

LA ISLA DE LOS **ATUNES**



VARIEDADES



Bonito / Nombre comercial: **Listado** (*Katsuwonus Pelamis*). Pez parecido al atún, pero más pequeño. Cuerpo alargado, fusiforme, redondeado, pocas escamas. Coloración gris azulado brillante, por el dorso, blanquecino por el vientre; vientre con 4 ó 5 líneas longitudinales negras. Hasta 100 cm de longitud. Frecuente en Canarias de junio a octubre.



Tuna / Nombre comercial: **Patudo** (*Thunnus Obesus*). Es una de las especies de túnidos de mayor tamaño. Tiene el cuerpo robusto, cabeza y ojos grandes. Tiene la primera aleta dorsal y las aletas de color amarillo fuerte. Hasta 250 cm de longitud. Frecuente en Canarias de junio a noviembre.



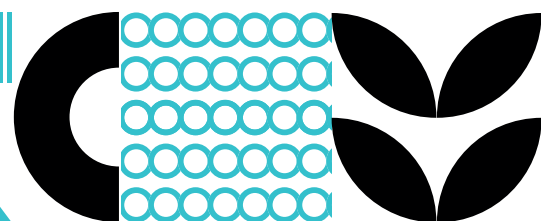
Barrilote / Nombre comercial: **Bonito del Norte** (*Thunnus Alalunga*). También conocido como atún blanco. Es una de las especies de túnidos de menor tamaño. Cuerpo fusiforme, redondeado y moderadamente alto. Ojos grandes y aletas pectorales muy largas. Coloración azul oscuro por el dorso; flancos y vientre blanco plateados. Hasta 130 cm de longitud. Frecuente en Canarias a principios y finales de año.



Rabil / Nombre comercial: **Atún Claro** (*Thunnus Albacares*). Cuerpo estilizado y con gran musculatura, tanto su cabeza como sus ojos son muy pequeños, pero sus aletas en comparación a la de otros atunes son muchísimo más grandes, es de color gris y azul y sus aletas presentan tonos amarillentos por las cuales le atribuyen su nombre. Hasta 220 cm de longitud. Frecuente en Canarias de agosto a noviembre.



Patudo / Nombre comercial: **Atún Rojo** (*Thunnus Thynnus*). También llamado Bluefin Tuna o Cimarrón. Es el atún de mayor tamaño y se diferencia del resto de los túnidos en que su aleta pectoral es la más corta. Tiene la cabeza, los ojos y la boca pequeñas. La mandíbula inferior sobresale a la superior. Su carne es rosada adquiriendo en ocasiones un tono rojo intenso. Hasta 310 cm de longitud. Frecuente en Canarias de enero a abril (migración de ida) y de octubre a noviembre (migración de vuelta).





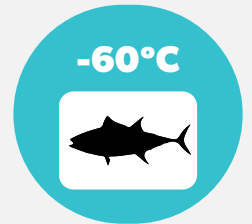
ORIGEN

Orígenes de los túnidos Las teorías sobre el poblamiento de Canarias por fenicios, cartagineses y romanos desde el siglo IX a.n.e. se justifican en el aprovechamiento pesquero que se hacía de los túnidos en Canarias. Estos se procesaban y se exportaban salados o se utilizaban para fabricar garum.



Intensificación del mercado La explotación de los túnidos en Canarias se abandonó muchos siglos y volvió a ser intensa sobre el año 1.800 donde se comienzan de nuevo a capturar en abundancia creándose en las Islas varias empresas conserveras que exportaban sus productos al mercado español y portugués. Las conserveras fueron rentables hasta los años 80 del siglo pasado en los que el incremento de los costes de producción y la pérdida de caladeros obligó al cierre de la mayoría de ellas. En la actualidad en Tenerife existen cuatro grandes empresas exportadores de túnidos que suministran en fresco para el consumo inmediato y congelado para las empresas conserveras de diferentes lugares de Europa.

Presentes de los túnidos Este pescado azul sigue rondando las costas de nuestro archipiélago a su antojo y aunque los métodos de pesca siguen siendo tradicionales, los procesos de preservación han avanzado. Llegando a contar con sistemas de ultracongelación, que consigue llegar a temperaturas tan bajas (-60° C) que la cristalización del congelado es tan pequeña que no rompe las membranas celulares, manteniéndolo hidratado y por consiguiente preservando los valores organolépticos del producto. De esta manera se refuerzan las posibilidades de comercialización tanto para la exportación como para el consumo de los habitantes de las islas.



PESCA

Pesca Artesanal En Canarias está absolutamente prohibida la utilización de redes de cerco para la captura de túnidos. La única forma de pesca legal es la utilización de caña con un anzuelo, para especies de pequeño y mediano tamaño, o una línea, o liña, de mano con un anzuelo para ejemplares grandes. En ambos casos se utiliza carnada viva para atraer y capturar a las diferentes especies de túnidos y chorros, chingos, de agua para distorsionar la superficie marina y facilitar la captura de los peces.

Este sistema de pesca, un anzuelo por cada atún garantiza un arte de pesca muy selectivo que no captura, a diferencia de las grandes redes de cerco, especies accesorias como tiburones, tortugas o mamíferos marinos ni tampoco peces por debajo de su talla mínima de captura. En la actualidad se están implantando sistemas para mejorar los métodos de sacrificio y de inmediata conservación incorporando aturridores eléctricos, el método Ikejime y desangrado y enfriado inmediato.

Los Pescadores Este tipo de pesca artesanal hace que el trabajo de los pescadores sea duro e incierto. Pueden transcurrir días sin avistar túnidos o, por el contrario, que otro día descubran toneladas. Los pescadores navegan en busca de cardúmenes en embarcaciones de unos 16 metros de eslora. Por otro lado, hay que tener en cuenta la existencia de un sistema de cuotas y vedas temporales para algunas especies que se encontraban en situación de sobreexplotación pesquera. Estos sistemas han permitido la recuperación de estas especies y una explotación sostenible de los recursos. Las descargas de túnidos en Canarias son muy variables según los años, esto se debe a las diferentes condiciones ambientales que condicionan las migraciones de las diferentes especies que nos visitan. La producción media de los últimos años ronda las 8.000 toneladas, pero existe una gran fluctuación anual existiendo años con capturas de más de 23.000 toneladas y años en los que apenas se capturan 1.500 toneladas.

MEDIA ANUAL APROXIMADA

8K toneladas

Capturas anuales de túnidos en Canarias

15K- 23K
toneladas aprox.





Proyecto piloto ecotúidos artesanales

Proyecto apoyado (financieramente) por el Cabildo de Tenerife, desde el año 2017, las Universidades Canarias, en coordinación con otras instituciones de Madeira y Cabo Verde, trabajan en el proyecto Macarofood (<http://macarofood.org>). El objetivo principal de este proyecto europeo es poner en valor los productos de la pesca artesanal de la Macaronesia, capacitando a los diferentes agentes de las cadenas comerciales y creando alianzas duraderas entre:

- Organizaciones de pescadores
- Comunidad educativa
- Hostelería
- Restauración
- Consumo local

Entre los logros de este proyecto destacamos la incorporación de productos pesqueros locales, básicamente lomos de bonito o de tuna, a los menús de 12 colegios de la isla de Tenerife que han cambiado el uso de pescado congelado, importado de diferentes lugares del mundo, por consumir productos pesqueros locales, mucho más frescos, saludables y con un precio, en ocasiones, inferior al pescado de importación.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

Localización

Canarias es un lugar privilegiado para la captura de túnidos en comparación con otros lugares de España o del resto del mundo y esto se debe a que las flotas locales, generalmente, no tienen que alejarse muchas millas para encontrar enormes cardúmenes de diferentes túnidos, según la época del año.

Producto exclusivo

En Canarias la presencia de las cinco diferentes especies en nuestras costas se va solapando lo largo de año, lo que permite mantener el suministro al mercado nacional prácticamente toda la temporada. Además, al pasar las migraciones antes por Canarias que por el territorio peninsular se puede ofrecer como un producto exclusivo fuera de temporada en el resto de España.

Los pescados azules forman un grupo de especies de peces que nadan continuamente en el mar. Esta movilidad hace que las grasas que acumulan en su cuerpo sean diferentes a las de otras especies con una movilidad más reducida. En este caso la grasa que se acumula es rica en ácidos grasos polinsaturados Omega 3. Este ácido, que solamente se obtiene por su incorporación en la dieta, favorece la regulación del colesterol en nuestra sangre y, por la tanto, mejora nuestra salud cardiovascular.

Las vitaminas que más destacan son las vitaminas A y D, que está en las zonas más grasas como el hígado o los músculos de estos pescados. A su vez contiene un alto porcentaje de proteínas y presenta minerales como yodo, magnesio, hierro, fósforo y calcio que aportan salud de nuestros huesos y al riego sanguíneo.

VALORES NUTRICIONALES

	<i>Bonito Katsuwonus Pelamis</i>	<i>Tuna Thunnus Obesus</i>	<i>Barrilote Thunnus Alalunga</i>	<i>Rabil Thunnus Albacares</i>	<i>Patudo Thunnus Thynnus</i>
Kilocalorías	132	200	103	109	226
Grasa total	0,97 gr	2,02 gr	1,01 gr	3,74 gr	15 gr
Proteínas	23,58 gr	22,90 gr	22,00 gr	22,23 gr	23,30 gr

BENEFICIOS FUNCIONALES



El consumo del pescado azul ayuda a revenir enfermedades cardiovasculares y reduce el colesterol malo.



Contribuye al mantenimiento de la estructura ósea y otras actividades fisiológicas gracias a sus propiedades nutricionales y a sus vitaminas A, E y D



Ayuda a prevenir el cáncer por sus niveles de vitamina D.

EL PATUDO: EL REY DE LOS ATUNES

Entre las numerosas especies que surcan nuestras aguas, destaca por su indudable valor gastronómico, el patudo o atún rojo. Excelente fuente de proteínas, vitaminas y Omega 3, nuestro *Thunnus thynnus* es mundialmente apreciado por su carne firme y una mayor presencia de grasa uniformemente distribuida, lo que le confieren su característico sabor y textura.

El atún es capturado de forma artesanal por nuestra flota desde el siglo XIX, siendo los pescadores canarios pioneros en capturar grandes ejemplares con anzuelo uno a uno y de forma artesanal totalmente sostenible. Los túnidos se encuentran en aguas muy próximas a nuestro litoral atlántico, lo que nos permite consumirlo fresco, y ser los primeros en Europa en exportarlo ultracongelado, conservando todas sus propiedades y sabor.

¿Sabías que?

- Canarias tiene una cuota anual de 537,69 toneladas de patudo (7,925% de la cuota nacional).
- La longitud máxima registrada es de 360 cm y el peso máximo registrado es de 679 kg.
- Nada a una velocidad media de 6 km/h pero cazando puede alcanzar los 40 km/h.
- Se alimenta de todo lo que encuentre a su paso, incluyendo atunes más pequeños.
- El Patudo pasa su vida migrando entre el Mar Mediterráneo y el Golfo de México.

Rico en minerales, vitaminas A, E y D, asociada con la prevención del cáncer, y ácidos grasos Omega 3, que reduce el colesterol malo y previene enfermedades cardiovasculares. Las múltiples oportunidades gastronómicas de nuestro atún rojo lo convierten en uno de nuestros productos atlánticos con categoría "gourmet" y, sin duda, en el REY DE LOS ATUNES.