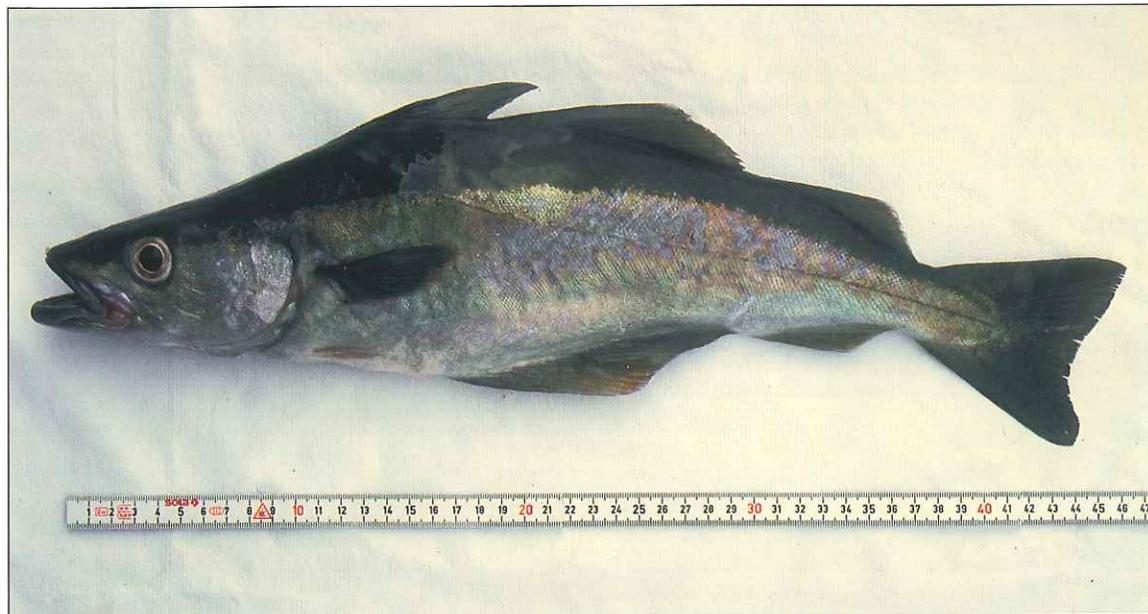


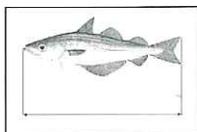
ABADEJO

POL

Pollachius pollachius (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** abadejo
fr lieu jaune
en pollack



Talla	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y NW	MED	CAN	M	H
mínima (cm)	30 (2), (7)	-	-	-	-
comercial (g/ud)	300	-	-	-	-

LONGITUD MÁXIMA: 130 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alargado y esbelto, más o menos fusiforme. Longitud común entre 60 y 80 cm.

Cabeza puntiaguda de moderado tamaño, con los ojos redondos y grandes. Se caracteriza por tener la mandíbula inferior bastante prominente y por no tener el barbillón típico de los gádidos.

La línea lateral describe un pronunciado arco sobre las aletas pectorales y tiene una inflexión entre la primera y la segunda dorsal.

Posee tres aletas dorsales y dos anales muy próximas entre sí. La primera aleta dorsal es triangular, más alta que larga. La primera de las aletas anales tiene su origen hacia la mitad anterior de la primera aleta dorsal y la base el doble de larga que la segunda anal. Aleta caudal tiene el borde posterior cóncavo.

Especies con caracteres semejantes

Pollachius virens (carbonero)

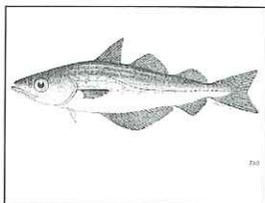
Gadus morhua (bacalao)

Nombres Comerciales y Locales

Asturias	abadeixa, afumada (juveniles), badexo, ferreta, ferrete
Canarias	abad, abade, abadejo real
Cantabria	barriado, barriao, barrionda, serreta
Cataluña	bacallà, fals bacallà
Galicia	abadeixo, abadexo, badeixo, badejo, badexo, bamba, corbelo, corobelo, corubelo, corubelo, curubelo, curubelo, paleota, sarreta, serreta, zarreta
País Vasco	abadía, abadira, abadixa, bacallauá, bakailo, bakallana, legatza, makallauá, makallau

Descripción General

Su color es variable, aunque el dorso siempre es oscuro, de color pardo verdoso, y está provisto de manchas amarillentas o anaranjadas. Los flancos son mucho más claros y presentan un reticulado irregular de manchas de un tono rojizo a amarillento. La zona ventral es clara. Las aletas son oscuras excepto los bordes de las aletas pélvicas, que son amarillos. La línea lateral tiene una tonalidad verde oscura. En ocasiones, presenta una mancha negra en la zona de las pectorales. El cuerpo está cubierto de escamas, enmascaradas por el mucus cutáneo. Presenta 26-27 branquias.



Hábitat y comportamiento



Especie bentopelágica que vive en aguas superficiales, desde la línea de costa hasta los 200 m de profundidad, generalmente sobre sustratos de roca. Los ejemplares de gran tamaño suelen vivir en fondos rocosos y abruptos en torno a islotes, a mayor profundidad que los jóvenes. Éstos últimos migran hacia aguas más profundas alrededor de los 3 años.

Forma pequeños bancos a profundidad variable para reproducirse.

Los juveniles se alimentan de pequeños crustáceos y peces (arenques, espadines...). Los adultos lo hacen de peces y cefalópodos.

Distribución



Se distribuye por las costas europeas del océano Atlántico, desde Islandia y Noruega hasta el golfo de Vizcaya.

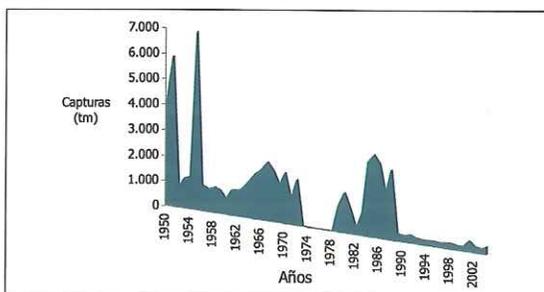
Reproducción

La puesta ocurre en la plataforma continental, en las zonas próximas al talud, de enero a mayo. En las zonas más septentrionales suele reproducirse en primavera, mientras que al sur suele hacerlo en invierno.

Como en la mayoría de los gádidos, la puesta es pelágica. La hembra pone sus huevos a más de 100 m de profundidad y requiere una temperatura próxima a los 10°C. Los huevos tienen 1 mm de diámetro y son pelágicos. Los nuevos reclutas se incorporan a fondos no muy profundos procedentes de su vida larvaria planctónica hasta alcanzar los 25 cm, tras 3 años más o menos, momento en el que descienden a mayores profundidades.

Tiene un crecimiento relativamente rápido: alcanza los 50-65 cm cuando tiene 5 años y a los 8 años mide unos 75 cm. La máxima edad registrada es de 15 años.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se suele capturar con arrastre de fondo aunque también se usan palangres y redes de enmalle.

Comercialización

Es una especie apreciada en los mercados del norte de Europa, de carne muy sabrosa, firme, algo oscura y de excelente calidad.

Se comercializa fresco o congelado. Para alargar la conservación de la carne, conviene eviscerarla nada más pescarla. Se desembarca principalmente fresco y eviscerado. También congelado eviscerado o cocido y envasado.

