

Hábitat y comportamiento

Vive generalmente en fondos rocosos y arenosos y praderas de *Posidonia oceanica* y *Cymodocea nodosa*, a profundidades de hasta 50-60 metros. Pueden aparecer individuos solitarios o en pequeños grupos. El hábitat de reclutamiento de los juveniles son las praderas de *Posidonia oceanica*, por lo que en áreas geográficas en las que esta planta está ausente no se encuentra la especie. Normalmente presenta sexos separados, aunque potencialmente son hermafroditas protándricos (primero son machos y después hembras).

Es un pez carnívoro que se alimenta de pequeños gusanos, crustáceos, moluscos y equinodermos, así como de otros invertebrados.

Arte de pesca artesanal

Líneas de mano, anzuelos, palangres y redes de enmalle.

La chapa no es una especie objetivo debido a su pequeño tamaño y escaso valor comercial. Sin embargo, se trata de una especie accesoria capturada principalmente en trasmallos con luz de malla relativamente pequeña utilizados para la captura de otras especies de peces de mayor valor, tales como los salmonetes.

Al igual que con la red, para capturarlo con anzuelos, éstos también deben ser de pequeño tamaño.

Conocimiento ecológico local

La *Posidonia oceanica* es una planta marina con raíz, tallo y flores que vive únicamente en el Mediterráneo y que forma grandes praderas en los fondos arenosos (aunque también puede crecer sobre fondos rocosos) cercanos a la costa, que son considerados como auténticos bosques marinos. Para desarrollarse, estas praderas necesitan aguas de buena calidad, no contaminadas, transparentes y bien oxigenadas; por tanto, su presencia es indicadora de un medio marino con un buen estado ecológico.



Pescados con arte

Pescu responsable en tu cocina

Noviembre



Chapa

raspallón

Diplodus annularis



Con la colaboración de:





Es sostenible

De la familia de la dorada o de los sargos (espáridos), se diferencia de otras especies de su género porque, aun teniendo también una mancha negra antes de la aleta caudal, posee un color amarillo verdoso en el dorso y plateado en los flancos y el vientre. Además, las aletas pélvicas son de color amarillo. También puede distinguirse de otras especies de sargos porque se trata de la especie de este grupo de menor tamaño de nuestras costas, alcanzando tan sólo una talla máxima de 27 centímetros.

Su carne es blanca y de sabor similar a otras especies de sargos. Su valor en lonja es bajo.

Atiende a su talla mínima: 15 cm.

Responsable en el mercado...

Consumo pescado fresco: no sólo estarás apoyando a los pescadores de nuestras costas y favoreciendo una economía local sostenible, sino que además tendrás un producto de alta calidad, que conserva todas sus propiedades gastronómicas y nutricionales y con todo el sabor de nuestros mares. Recuerda respetar siempre las tallas mínimas comerciales. Así, evitaremos la pesca de "pezqueñines" y colaboraremos con la gestión sostenible de los recursos pesqueros.

Este mes, también te recomendamos el consumo de otras especies como el pulpo, la bacoreta o la lecha.



La receta

de los chefs

Baltasar Sánchez y Milagros Serra



Chapas fritas con pimientos y tomate

Restaurante El Jardín de sus Delicias
Av. Artero Guirao, 234
30740 San Pedro del Pinatar



Ingredientes: (para 4 personas)

- 4 chapas
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 6 tomates maduros
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

1. Desescamamos y limpiamos las chapas por dentro.
2. Ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva y calentamos bien.
3. Freímos las chapas con un poco de sal y, cuando doren, las sacamos y quitamos el exceso de aceite, reservándolas sobre papel absorbente.
4. Por otro lado, cortamos los pimientos y los sofreímos brevemente. Podemos aprovechar el aceite del pescado en cantidad pequeña.
5. Antes de que se doren mucho los pimientos, añadimos los tomates rallados. Sofreímos durante 10 minutos aproximadamente y añadimos las cucharadas de azúcar para rebajar la acidez.
6. Removemos durante unos 2 minutos a fuego lento para caramelizar el tomate y reservamos.

Final y Presentación:

En un plato llano, servimos una ración de sofrito pequeña acompañando a la chapa frita. Podemos salpimentar al gusto antes de comerla.