Lubina (Dicentrarchus labrax) - Ficha pez

Autor Administrator
miércoles, 02 de enero de 2008

Â Â Lubina
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Dicentrarchus labrax

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Moronidae

Otros nombres: Llubina, Robaliza, Robayiza, Robalo (a la grande), FuragaÃ±a (a la pequeÃ±a), Llobina, Mangarillas, Llobarro, Lobarro, Sea bass (inglÃ©s).Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre la Lubina
Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a de la Lubina
Â Â Pez alargado y de tonos plateados. Lomo oscuro y una mancha caracterÃ-stica en el opÃ©rculo de color negro. En general de una gran belleza y estilismo.Su tamaÃ±o puede llegar a los 11 Kg, aunque se han capturado ejemplares de hasta 16 Kg. en cuanto a su longevidad, puede llegar a la treintena de aÃ±os, aunque en el MediterrÃ¡neo es mÃ¡s corta. Se puede confundir con la Lisa si no tenemos un buen entrenamiento para distinguirlos, aunque solo habrÃ-a que fijarse en la boca de la Lubina que es de un mayor tamaÃ±o.Â Â» HÃ¡bitos de la Lubina
Â Â La lubina es un pez costero, que suele frecuentar las playas y costas batidas por el oleaje, muy ricas en oxÃ-geno. Pero ademÃ¡s tiene una gran capacidad de adaptaciÃ³n a las variaciones de salinidad y temperatura, (desde 2ÂºC hasta 32Âº C).Cuando la mar estÃ¡ parada, el agua se empobrece en oxÃ-geno, es cuando la Lubina sube a la superficie y se encuentra mÃ¡s vulnerable, ya que suele esconderse bajo viseras y parecer inclusoÂ dormida.Los ejemplares adultos se alejan de la costa a principios de Octubre y se acercan de nuevo para la puesta en Primavera.En el MediterrÃ¡neo, el periodo de reproducciÃ³n va desde Diciembre a Marzo, con un repunte considerable en Enero. En el AtlÃ¡ntico, segÃºn la latitud, el desove se produce de Febrero a Junio. Este acontecimiento suele tener lugar a profundidades no superiores a 10 metros y suelen hacerlo en cavidades rocosas, desprendimientos, pecios etc. Es carnÃ-voro y voraz depredador, de joven se alimenta sobre todo de crustÃ¡ceos,Â alimentÃ¡ndose de peces gregarios de pequeÃ±o tamaÃ±o (sardinas, anchoas, espadines, arenques, fanecas etc) los ejemplares mÃ¡s adultos.Suele nadar camuflada cerca del fondo, en remolinos y corrientes, donde caza a sus presas.No es raro verla nadando junto a bancos de Lisas donde pasa inadvertida al ojo del cazador inexperto. Â Â» Forma de pesca de la Lubina
Â Â Es una captura de bastante dificultad y que requiere una fina intuiciÃ³n y movimientos muy meditados. Su pesca rara vez es fruto del azar. Cuando la mar estÃ¡ agitada, se puede capturar en zonas donde baten las olas y hay gran cantidad de espuma. Con la mar en calma, nos situaremos en zonas de corriente donde suele permanecer inmovil. TambiÃ©n podemos encontrarla en su guarida.Esta especie habita gran cantidad de biotopos: escolleras, albuferas, fallas, desprendimientos, playas arenosas, fondos rocosos, pecios, arrecifes coralinos etc, lo cual indica la posibilidad de usar cualquier tÃ©cnica para su captura.En el MediterrÃ¡neo, se pesca sobre todo en invierno, cuando se reune un gran nÃºmero de ejemplers para el desove, siendo la mejor tÃ©cnica para su pesca laÂ espera en zonas de corriente y oleaje o zonas de paso de la orilla a alta mar. Se recomienda ir bien lastrado.En el AtlaÃ¡ntico se practican tambiÃ©n otras tÃ©cnicas siempre en funciÃ³n de la marea. Con la marea alta y fondos poco profundos, se pesca al acecho, siendo el mejor momento las dos primerasÂ horas de subida y de bajada.Con marea baja debemos buscar la lubina en fondos mÃ¡s profundos y pescarla sobre todo al agujeroÂ Â En general la pesca de la Lubina, es un compendio de todas las tÃ©cnicas, pues dependiendo del tipo de fondo emplearemos una tÃ©cnica u otra, teniendo cabida la tÃ©cnica de la caÃ-da , acecho, agujero, espera, con un nexo en comÃºn a todas ellas, la discrecciÃ³n.Â Â Â» Calidad de la carne de Lubina
Â Â

La Lubina es de excelente calidad, muy apreciada por la integridad y sabor de su carne.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de Lubina

Receta: Lubina al cabrales

Receta: Lubina a la espalda

Receta: Lubina al cava Â Â Â Â

Â