



PESCADO AZUL O GRASO

JAPUTA O PALOMETA NEGRA

(*Brama brama*)

Familia: Brámidos

Otras comunidades:

Asturias: Palometa negra.

Galicia: Castañeta.

Baleares: Castanyola.

Cataluña: Castanyola.

País Vasco: Papardoa.

Andalucía: Palometa negra.

Canarias: Japuta, peje tostón.

Otros idiomas y países:

Francés: Grande castagnole.

Inglés: Atlantic pomfret.

Italiano: Pesce castagna.

Distribución, hábitat y pesca: Atlántico nororiental, desde Madeira, Portugal y España hasta Noruega, Canal de la Mancha, Mar del Norte y Mediterráneo. También en el Pacífico y en el Índico. Todavía se conoce poco el área total. Pescado oceánico, vive en aguas medias templadas de 12 a 24°, hasta profundidades de 800 m. Migratorio, se le puede encontrar cerca de las costas. Se alimenta de animales pequeños y larvas, especialmente calamares y diminutos peces. Se pesca todo el año con artes de cerco trasmallo y palangres de fondo. Susceptible de pesca deportiva. Se captura en todo el mundo.

Características: Cuerpo de altura moderada y comprimido lateralmente, al igual que la cabeza. Boca grande y oblicua.

Ojos saltones. Color gris plomizo casi negro. Aletas laterales desarrolladas, recuerdan las alas de la paloma. Dorsal y anal con radios finos. Aunque puede alcanzar los 100 cm de longitud y los 6 kg de peso, la talla máxima tipificada es de 70 cm, común entre 30 y 50 cm y mínima Cantábrico y noroeste, Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canarias, 16 cm.

Similares o sustitutivos: Imposible de confundir o sustituir por su aspecto tan original y por no existir especies similares a ella. También se comercializa palometa roja ahumada, pero suele pertenecer a otro género, berix, esta japuta roja también se llama “alfonsino” cuando pertenece a la especie *Berix splendens* y tiene la zona ventral más clara que el dorso. En cualquier caso la presencia de palometa roja en los mercados es prácticamente testimonial, predominando claramente “la negra” en los canales comerciales para la venta en fresco, consumo preferente.

Otros datos de interés: Carne oscura, grasa y muy consistente, de alto valor nutricional. Mejor entre otoño e invierno. Blanquea bastante con la preparación culinaria. Especial para adobados como el cazón, se presta para cualquier preparación culinaria desde plancha, asados y guisos hasta al horno, si bien en este último caso controlando y regulando la jugosidad, porque la carne tiende a researse. También en conserva y ahumada. Buenos aportes en Omega-3, vitamina B₃, B₉, B₁₂ y D o calcio y potasio entre los oligoelementos. La Red de Mercas, en 2006, comercializó en torno a las 2.000 toneladas de palometa, 95% en fresco. La permanencia media en Merca es de 2-3 días. En cajas de poliespán* de 6-10 kg, donde se encuentra clasificada por tamaños.

*Poliespán (poliestireno expandido).

