

Lubina (*Dicentrarchus labrax*) - Ficha pez

Autor Administrator
Wednesday, 02 de January de 2008

¿ ¿ Lubina
¿ ¿ ¿ ¿ ¿ ¿

Nombre Científico: *Dicentrarchus labrax*

Clase: Osteictios Ó Orden: Perciformes Ó Familia: Moronidae

Otros nombres: Llubina, Robaliza, Robayiza, Robalo (a la grande), Furagã±a (a la pequeã±a), Llobina, Mangarillas, Llobarro, Lobarro, Sea bass (inglã©s). ¿ ¿ ¿ ¿ ¿

¿ ¿ ¿ informaciã³n sobre la Lubina

¿ ¿ ¿ ¿ ¿ ¿ » Morfologã-a de la Lubina

¿ ¿ Pez alargado y de tonos plateados. Lomo oscuro y una mancha caracterã-stica en el opãrculo de color negro. En general de una gran belleza y estilismo. Su tama±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 a±os, aunque en el Mediterrãneo es mãis 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 tama±o. ¿ ¿ » Hábitos de la Lubina

¿ ¿ La lubina es un pez costero, que suele frecuentar las playas y costas batidas por el oleaje, muy ricas en oxãgeno. Pero ademãis tiene una gran capacidad de adaptaciã³n a las variaciones de salinidad y temperatura, (desde 2°C hasta 32°C). Cuando la mar estã parada, el agua se empobrece en oxãgeno, es cuando la Lubina sube a la superficie y se encuentra mãis vulnerable, ya que suele esconderse bajo viseras y parecer inclusoã 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 Mediterrãneo, el periodo de reproducciã³n va desde Diciembre a Marzo, con un repunte considerable en Enero. En el Atlãntico, segãn 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 carnãvoro y voraz depredador, de joven se alimenta sobre todo de crustãceos.ã alimentãndose de peces gregarios de pequeã±o tama±o (sardinas, anchoas, espadines, arenques, fanecas etc) los ejemplares mãis 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. ¿ ¿ » Forma de pesca de la Lubina

¿ ¿ 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. Tambiã³n 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 tãcnica para su captura. En el Mediterrãneo, se pesca sobre todo en invierno, cuando se reune un gran nãmero de ejemplers para el desove, siendo la mejor tãcnica para su pesca laã espera en zonas de corriente y oleaje o zonas de paso de la orilla a alta mar. Se recomienda ir bien lastrado. En el Atlaãntico se practican tambiã³n otras tãnicas siempre en funciã³n de la marea. Con la marea alta y fondos poco profundos, se pesca al acecho, siendo el mejor momento las dos primerasã horas de subida y de bajada. Con marea baja debemos buscar la lubina en fondos mãis profundos y pescarla sobre todo al agujeroãã En general la pesca de la Lubina, es un compendio de todas las tãnicas, pues dependiendo del tipo de fondo emplearemos una tãcnica u otra, teniendo cabida la tãcnica de la caã-da, acecho, agujero, espera, con un nexo en comã³n a todas ellas, la discrecciã³n. ¿ ¿ » Calidad de la carne de Lubina
¿ ¿

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

Recetas de Lubina

Receta: Lubina al cabrales

Receta: Lubina a la espalda

Receta: Lubina al cava ¿ ¿ ¿ ¿

¿