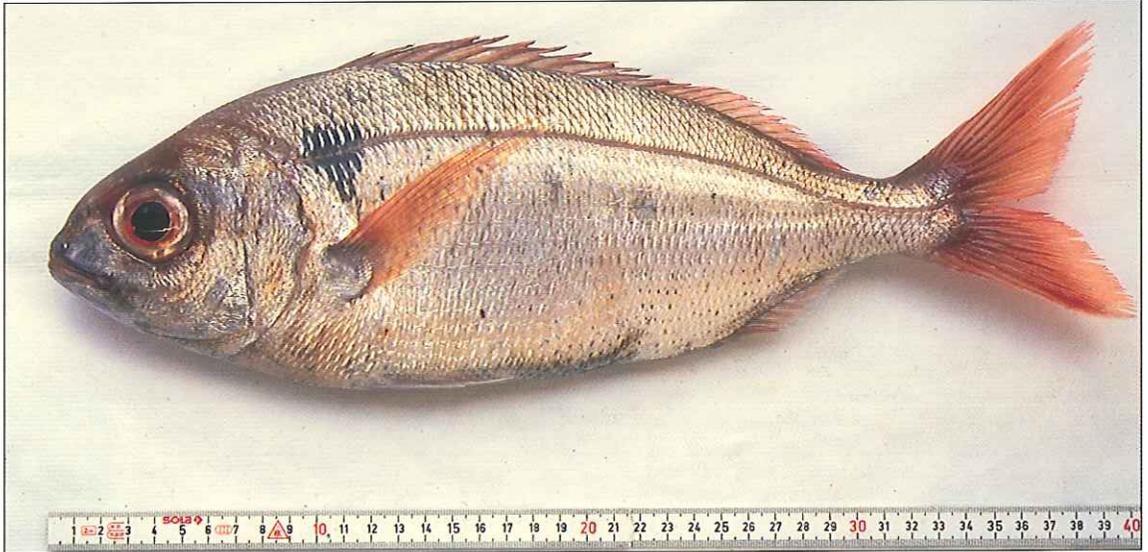


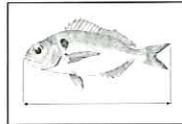
BESUGO

SBR

Pagellus bogaraveo (Brünnich, 1768)



Nombres **FAO**: **es** besugo
fr dorade rose
en blackspot seabream



| Talla (cm) | Caladeros | | | Talla de Maduración Sexual (años) | |
|------------|-----------|---------------|-----|-----------------------------------|---|
| | CANT Y W | MED | CAN | M → | H |
| mínima | 25 (7) | 33 (1),(2) | - | M → | H |
| comercial | - | - | - | 2-7 | - |

TAC

LONGITUD MÁXIMA: 70 cm

Caracteres más significativos

Especie de cuerpo oblongo y comprimido lateralmente. La longitud más común se encuentra entre 15 y 50 cm (la mayor parte de los ejemplares capturados no sobrepasan los 35 cm). El perfil de la cabeza es convexo, el rostro es romo y el morro corto. Se distingue del resto de espáridos por sus enormes ojos redondos, cuyo diámetro excede la longitud de la boca. El interior de la boca es de un anaranjado rojizo.

Presenta una característica mancha negra justo detrás de la cabeza en el inicio de la línea lateral; ausente en los ejemplares jóvenes. Presenta una única aleta dorsal con radios duros seguidos de radios blandos. La zona de transición entre unos y otros muestra una depresión. Las aletas pélvicas están a la altura de la inserción de las pectorales y tienen una única espina. Las pectorales son muy largas y acaban en punta. Aleta anal con sólo tres radios duros y una longitud aproximada de algo más de la mitad de la dorsal. El último radio de las aletas anal y dorsal es más fuerte que los que lo preceden. Ambas aletas finalizan al inicio del pedúnculo caudal. Aleta caudal claramente bifurcada.

Especies con caracteres semejantes

Pagellus erythrinus (breca)

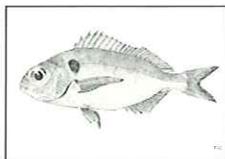
Pagellus acarne (aligote)

Nombres Comerciales y Locales

| | |
|-----------------|---|
| Andalucía | besugo de la pinta, borrazo, gorá, goraz, pachán, pachano, panchano, parchán, voraz, voraz burro, voraz pepe, voraz tamaño |
| Asturias | burás, llaña, ñaña, ollomoel, pancheta, pancho, panchu (juveniles) |
| Baleares | bogaravell, campechano, gorás, gurás, pitchell, pitgel, quelet, uot, vogaravey |
| Canarias | goraz, voraz |
| Cantabria | buras, burás, ollomel, ollomoel, panchín (juveniles), pancho, panchote |
| Cataluña | besuc, besuc de la piga, besuc de la taca, besuc de l'ull gros, besugo de la piga, besuguet, boga ravella, bogaravell, calet, calet de la piga, goràs, patxano, pitxell, pixano |
| Com. Valenciana | besug de la piga, besuguet, besuguillo, pachán, pachano, pagell |
| Galicia | besugo de laredo, besuguillo, burás, buraz, guraz, ollomoel, ollomol, pancheta, pancho |
| Murcia | pachán |
| País Vasco | alikota, arrosel arrunt, arrosella, bishigua, bishigu arrunt, bishigu arrunta, bixi, bixigu, brixigu, errosela, pantxo |

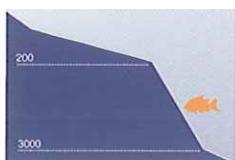
Descripción General

La coloración del cuerpo es gris más o menos rojiza, con iridaciones metálicas. El dorso es de color rojo más oscuro. Posee una mancha negra destacada por encima de las aletas pectorales, en el origen de la línea lateral, que proporciona a esta especie un carácter distintivo, aunque puede faltar en individuos jóvenes. Ojos de un característico color rosado. Las aletas son de color rosa. Escamas grandes y pectinadas distribuidas a lo largo de todo el cuerpo y la cabeza.



Presenta una serie de dientes puntiagudos en la parte anterior de la boca y molariformes en su parte posterior.

Hábitat y comportamiento



Especie demersal que habita preferentemente en el talud continental; a unos 400 m en el Mediterráneo y entre 700 y 800 m en el Atlántico, con máximas de hasta 2.000 m. Comparado con la

mayoría de espáridos la distribución batimétrica de esta especie puede considerarse profunda. Sin embargo, los ejemplares jóvenes de hasta 2 años pueden verse cerca de la costa, normalmente entre 20 y 40 m, donde forman bancos sobre fondos de arena o fango.

En el Mediterráneo las tres especies de *Pagellus* (*P. acarne*, *P. bogaraveo* y *P. erythrinus*) se reparten el espacio en el marco de la plataforma y el talud continental: el besugo es la especie más profunda de las tres.

Realizan migraciones verticales para alimentarse, así como migraciones reproductoras.

Es una especie omnívora, que se alimenta en ocasiones de plancton y algas, aunque su dieta predominante se basa en una gran variedad de animales pelágicos o bentónicos invertebrados (crustáceos, moluscos, gusanos, pequeños peces).

Distribución



Se encuentra en el Atlántico noroccidental, desde Noruega hasta Mauritania (cabo Blanco) incluidas Madeira y las islas Canarias. También presente en todo el Mediterráneo, donde es especialmente abundante en la cuenca occidental.

Reproducción

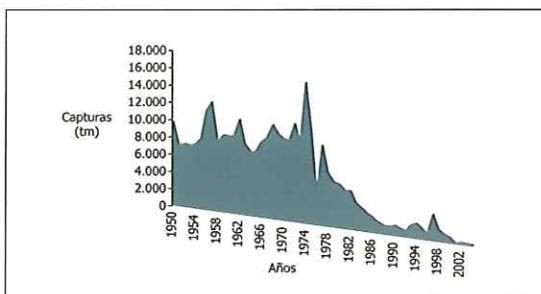
El besugo es un pez hermafrodita proterándrico que pasa de macho a hembra entre los 2 y los 7 años.

Realiza migraciones hacia la costa para reproducirse. La reproducción suele ocurrir de enero a junio, aunque varía con la latitud. En el Mediterráneo se produce de enero a marzo, por ejemplo. Tras la puesta regresan a aguas más profundas.

La fecundidad presenta una relación potencial con la talla de la hembra, tal y como suele ocurrir con la mayoría de peces. Así, las hembras de 31 cm pueden poner 70.000 huevos y las de 41 cm hasta los 500.000. Los huevos son pelágicos y miden 1,19 mm. Las larvas, al nacer, miden 3,7 mm. El asentamiento se produce en la plataforma continental, seguramente a poca profundidad, y los jóvenes se acercan a aguas más litorales para completar su desarrollo. Allí permanecen a poca profundidad, cerca de la costa, hasta los 2 años de edad.

Se trata de una especie longeva, que puede llegar a los 15 años de vida.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

El besugo se pesca, sobre todo, mediante aparejos de anzuelo como el volantín de fondo, palangres y aparejos similares como la *voracera*, empleada en el área del estrecho de Gibraltar. Su captura no presenta una marcada estacionalidad.

Es muy apreciado en la pesca deportiva.

El besugo ha sido activamente perseguido en las costas españolas y actualmente su situación puede calificarse como crítica.

Comercialización

Es una de las especies con mayor categoría comercial debido a su carne maciza y compacta, muy apreciada en el mercado. Se comercializa entero y fresco, muy rara vez congelado, y debido a su alto valor en fresco no se utiliza para transformación.

En España acostumbra a consumirse en fechas señaladas (plato tradicional en la cena de Nochebuena).

