



## BOQUERÓN O ANCHOA

### ► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Engraulis encrasicolus*, pez óseo de la familia de los engráulidos.

*Otras denominaciones comunes*

**España:** Bocarte o Anchoa (Cornisa Cantábrica), Seitó o Anchova (Cataluña

y Valencia), Aladroc (Valencia y Baleares), Antxoa (País Vasco) son denominaciones de otras zonas.

### Otros idiomas y países:

Anchois (francés).  
Anchovy (inglés).  
Anchovis, Sardelle (alemán).  
Acciuga (italiano).  
Biqueirão (portugués).

### Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO:** Desde Marruecos al Mar del Norte.
- **CANTÁBRICO.**
- **MEDITERRÁNEO:** Muy común.
- **PACÍFICO Y MAR NEGRO:** Son otras zonas con escasa incidencia en nuestro mercado.

### ► ASPECTOS GENERALES

Carne muy apreciada. Se trata de una de las especies de mayor importancia económica en nuestro país, de tal modo que, según un estudio realizado por el FROM, en 2005, el 73% de los hogares declaró comprar este pescado. Se captura preferentemente entre los meses de abril y julio, lo que en el Cantábrico

### ¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Normalmente, las especies se clasifican atendiendo al lugar donde habitan o capturan, siendo las principales comercialmente las que se relacionan en el cuadro. Como curiosidad apuntar que existen otras variedades como las originarias de Japón, Australia, Nueva Zelanda, África del Sur, zona Pacífico de Panamá y de las costas de Argentina, Uruguay o Brasil, conocida como “anchóita”.

<b>Nacional o extra<sup>1</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pescado del día.</li> <li>■ Marcada estacionalidad de abril a julio en el procedente del Cantábrico, en lo que se denomina “costera de la anchoa”. El resto del año, principalmente Mediterráneo e importaciones.</li> <li>■ Muy apreciado comercialmente por la textura y sabor de su carne. Para consumo en fresco, también se emplea para conservas y salazones, sobre todo en la zona del Cantábrico, donde genera una gran actividad industrial.</li> </ul>
<b>Francés<sup>1,2</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suele ser gordo o de buen tamaño.</li> </ul>
<b>Italiano<sup>1,2</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Más menudo y pescado, normalmente, de 2 días.</li> </ul>
<b>Marruecos<sup>1,2</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pequeño.</li> </ul>



<sup>1</sup> Un transporte en camión frigorífico a temperatura de entre 0° y 5° conserva relativamente bien la delicadeza del pescado. Aunque cada vez menos, también se usa el vehículo isoterma para reparto.

<sup>2</sup> Fresco, conservas, salazones, etc.

NOTA: Su presentación en congelado tiene poca presencia, puesto que su contenido en grasa dificulta la congelación, pudiendo registrar alteraciones de sabor y textura al invertir el proceso.



**Calendario de comercialización.**

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Boquerón nacional	Boquerón italiano	Boquerón francés
Enero	50	25	25
Febrero	50	25	25
Marzo	45	30	25
Abril	55	25	15
Mayo	65	20	15
Junio	65	20	15
Julio	60	25	15
Agosto	65	10	25
Septiembre	50	20	30
Octubre	50	25	25
Noviembre	45	25	30
Diciembre	45	30	25

**Estacionalidad global de las ventas.**

Porcentaje sobre total del año

Enero	7
Febrero	8
Marzo	8
Abril	8
Mayo	10
Junio	10
Julio	9
Agosto	8
Septiembre	9
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	6



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

**Ventas por variedades.** Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Boquerón nacional	55
Boquerón italiano	25
Boquerón francés	20
Boquerón grande (-40 granos o ud. x kg)	35
Boquerón terciado (40/60 granos o ud. x kg)	50
Boquerón pequeño (+60 granos o ud. x kg)	15

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada	Los mejores de/a
Producto nacional	<i>Todo el año (Mediterráneo)</i>	Abril/julio (Cantábrico)
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

se denomina “costera de la anchoa”, aunque las importaciones procedentes de Francia, Italia y otros países como Marruecos permiten su consumo a lo largo de todo el año.

► **HÁBITAT**

Especie pelágica que durante el invierno habita en fondos fangosos de hasta unos 150 m de profundidad y alejada

de la costa para ascender y acercarse en primavera - verano en busca de aguas más templadas y con baja salinidad, donde efectúa la puesta de huevos. Llega a penetrar en estuarios. Pez gregario que se desplaza en grandes bancos para alimentarse del zooplancton que filtra. A los ejemplares más pequeños se les conoce con el nombre de “chanquetes” y alcanzan la madurez al año de vida, aunque pueden vivir hasta siete años.

► **DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS**

Buen nadador, de cuerpo alargado, entre 10 y 18 centímetros, y algo aplastado lateralmente, de color azul verdoso intenso en el dorso, que se va aclarando hasta llegar a ser plateado en el vientre y con un recubrimiento de escamas, pequeñas y caducas, que se desprende con facilidad. Posee un hocico puntiagudo, en cuya parte inferior se encuentra la boca, que se prolonga hasta bastante por detrás de cada ojo, carentes de párpados. Hacia la mitad del lomo, se sitúa su aleta dorsal y a la altura de donde termina ésta, en la zonal ventral nace su aleta anal, lo que constituye un rasgo diferencial de esta especie. Por último, tiene la aleta caudal bastante bifurcada.



► **MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA**

La más frecuente es la pesca nocturna con cerco o traña y detección de bancos a través de eco-sonda o radar, aunque también se llega a utilizar el arrastre en algunos países de nuestro entorno. Talla máxima, 20 cm; Frecuente, 10-15 cm y mínima, dependiendo de los caladeros, 9-12 cm.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Envase y peso	Transporte
Por tamaños	Caja de madera de 25-30 kg en hielo seco.	En camión de todo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

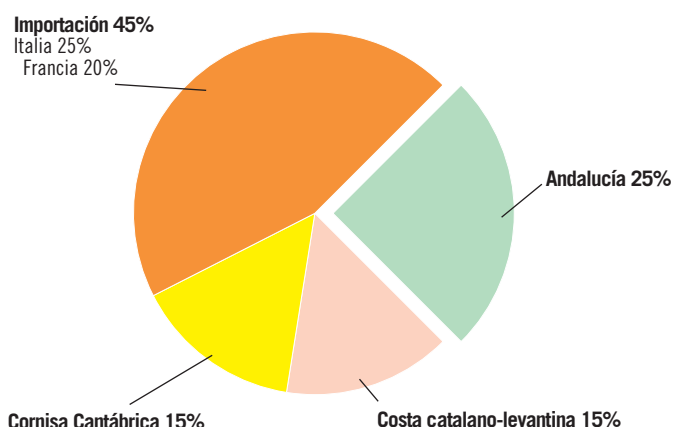
ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso
Por tamaños	Extra A	Caja de madera* de 10-12 kg o poliespan (poliestireno expandido) de 5-6 kg.

\* Envase perdido, en vías de extinción.



Procedencia de los boquerones comercializados en la Red de Mercas



Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

En fresco es difícil de sustituir, aunque en congelado podríamos llegar a encontrar una especie similar originaria de Sudamérica, "la anchoíta", si bien de peor calidad culinaria. También es fácil diferenciarlo de otras especies como sardinillas y espadines.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es mínima por su delicadeza, se procura vender en el día. Se mantiene en cámaras de 0º/4º, conservado en hielo para su comercialización en fresco.



Cuota de mercado de la Red de Mercas\*. Millones de kilos

<i>Boquerón y sardina frescos</i>	
Total consumo nacional	124,3
Comercio mayorista en la Red de Mercas**	61,3
Cuota de mercado	49%

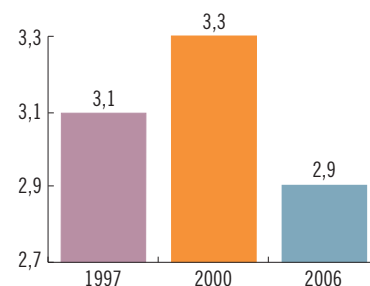
\*Se acumulan boquerones y sardinillas para homogeneizar el dato con el de consumo.

\*\*Red de MERCAS: el 55% corresponde a boquerón y el 45% restante a sardina.

Datos de 2006.

Fuente: MAPA y Mercasa.

Evolución del consumo de boquerones y sardinillas por persona y año. Kilos

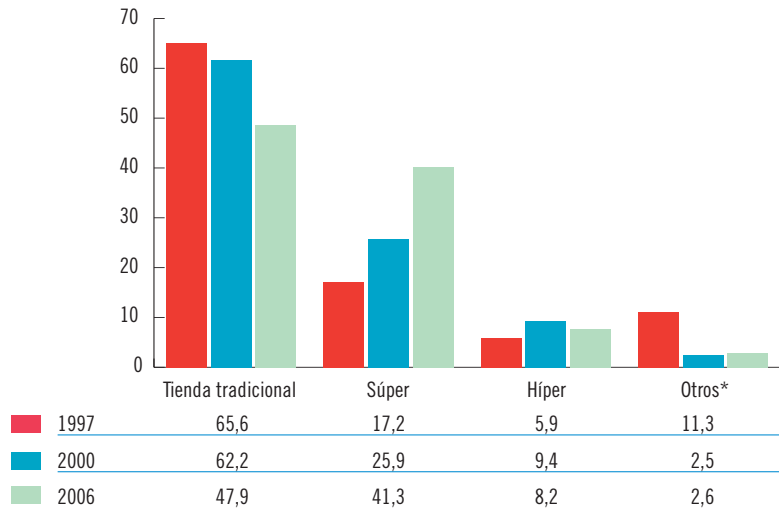


Fuente: MAPA.



**Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.**

Porcentajes volumen

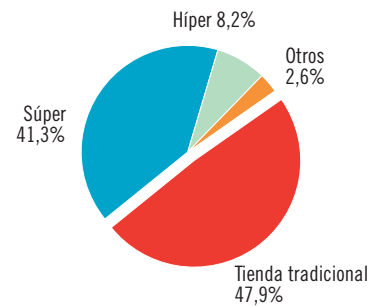


\*Otros: Incluye autoconsumo, economatos, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

**¿Dónde compran boquerones y sardinas los hogares?**

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



Datos 2006.  
Fuente: MAPA.

**RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO**

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0°/4° y durante 1-2 días.  
No Congelar.

**OTROS DATOS DE INTERÉS**

Rico en proteínas y grasas insaturadas (6%). Contiene hierro, sodio, fósforo, calcio y vitaminas A y B. Alimenticio y nutritivo, sobre todo en fresco. Es un pescado muy cardiosaludable y beneficioso para el sistema vascular, por su alto aporte en ácidos grasos Omega 3 que no se alteran con los distintos empleos culinarios. En fresco, la fritura es

el uso más extendido y en el norte, sobre todo País Vasco, las tortillas de anchoas. Preparado en salazón, se le denomina anchoa y se trata de una semiconserva que podemos encontrar en el mercado durante todo el año, fileteada en salmuera, ahumada o en aceite –oliva o vegetal– y envasadas en latas, tarros de cristal, tarrinas o presentaciones al vacío. En encurtido, la forma más conocida es el “boquerón en vinagre” que una vez limpio, sin cabeza ni espinas, se introduce en una solución de vinagre y sal para ser aliñado posteriormente con aceite de oliva y un majado de ajo y perejil. Su elaboración es preferentemente artesanal, aunque ya existen disponibles marcas industriales. Los encurtidos y los filetes de anchoa forman un buen maridaje y se pueden degustar conjuntamente a modo de “tapa” o aperitivo, incluso combinados con otros ingredientes como aceitunas, pepinillos, cebolletas, pimientos, guindillas, etc. También se preparan patés y otros productos de



reciente aparición en el mercado con “sabor a anchoa”. No obstante, en este tipo de conservas, con altas dosis de sodio, hay que moderar su consumo en casos de hipertensión arterial, retención de líquidos o ácido úrico.

**PROCEDENCIAS**

Todo el año, pero sobre todo cuando escasean las capturas nacionales. Actualmente, según los datos de la Red de Mercas, en torno al 50% del boquerón comercializado es de importación y sobre todo de países intracomunitarios, con Italia a la cabeza de donde llega algo más de la mitad del género foráneo. De la oferta nacional, los puertos andaluces abastecen en torno a un 45%.

