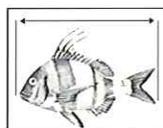


Pagrus auriga (Valenciennes, 1843)



Adulto (74 cm)

Nombres **FAO**: **es** pargo sémola
fr pedbanded seabream
en pagre rayé



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (años)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	←H
mínima	-	-	-	11	5
comercial	-	-	-		

LONGITUD MÁXIMA: 80 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alto, ovalado y comprimido lateralmente. Perfil dorsal arqueado y con una pequeña protuberancia entre los ojos. El tamaño habitual es de 20-30 cm. Lo caracterizan los cinco primeros radios duros de la aleta dorsal: los dos primeros son muy cortos y los tres siguientes son muy largos, especialmente en los ejemplares jóvenes. También presenta de 4 a 5 características bandas oscuras transversales más o menos conspicuas. Boca inferior y oblicua, con los labios gruesos. Mandíbulas fuertes, con 4 dientes caniniformes en la superior y 6 en la inferior, seguidos ambos de varias filas de dientes romos que se van haciendo molariformes progresivamente.

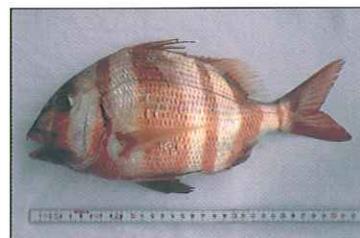
Aleta dorsal con 11 radios duros y con 10-12 radios blandos. Aleta anal con 3 espinas y 8-9 radios blandos.

Especies con caracteres semejantes

Pagrus pagrus (pargo)
Dentex gibbosus (sama de pluma)
Dentex maroccanus (sama marroquí)
Dentex canariensis
(chacarona de Canarias)
Pagrus caeruleostictus (zapata)

Nombres Comerciales y Locales

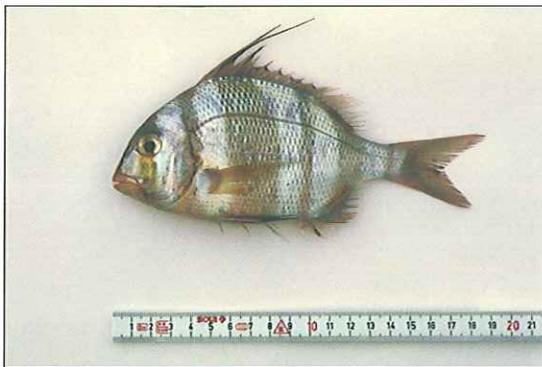
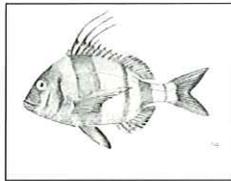
Canarias	pargo, sama roquera, zapata
Com. Valenciana	hurta
País Vasco	hortzandi titaurdina, urraburu



Adulto (32 cm)

Descripción General

Cuerpo rosa plateado en los juveniles y rosa rojizo en los adultos, con 4-5 bandas más oscuras transversales, estrechas y anchas alternativamente. Estas líneas transversales tienden a difuminarse en los adultos, aunque nunca lo hacen del todo. Borde posterior del opérculo muy oscuro, al igual que la parte frontal de la cara. Aleta dorsal rosada, con los radios blandos filamentosos y el resto anaranjados en su parte distal. Aletas pélvicas de color rojo vino bordeadas de negro, y aleta caudal gris rosácea con los bordes negros. Línea lateral con 50-52 escamas.



Juvenil (19 cm)

Hábitat y comportamiento



Especie nectobentónica propia de fondos rocosos litorales que puede vivir a 170 m de profundidad, pero que es más frecuente a menos de 50 m.

Puede nadar en solitario o formando grupos muy pequeños. Los ejemplares de menor talla viven cerca de la costa, son muy activos, y nadan próximos al fondo en busca de alimento.

Se alimenta de moluscos (incluidos cefalópodos), crustáceos y peces.

Distribución



En el Atlántico oriental se encuentra desde el sur de Portugal hasta Angola, incluido en las islas Canarias y Madeira. También se encuentra en el Mediterráneo, aunque se limita a la mitad meridional y oriental de este mar. Desde mediados de los años noventa han aparecido algunos ejemplares en el Mediterráneo noroccidental, favorecida seguramente por el progresivo calentamiento de las aguas.

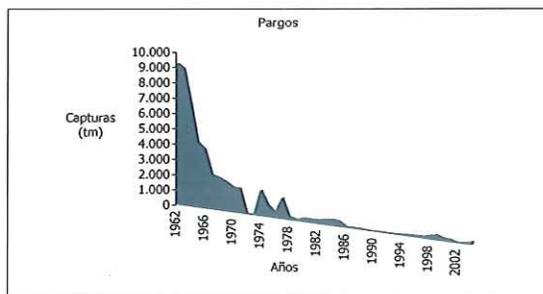
Reproducción

Es una especie hermafrodita proterogínica de maduración relativamente tardía: 5 años para las hembras y 11 para los machos (en aguas canarias).

La reproducción se produce durante un periodo de tiempo relativamente largo; en las islas Canarias la reproducción tiene lugar de septiembre a enero, con un pico de actividad de octubre a noviembre. Los juveniles aparecen a poca profundidad, en fondos rocosos abrigados.

Se trata de una especie longeva, que puede alcanzar los 24 años de edad, pero de crecimiento relativamente lento, lo que la hace muy vulnerable al riesgo de sobreexplotación.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se captura con palangre y, más ocasionalmente, con trasmallo. Las grandes capturas se realizan al arrastre a pesar de que rara vez este arte pesca ejemplares grandes. Es una especie muy apreciada por los pescadores deportivos, que la capturan al volantín desde embarcación e incluso desde la costa mediante el lanzado (*surf-casting*). También se captura en pesca submarina.

Comercialización

Pescado muy codiciado debido a que posee una carne muy sabrosa.

De carne delicada, la urta es tan valorada como la dorada aunque más rara en los mercados. Se vende fresca, congelada y salada.

Se desembarca principalmente entera y fresca, aunque una pequeña parte se conserva congelada.

