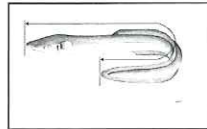


ANGUILA ELE

Anguilla anguilla (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** anguila europea
fr anguille d'Europe
en european eel



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	por determinar (7)	-	-	M	H
comercial	-	-	-	30-40	55-65

LONGITUD MÁXIMA: 140 cm

Caracteres más significativos

Especie de cuerpo serpentiforme, de sección circular en la parte anterior y comprimido lateralmente en la región posterior. Cubierto de mucosidad. Su longitud más común se encuentra entre 40 y 60 cm en las hembras y 30-40 cm en los machos.

Cabeza algo alargada. Ojos pequeños y redondeados. Los orificios nasales son tubulares. Mandíbula superior más corta que la inferior.

Las aletas dorsal y anal se fusionan a la aleta caudal formando una sola aleta. La aleta dorsal comienza en la mitad posterior del cuerpo, por delante del ano. Las aletas pectorales son pequeñas, con forma redondeada y están bien desarrolladas. Aletas pélvicas ausentes.

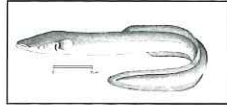
Especies con caracteres semejantes:
Conger conger (congrio)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	anguila, anguila de mar
Asturias	anguila, angula
Baleares	anguila, anguila cabotera, anguila punyegral, anguila puñegral, anguila roija, anguila roja, anguila rotja, anguila vera, anguile rotja, pullagral, punigral
Cantabria	anguía, anguila, angula, eiroa, morea
Cataluña	anguila, anguila cabotera, anguila cañastra, anguila de mar, anguila de oreja negra, anguila martina, anguila pastorenca, anguila punyera, anguila vera, angula, anguló (juveniles)
Com. Valenciana	anguila, anguila catarrojina, anguila de mar, anguila fartona, anguila maresa, anguila martina, anguila pastorenca, anguila pasturenca, anguila pulgarón, anguileta, anguilota, anguleta
Galicia	airoa, airsa, anguila, anguña, anguila, angula, eiroa, meixón (juveniles)
Murcia	anguila negra, anguila verde
País Vasco	aingira, ibai-aingira, txardieta, txitxardin, txitxardin zuri

Descripción General

La coloración de esta especie varía según el estado sexual. Durante la época de engorde cuando están en los ríos, el color del dorso es verdoso y el del vientre amarillento. Durante la época reproductora cuando comienzan a descender hacia el mar, tiene el dorso negruzco y los flancos y la zona ventral se vuelven plateados.

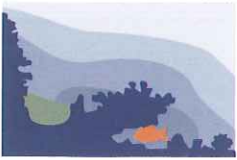


El cuerpo está recubierto de pequeñas escamas hundidas en la piel apenas visibles a causa de la mucosidad que lo recubre. Línea lateral bien diferenciada.

Los ojos aumentan de tamaño durante el periodo reproductor. La boca se encuentra en posición terminal y sobrepasa el borde posterior del ojo. Presenta dientes de cónicos de pequeño tamaño en ambas mandíbulas y en el vómer. Al final de la cabeza, delante de las aletas pectorales se sitúan unas pequeñas aberturas branquiales, que son verticales y de pequeño tamaño.

Posee 110-119 vértebras, lo que la diferencia de otra especie muy próxima que habita en las costas atlánticas americanas, *Anguilla rostrata* (103-110 vértebras).

Hábitat y comportamiento



La anguila es una especie demersal catádroma, que pasa gran parte de su vida en aguas dulces de ríos, estuarios, bahías o lagunas costeras y realiza grandes migraciones para reproducirse en el mar.

Los adultos tienen una actividad fundamentalmente nocturna y durante el día permanecen enterrados en el fango u ocultos entre las rocas. Sin embargo, las *anguilas* se encuentran nadando entre aguas a unos 350 m de profundidad, preferiblemente a temperaturas entre 13 y 18°C, y durante la noche suelen estar a menor profundidad (50-215 m).

Las migraciones en uno y otro sentido están condicionadas por el olfato, que está muy desarrollado, aunque parece ser que la orientación de los campos magnéticos también juega un papel importante. Además, la anguila tiene una gran capacidad natatoria: puede nadar sin descanso y sin alimentarse 117 días seguidos, o 5.500 km perdiendo tan sólo un 20% de su peso original.

Su alimentación varía según la etapa de vida en la que se encuentra: las anguilas adultas son muy voraces y lo hacen a partir de una amplia gama de presas, crustáceos, poliquetos, larvas de insectos y peces de diferente tamaño.

Distribución



Se distribuye a lo largo de todas las costas europeas, desde el norte de Noruega hasta el mar de Mármara, incluida toda la costa mediterránea, Islandia y las islas Británicas. Asimismo, se encuentra en las costas africanas de Marruecos.

Durante la época de reproducción se encuentra en el Atlántico occidental, en el mar de los Sargazos.

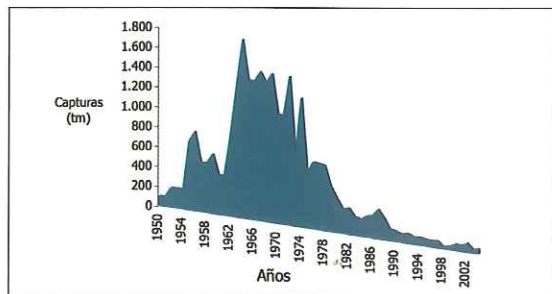
Reproducción

La anguila alcanza la madurez sexual en los ríos; los machos entre los 6 y los 12 y las hembras entre los 8 y los 13 años. No obstante, estas edades varían con la latitud.

Una vez maduros descienden por los ríos para dirigirse al mar de los Sargazos, donde tendrá lugar la reproducción. Para ello aprovechan las corrientes de Canarias y Norecuatorial. Esta migración tiene lugar en verano y otoño, y está muy influida por la fase lunar y las condiciones atmosféricas. Después de 6-7 meses llegan a su destino y, tras la reproducción y varios meses sin alimentarse, suelen morir.

La freza tiene lugar principalmente desde marzo a junio en capas superficiales de la columna de agua, a menos de 200 m. Los huevos fecundados tienden a situarse cerca de la superficie y eclosionan 24 h después de la fecundación. Posteriormente, las larvas *leptocéfalas* aprovechan la corriente del Golfo y otras corrientes del Atlántico norte para volver. Esta migración suele durar más de 1 año. Una vez en nuestras costas, se transforman en *anguilas* que remontarán el curso de los ríos para terminar su desarrollo hasta la madurez. La anguila es una especie longeva, que puede llegar a vivir hasta los 85 años de edad. Los ejemplares más grandes pueden alcanzar los 10 kg de peso.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

La anguila se captura en los cauces finales de los ríos, en otoño y primavera principalmente. Se capturan mediante nasas especiales y con redes de malla muy fina; en Andalucía se llaman persianas.

La anguila adulta se pesca con artes de arrastre, palangre, nasas y líneas de mano en áreas costeras cercanas a estuarios.

Comercialización

Las *anguilas* son muy codiciadas en el mercado y alcanzan elevados precios. Actualmente la mayoría del consumo procede del cultivo. La *anguila* tiene una carne blanca, dura y sabrosa, que es muy apreciada en los mercados. Es uno de los pescados con más contenido en grasa. Se consume fresca, ahumada o seca. Su comercialización se realiza, en muchos casos, en vivo debido a que resiste mucho tiempo la ausencia de agua. En ocasiones es cultivada a partir de la anguila. Se desembarca vivo, fresco y entero.

