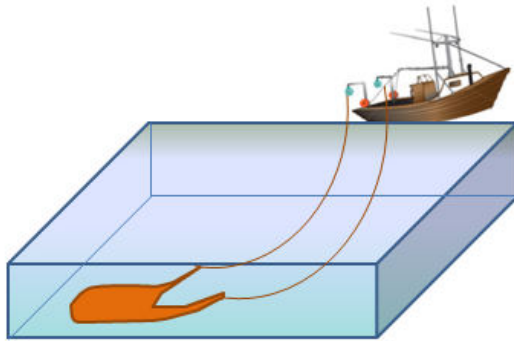
No podem pescar en les zones integrals de les reserves marines.

QUÈ PODEM PESCAR? Els peixos no prohibits o no protegits sempre que superin la talla mínima si en tenen. També pops, sípies i calamars.

No podem pescar coralls, cucs, tites, cargols marins, pagellides, escopinyes, crancs, gambes, etc. És a dir, **NO PODEM PESCAR ALTRES INVERTEBRATS.**

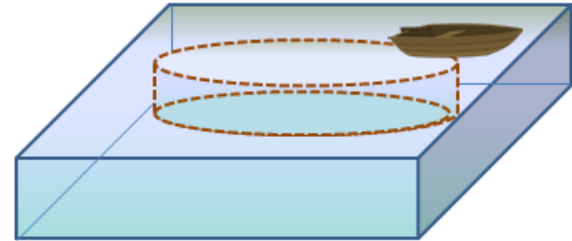
TIPUS D'ARTS

La xarxa d'arrossegament o bou és una xarxa en forma de bossa que s'amolla per la popa d'un vaixell per arrossegar-la oberta pel fons marí. La barca estira la xarxa durant una bona estona arreplegant les espècies que troba fins que és hissada en coberta on es buida per classificar la captura. Es captura tot tipus de peix però, segons la fondària i el lloc on es pesqui, s'agafa un tipus o un altra de peix. A molt de fons, l'espècie més preuada i desitjada pel pescador és la gamba vermella i les barques que es dediquen a pescar-la es diuen gamberes.



ARROSSEGAMENT

La xarxa d'encerclament està feta per una tela de malla bastant cega que té forma rectangular i s'anomena teranyina. S'amolla per la popa de la barca dibuixant un cercle complet en torn dels bancs de peixos. Tot seguit es tanca la xarxa per baix estirant un cap anomenat sàgola. El peix queda tancat en la bossa que es forma i d'allà es treu a sobre la coberta. Generalment s'utilitza per pescar bancs de peix blau com l'aladroc o la sardina però també peix blanc que forma moles com el gerret.



ENCERCLAMENT

TIPUS D'ARTS MENORS

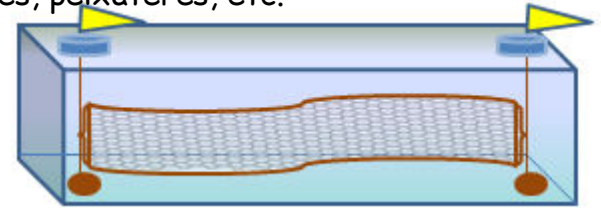
En la pesca d'arts menors o artesanal s'utilitzen gran varietat d'arts, ormeigs i aparells tals com les xarxes, els palangres, les nanses, etc. Cada un d'aquests arts té diverses varietats segons les espècies que es vulguin pescar.

Entre les xarxes trobem diversos arts passius, és a dir, que no es mouen i és el peix el que va a l'art, com els tresmalllls llagosters o xarxes llagosteres, les betes per a molls, les sipieres, les cassoneres, etc., i els arts de parada com les soltes, almadravilles o morunes. Aquests darrers són arts on es barra el pas al peix des de la costa, de manera que entra a un espai d'on no sap sortir. A més hi ha arts de xarxa actius, on el peix és encalçat, tals com la llampuguera, l'artet o el jonquiller.

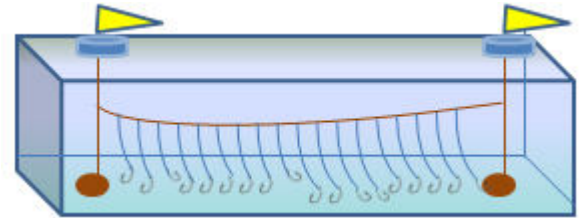
També hi ha diversos tipus de palangre, un ormeig que consisteix en un fil mare del que pegen altres fils o braços, amb un ham a l'extrem. A cada ham es posa un esquer per atraure el peix. Hi ha palangres de fons per anfossos, déntols, pàgueres..., de suret per sargs, orades, cànteres, etc., de raor, amb hams molt petits...

Les nanses són petites trampes fetes de reixeta metàl·lica, plàstica o d'un entramat de joncs, canya, aladern o d'altres verducs vegetals, on entren el peixos o els crustacis a menjar un esquer que es posa per atreure'ls i d'on després no saben sortir. Hi ha nanses llagosteres, poperes, peixateres, etc.

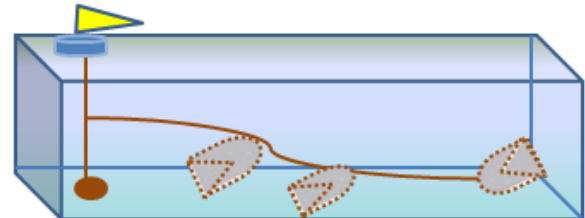
TRESMALL



PALANGRE



NANSES



BARQUES DE PESCA

Les barques de pesca tenen un patró i diversos mariners, entre tots formen la tripulació de la barca. El patró és el responsable de les tasques de navegació i pesca i mana als mariners. A més tenen un armador, que sol ser el propietari, que és qui s'encarrega d'equipar, aprovisionar, dotar de tripulació i mantenir el vaixell. L'armador, en molts de casos, també és el patró de la barca, sobre tot en les barques artesanals. Abans de cada temporada de pesca s'arma la barca per la modalitat que es practicarà: així, per exemple, a la tardor s'arma per la llampuga dotant la barca de tot el necessari, ormeig i pertrets, per practicar aquesta pesca, o en primavera s'arma per pescar la llagosta, o a l'hivern s'arma per pescar jonquillo...

De vegades també tenen una persona que arma les xarxes (les munta) i les adoba, arregla els forats que fan els peixos, els dofins o les roques mentre les barques de pesca estan a la mar.

BOU: són vaixells grans i de potent motor per poder arrossegar un art de mida gran. Arrossequen l'art mitjançant dos cables d'acer enganxats a la popa i unes planxes grosses que van al fons anomenades portes. Les portes fan que l'art s'obri davall l'aigua. Les maniobres amb l'art d'arrossegament i les feines a bord són complexes i requereixen d'una tripulació de mínim tres mariners i un patró.



BARQUES DE PESCA

TERANYINES: són embarcacions un poc panxudes perquè duen l'art, que és molt gran i pesat, estibat a un costat. La panxa fa que sigui més difícil bolcar quan s'hissa l'art banyat, i per tant molt més pesat, al costat. . Per fer la maniobra de pesca s'empren un o dos bots; el de la llum, que es fondeja per atreure el peix i el bot que ajuda a sortir l'art. Aquest, estira l'art en sentit contrari al de navegació de la teranyina o vaixell gros.

LLAÜT: el llaüt ha estat i encara és la barca tradicional de la flota que practica la pesca artesanal. Abans totes les barques eren llaüts de fusta però cada cop hi ha més barques de polièster i a més cada cop el llaüt està més en desús front a barques de tipus més semblant a una llanxa amb potents motors, és a dir front a barques més ràpides encara que menys marineres.

Aquestes barques practiquen moltes modalitats de pesca que són estacionals. Així, les barques s'armen per a la pesca de la llampuga a la tardor, per a la llagosta en l'estiu, el jonquillo a l'hivern o la sípia en primavera.

Tanmateix hi ha algunes barques que pesquen tot l'any amb el palangre o el tremall.



CONSERVACIÓ DELS RECURSOS O SOSTENIBILITAT

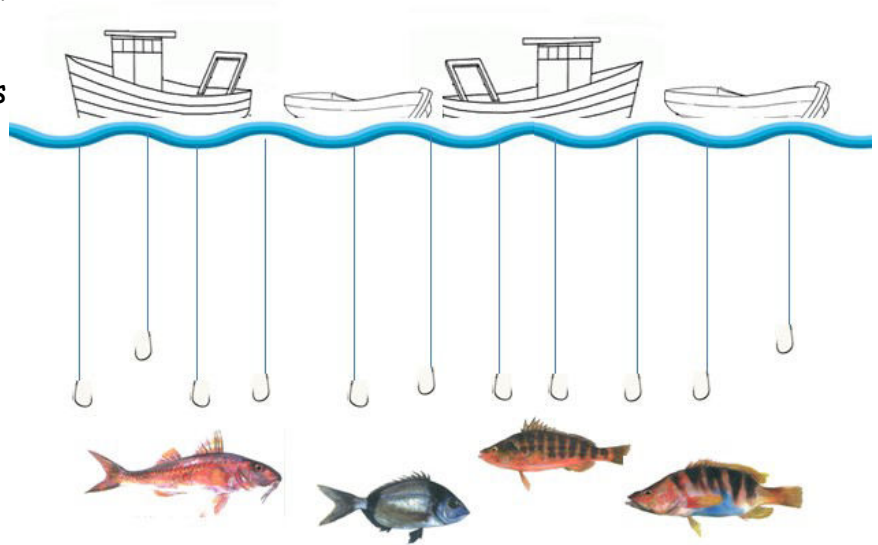
Els productes de la mar són recursos naturals que convé preservar perquè es mantinguin en el temps.

COM PODEM PRESERVAR ELS RECURSOS?

Respectant les talles mínimes que els científics determinen perquè els peixos que pesquem hagin deixat descendència o també, capturant només la quantitat de peix que permeti que les poblacions (el nombre de peixos d'una espècie) es mantinguin estables sense esvaïr-se poc a poc.

Quan no respectem aquestes normes bàsiques podem arribar al que s'anomena **sobrepesca**, o sigui en pescar massa peixos, crustacis o mol·luscs, de manera que les poblacions o espècies entrin en perill.

La sobrepesca, a més de disminuir el nombre d'individus, també fa que desapareguin els exemplars grossos i que només trobem exemplars petits provocant problemes de reproducció i de competència entre espècies.



RESERVES MARINES

RESERVES MARINES:

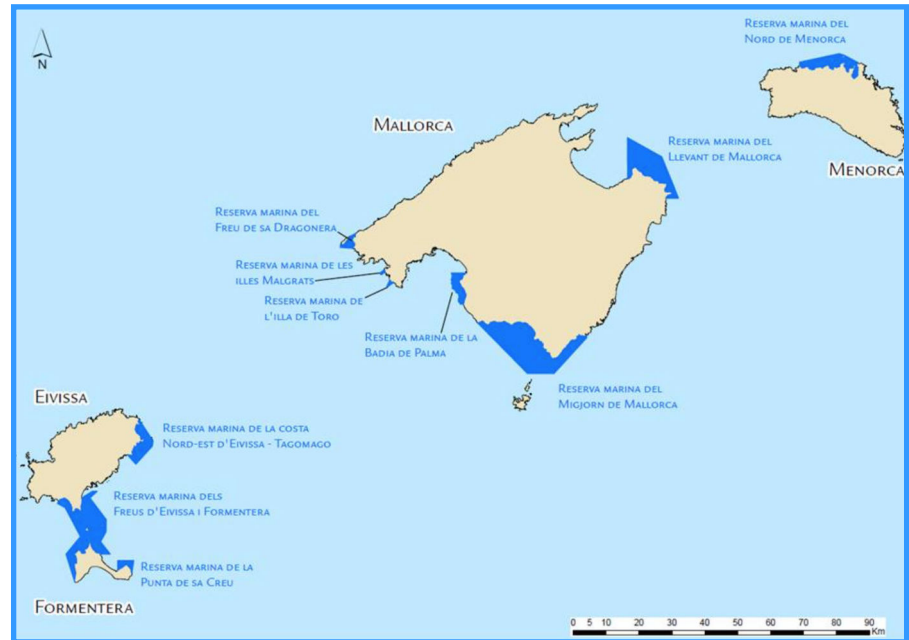
Són figures de protecció pesquera que regulen els usos i l'explotació del medi marí, amb l'objectiu d'incrementar la regeneració natural dels recursos i conservar els ecosistemes més representatius. Per això tenen unes normes més restrictives que la resta del litoral.

A les Illes Balears hi ha 8 reserves marines:

- Badia de Palma
- Nord de Menorca
- Freus d'Eivissa i Formentera
- Migjorn de Mallorca
- Illa del Toro
- Illes Malgrats
- Llevant de Mallorca
- Freu de sa Dragonera
- Punta de sa Creu
- Nord-Est Eivissa Tagomago

En total hi ha **63.200** hectàrees de medi marí protegit.

RESERVA INTEGRAL: son àrees de protecció estricta, incloses dins la reserva general, on no es permet cap ús amb l'excepció dels que tenen finalitat científica i siguin degudament autoritzats, els busseig sense escafandre i la navegació.



LA LLOTJA

LA LLOTJA es troba situada al port, és un edifici que serveix per emmagatzemar el peix fins que els peixaters i peixateres arriben a la subhasta per comprar-ho.

Per conservar el peix i mantenir la seva qualitat fins a la seva venda es posa en caixons amb gel dins cambres frigorífiques.

QUÈ ÉS LA SUBHASTA? de bon de matí, quan nosaltres encara som al llit, els peixaters i peixateres van a la llotja per comprar el peix que necessiten per vendre'l als mercats.

La subhasta és un sistema de venda que consisteix en vendre el peix al peixater que paga més doblers partint d'un preu inicial o de sortida. Si algun peixater o peixatera està d'acord amb el preu de sortida espitja un botó electrònic i sinó s'espera fins que el preu li convé.



DEL MERCAT A LA TAULA



AL MERCAT. Després de la subhasta, els peixaters i peixateres duen a vendre el peix que han comprat a la llotja als mercats, perquè així nosaltres el puguem comprar.

El col·loquen damunt les taules, que s'anomenen pedres, amb l'etiqueta corresponent al seu preu, procedència i dia de captura. Això ajuda a la persona que el vulgui comprar a saber quin peix és, d'on ve i, sobretot, si és fresc.



A LA TAULA. A la gastronomia mediterrània no poden faltar els productes de la mar. No tots es cuinen de la mateixa manera, segons l'espècie es consumeixen preferentment bullits, altres en canvi són més apropiats per fregir.

Existeix una gran varietat de plats amb productes de la mar: peix al forn, arròs de peix, llampuga amb pebres, peix en escabetxo, caldereta de llagosta, ensalada de peix sec, guisat de peix, coca de gató...

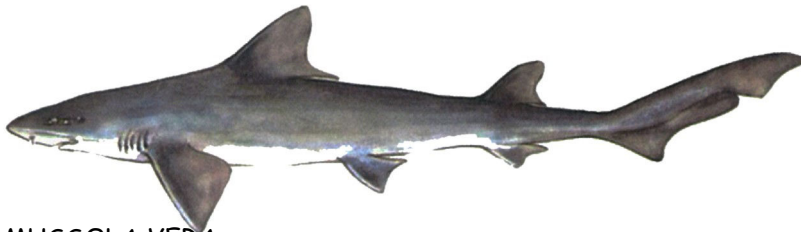
SELACIS



BOCADOLÇA
Hexanchus griseus



TINTORERA
Prionace glauca



MUSSOLA VERA
Mustelus mustelus



TREMOLÓ
Torpedo marmorata



FERRASSA
Dasyatis pastinaca

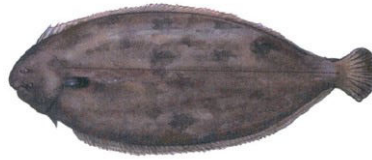


GATÓ
Scyliorhinus canicula

TELEOSTIS



GERRET
Spicara smaris



PELAIA
Solea Vulgaris



♂
RAOR
Xyrichtys novacula



MOLL
Mullus surmuletus



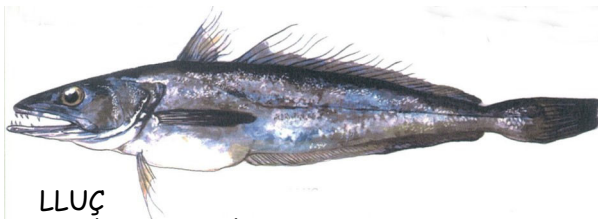
PEDAC
Bothus podas



VARIADA
Diplodus vulgaris



VACA
Serranus scriba



LLUÇ
Merluccius merluccius



SORELL
Trachurus mediterraneus

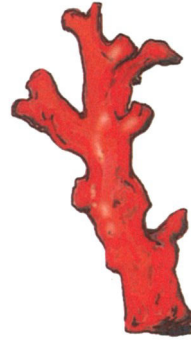


JONQUILLO
Aphia minuta

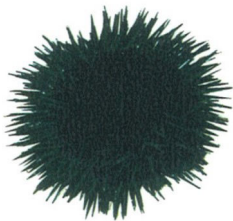
ORGANISMES DIVERSOS



POSIDÒNIA
Posidonia oceanica



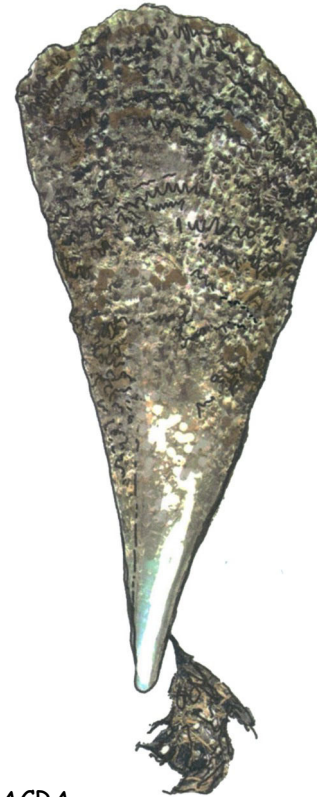
CORALL VERMELL
Corallium rubrum



ERIÇÓ/BOGOMARÍ
Paracentrotus lividus

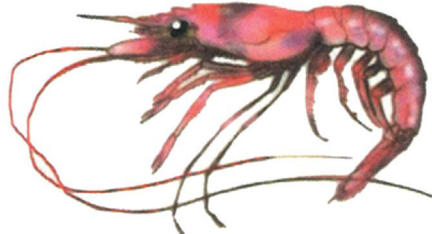


ORTIGUES
Anemonia Sulcata



NACRA
Pinna nobilis

CRUSTACIS



GAMBA VERMELLA
Aristeus antennatus



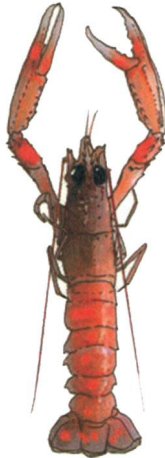
CRANC DE FONERA
Geryon longipes



LLOMÀNTOL / GRIMALDO
Homarus gammarus



LLAGOSTA
Palinurus elephas



ESCAMARLÀ
Nephrops norvegicus



CIGALA
Scyllarides latus

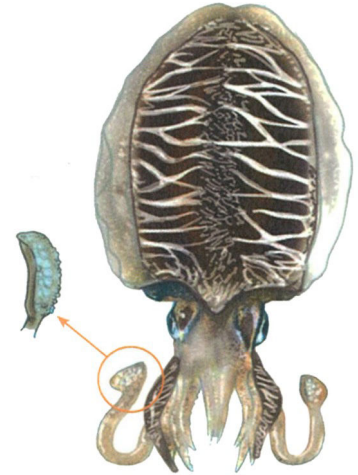
MOL·LUSCS



CALAMAR
Loligo vulgaris



POP
Octopus vulgaris



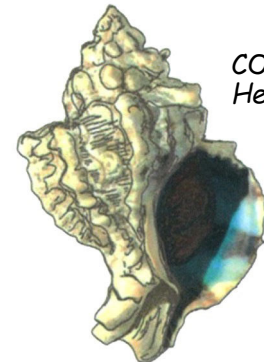
SÍPIA
Sepia officinalis



MUSCLO
Mytilus galloprovincialis



ESCOPINYA GRAVADA
Venus verrucosa



CORNET BLAU
Hexaplex

PORTS PESQUERS

