

# Sargo (Diplodus Sargus) - Ficha Pez

Autor Administrator  
miércoles, 03 de septiembre de 2008

Â Â Sargo  
Â Â Â Â Â Â

Nombre Científico: Diplodus Sargus

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: Sparidae

Otros nombres: Xargu, Chopa, XÃjrabu, Jargo, Palmera (joven), Zapatero, Sardo, SarabetÃ-n, Musarra.Â Â Â Â Â  
Â MÃs informaciÃn sobre el SargoÂ Â Â Â Â

Â Â» MorfologÃ-a del Sargo Â Â El Sargo es un pez ovalado ancho, con siete bandas transversales de color mÃs oscuro que el plateado del resto de su cuerpo. De ellas cinco son mÃs intensas. Algunos ejemplares poseen un anillo negro en la cola. Los Sargos tienen labios gruesos y potentes dientes que usarÃn para arrancar percebes y mejillones de las rocas. Es un pez gregario que se encuentra formando pequeÃos bancos junto a Mojarras. En septiembre se pueden ver alevinesÂ muy jÃvenes.Â Â» HÃbitos delÂ Sargo Â Â Al Sargo se le encuentra en aguas someras entre -1,5 y -5 metros, casi siempre en compaÃa de bancos de espÃridos. Suele nadar junto a zonas de rocas y piedras de aluviÃn. TambiÃn en fondos arenosos pero cercanos a zonas de piedras.

Â

Â Â» Forma de pesca del SargoÂ Â Pueden usarse varias tÃcnicas dependiendo del estado de la mar. Con mar en calma lo mÃs probable es que se encuentren encovados , donde son mÃs vulnerables, o en los surcos de largos canales. Con la mar mÃs movida, lo mejor es pescarlos en la espuma, aprovechando su momento de alimentaciÃn, que serÃ a base de crustÃceos que arrancan de las rocas. En esas condiciones les acecharemos camuflados por la espuma o bien realizaremos esperas desde el fondo o a media agua.Â Â» Calidad de la carne del Sargo  
Â Â

La carne del Sargo es de Excelente calidad y muy apreciada.Â Â» Recetas (otras webs)  
Â Â

Recetas de Sargo

Receta: Sargo al AlbariÃo

Receta: Sargo a la parrilla

Receta: Sargo Asado

Receta: Sargo al horno con pimientosÂ

Â Â Â Â Â

Â