Chopa (Spondyliosoma Cantharus) - Ficha pez

Autor Administrator
miércoles, 19 de diciembre de 2007

Â Â Chopa
Â Â Â Â Â Â

Nombre CientÃ-fico: Spondyliosoma Cantharus

Clase: OsteictiosÂ Orden: PerciformesÂ Familia: EspÃ¡ridosOtros nombres: Negrita, Zapateru, pispiruto, choupa, pancha, panchÃ³n, Black Seabream (inglÃ©s), Dorade gris (francÃ©s). Â Â Â Â Â
Â MÃ¡s informaciÃ³n sobre la Chopa
Â Â Â Â Â Â Â» MorfologÃ-a de la Chopa
Â Â La Chopa es de color azulado y los flancos son de color amarillento. EstÃ¡ 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 cÃ³ncava y el dorso muy abombado en cambio las hembras y los ejemplares jÃ³venes 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 jÃ³venes. Suele ser confundido con la Dorada. Puede alcanzar 45 cms y unos 2,5 Kg.Â Â» HÃ¡bitos de la Chopa
Â Â Siempre que se dÃ© el requisito de una profundidad mÃ-nima 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 mÃ¡s tranquilas, con pequeÃ±as rocas, con grandes praderas de algas y manchones de arena.Â Â» Forma de pesca de la Chopa
Â Â Para la captura de Chopas, las mejores tÃ©cnicas son la espera y el acecho, tambiÃ©n es perfecto el capturarlas sorprendiÃ©ndolas desde la profundidad en ascensiÃ³n, sobre todo cuando estas estÃ¡n 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 fÃ¡cil, ya que siempre mantienen una buena distancia respecto al pescados y no suelen acercase en demasÃ-a, tambiÃ©n suele huir al mÃ-nimo ruido. Por tanto puede ser un buen entrenamiento de nuestras esperas y acecho, ademÃ¡s se pueden encontrar a poca profundidad, lo que es ideal para los novatos.
Â Â Â» Calidad de la carne de Chopa
Â Â

La Chopa es carne de buena calidad anque un poco menor a la del Sargo. En alguno sitios no es un pescado muy apreciado.Â Â» Recetas (otras webs)
Â Â

Recetas de chopa

Receta: Chopa a la espalda y al ajillo

Receta: Chopa al horno

Receta: Chopa a la sidraÂ Â Â Â Â

Â