

Bonito

Descripción

El bonito es un pez de aguas templadas y tropicales, muy codiciado y pescado como alimento en la costa este del Pacífico, la zona tropical del Atlántico, la región del Mediterráneo y en torno a Australia. Emparentado con el atún y la caballa, el cuerpo del bonito tiene forma hidrodinámica y es de color azul plateado con diminutas escamas y dos aletas dorsales. La aleta dorsal trasera y la aleta anal van seguidas de varias aletas pequeñas. Puede pesar hasta 10 Kg. y alcanzar una longitud de más de 1 m.

Los bonitos se desplazan en grandes bancos y necesitan nadar continuamente dado que carecen de vejiga natatoria. Las especies más conocidas son el bonito del Atlántico y el bonito rayado. Otras especies son el atún, la albacora, la bacoreta, etc.

Nuestro mercado

El bonito es un producto estacional que sólo se captura durante los meses de verano. La denominada "Campaña Costera del Bonito" sale a la mar desde el mes de Junio hasta el mes de Septiembre en busca del mejor Bonito del Norte. Como se trata de un pescado de temporada capturado con artes tradicionales se garantiza su extraordinaria calidad y frescura. La flota pesquera sale de la marina lucense cada año siguiendo las mareas vivas, que duran un periodo de entre 10 y 14 días dependiendo de la distancia que recorran los barcos. La flota al completo sigue al mismo banco de peces, lo que hace que todos los pesqueros faenen juntos. Una vez que se ha localizado el banco de bonitos (por satélite), se colocan los postes con argollas y los carretes de pesca que permiten lanzar al mar los hilos con los anzuelos. Como el bonito es un pez muy voraz hace falta estar continuamente recogiendo los ejemplares que han picado y volviendo a lanzar los anzuelos para recoger más. Después de subir el pescado a bordo, se almacena en las bodegas durante el viaje de regreso a puerto.