

Chopa (Spondyliosoma Cantharus) - Ficha pez

Autor Administrator
Wednesday, 19 de December de 2007

Chopa
Chopa

Nombre Científico: Spondyliosoma Cantharus

Clase: Osteictios Orden: Perciformes Familia: Sparidae Otros nombres: Negrita, Zapateru, pispiruto, choupa, pancha, Black Seabream (inglés), Dorade gris (francés).

Más información sobre la Chopa

Morfología de la Chopa

La Chopa es de color azulado y los flancos son de color amarillento. Está emparentado con los Sargos, pero no llega a presentar bandas transversales y sus dientes no son planos si no puntiagudos. El macho posee una frente algo cóncava y el dorso muy abombado en cambio las hembras y los ejemplares jóvenes tienen la frente un poco convexa y el hocico puntiagudo. Antes, los machos grandes eran considerados como otra especie distinta a la de las hembras y los ejemplares jóvenes. Suele ser confundido con la Dorada. Puede alcanzar 45 cms y unos 2,5 Kg. Hábitos de la Chopa Siempre que se dé el requisito de una profundidad mínima de unos diez metros, podemos encontrar a este pez sobre fondos mixtos, con tendencia a los lechos blandos y ricos en alimento. Este dato es importante, pues la chopa no gusta de los fondos muy batidos, rocosos, prefiere unas condiciones más tranquilas, con pequeñas rocas, con grandes praderas de algas y manchones de arena.

Forma de pesca de la Chopa

Para la captura de Chopas, las mejores técnicas son la espera y el acecho, también es perfecto el capturarlas sorprendiéndolas desde la profundidad en ascensión, sobre todo cuando estas están comiendo y suelen estar menos atentas a los depredadores. La Chopa es perfecta para perfeccionar y entrenar a la gente novata, ya que su captura no es fácil, ya que siempre mantienen una buena distancia respecto al pescador y no suelen acercarse en demasía, también suele huir al mínimo ruido. Por tanto puede ser un buen entrenamiento de nuestras esperas y acecho, además se pueden encontrar a poca profundidad, lo que es ideal para los novatos.

Calidad de la carne de Chopa

La Chopa es carne de buena calidad aunque un poco menor a la del Sargo. En algunos sitios no es un pescado muy apreciado.

Recetas (otras webs)

Recetas de chopa

Receta: Chopa a la espalda y al ajillo

Receta: Chopa al horno

Receta: Chopa a la sidra