

Japuta



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Japuta o Palometa**

Nombre científico: *Brama brama*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Japuta o Palometa

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Palometa negra

Comunidad Autónoma de Asturias: Palometa negra

Comunidad Autónoma de Baleares: Castanyola

Comunidad Autónoma de Canarias: Pampano chico, Peje tostón

Comunidad Autónoma de Cantabria: Palometa

Comunidad Autónoma de Cataluña: Castanyola

Comunidad Autónoma de Galicia: Castañeta

Comunidad Autónoma de País Vasco: Papardoa

DATOS DE LA ESPECIE

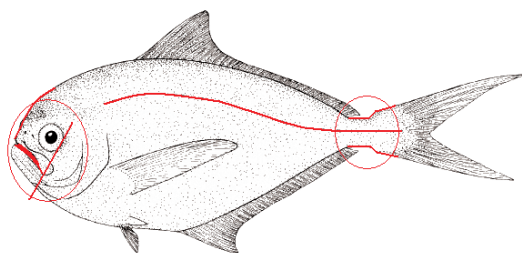
Descripción

Características esenciales

Es un pescado oceánico, que vive entre medias aguas hasta una profundidad de 800 m, en aguas templadas de 12 a 24 °C. Su tamaño común oscila entre 40 y 55 cm. Es gregaria y forma pequeños bancos, que realizan largas migraciones estacionales relacionadas con cambios de temperatura del agua, encontrándose en la época estival cerca de las costas. Se alimenta de pequeños animales y larvas de todo tipo, especialmente de calamares y pequeños peces.

Elementos diferenciales

Cuerpo de altura moderada y comprimido lateralmente. Cabeza también muy comprimida, su perfil dorsal muy convexo. Boca grande, oblicua, prolongándose hasta el aplomo del medio del ojo. Color gris negro plateado. Las aletas impares ligeramente más claras.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Son muy difíciles las confusiones y errores con este pescado, por la forma y aspecto tan original que tiene y por no haber especies parecidas a ella.

Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste, Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canarias: 16 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca de forma artesanal y deportiva, semi-industrial de cerco, trasmallos y palangres de fondo, en todas las costas españolas. Realmente se pesca en todo el mundo.

Comercialización

Pescado azul muy apreciado por su carne consistente y su elevado contenido nutricional. Sólo se ve penalizada porque frecuentemente puede presentar parásitos (cestodos). Presente en los mercados durante todo el año, aunque existe un descenso en primavera. Se desembarca y comercializa fresca y entera. Principalmente se consume en adobo.

Valores culinarios y gastronómicos

Se trata de un pescado azul, de alto valor nutricional, de carne oscura, grasa, que blanquea bastante durante la preparación culinaria. Agradece cualquier cocina, desde la plancha, guisos y asados al horno.

Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
20.00	3.12	125.00

