



Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO:** desde Gibraltar a Noruega y a Islandia. Bastante común. Buena parte de las capturas se realizan en el caladero de Gran Sol, al sur del Reino Unido e Irlanda.
- **MEDITERRÁNEO:** la especie más común *Lepidorhombus boscii*, de tamaño inferior al gallo del Norte, más típico de aguas atlánticas.

GALLO

► DENOMINACIONES

Nombre científico: Género *Lepidorhombus spp*, de la familia de los escofálmidos. Se distinguen como especies: *Lepidorhombus whiffiagonis* o gallo del Norte y *Lepidorhombus boscii*.

Otras denominaciones comunes

España: Rapante o rapante de manchas (Galicia), ojitos (Cantabria), bruxia o bruxia de quatre taques (Cataluña, C. Valenciana e islas Baleares) itxas oillarra (País Vasco), etc. En Cataluña y Levante, también se le conoce como pelaya y en Baleraes como capellá.

Otros idiomas y países:

(*Lepidorhombus whiffiagonis*)
 Cardine franche, fausse limande, limandelle (francés).
 Megrin (inglés).
 Scheefsnut (alemán).
 Rombo gjalo (italiano).
 Carta, Areciro (portugués).

(*Lepidorhombus boscii*)
 Cardine à quatre taches, fausse limande, cardine (francés).
 Four-spotted scaldfish (inglés).
 Rombo quattrocchi (italiano).

► ASPECTOS GENERALES

Especie muy apreciada por el consumidor español y que está presente en el mercado durante todo el año, puesto que apenas presenta estacionalidad. A



través de un estudio realizado por el FROM, casi el 55% de los hogares declara incluir en su dieta este pescado. Excelente carne, muy blanca, con sabor muy típico y con pocas espinas, muy atractivo para la población infantil. Se denominan gallos de “ración” a los que se comercializan enteros, entre medianos y pequeños, quedando los más grandes para filetear. Su presentación más habitual es en fresco, no es demasiado frecuente en congelado. Es una especie que ha abundado, pero que últimamente atraviesa por problemas de pesquería con una notable reducción de los volúmenes de oferta y persistentes incrementos de precio.

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Gallo del Norte¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pescado con una excelente carne, muy blanca, blanda y esponjosa. Pocas espinas. ■ Entero, o para filetes los ejemplares grandes.
Mediterráneo¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Similares características, pero de menor tamaño. Entero, habitual en los formatos de “ración” de unos 300 g.

Como cualquier otro pescado fresco debe conservarse tras su captura y hasta consumo a bajas temperaturas. El examen visual y la verificación olfativa, donde la experiencia del especialista es fundamental, ponen el resto de las garantías de calidad y frescura. Por su alto valor en los mercados es una especie que apenas se destina a congelación.

¹ Para conservar son algo delicados por la fragilidad de su carne. Transporte en camión frigorífico a temperatura de entre 0º y 5º. El isoterma queda relegado a usos de reparto.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Gallo entero	Gallo filete
Enero	90	10
Febrero	85	15
Marzo	85	15
Abril	85	15
Mayo	85	15
Junio	85	15
Julio	80	20
Agosto	80	20
Septiembre	80	20
Octubre	80	20
Noviembre	80	20
Diciembre	80	20

Observaciones: La incidencia del congelado es mínima dentro del conjunto de las ventas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Gallo entero	83
Gallo grande (+750 g)	20
Gallo mediano o ración (200/500 g)	60
Gallo pequeño o "gallito" o "pollo" (hasta 200 g)	20
Gallo filete	17

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Marzo y abril son dos meses en los que suele haber una mayor abundancia de producto de los caladeros de Gran Sol.
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

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

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



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Envase	Transporte
Por tamaños	Caja de madera en hielo seco de 20 kg.	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

ACTUALES

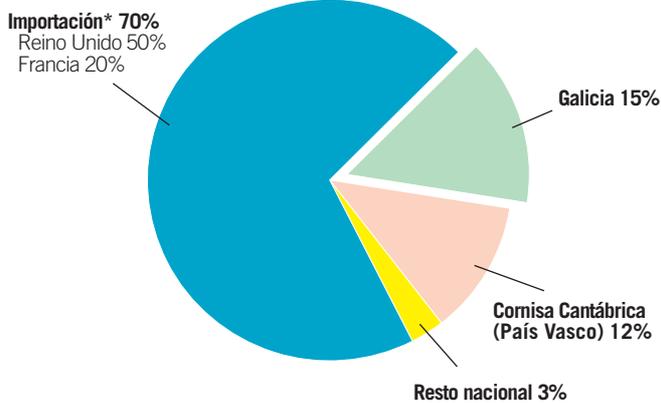
Clasificado	Categoría	Peso
Por tamaños	Extra A	Producto nacional: 10-12 kg en hielo seco. Producto de importación: 5-6 kg y hasta 10 kg en los tamaños mayores.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Pez plano. Ojos en la cara dorsal mirando a la izquierda, grandes, muy próximos, separados por una cresta ósea y, aunque en niveles similares, el superior y el inferior ligeramente descentrados. Cuerpo ovalado, alargado y comprimido, con escamas pequeñas. Boca muy grande y oblicua, mandíbula inferior prominente. El origen de la aleta dorsal (85-94 radios) está muy cerca de la boca. La aleta dorsal y anal (64-74 radios) finalizan en el nacimiento de la cola. Aleta caudal terminada en punta obtusa. Tiene unas aletas pectorales más desarrolladas en la cara ocular que en la ventral. La línea lateral presenta una



Procedencia del gallo comercializado en la Red de Mercas



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

Incluye gallo, lenguado y otros planos frescos, en conjunto, al no existir información diferenciada de consumos por especies.

Total consumo nacional	48,4
Comercio mayorista en la Red de Mercas	17,6
Cuota de mercado	36%

Nota: Respecto al gallo, lenguado y otros planos congelados, según los datos, el consumo en conjunto asciende a 19 millones de kg y la comercialización en Mercas a 8,8 millones de kilos, resultando una cuota del 46%.

Datos de 2006.
Fuente: MAPA y Mercasa.



Consumo de gallo, lenguado y otros planos afines* por segmento.

Porcentaje sobre el total nacional

FRESCO

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	78,5	17,9	3,6
2000	75,2	22,7	2,1
2006	82,9	15,4	1,7



CONGELADO

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	70,7	18,7	10,6
2000	69,5	19,4	11,1
2006	71,5	18,1	10,4



* Datos agregados al no existir registros de consumo diferenciados por especies.
Fuente: MAPA.

curvatura acentuada y el color presenta algunos rasgos diferenciales según la especie:

Lepidorhombus whiffiagonis: amarillo pardusco o gris rosado traslúcido, frecuentemente con pequeñas manchas oscuras, al igual que en las aletas. Carne delicada.

Lepidorhombus boscii: gris pardusco o ceniza, claro, traslúcido. Dos manchas negras características sobre la parte posterior de la aleta dorsal y de la anal (algunas veces poco visible). De piel muy frágil, que se deteriora con facilidad.

HÁBITAT

Especie con cuerpo principalmente adaptado a la vida bentónica, reposa tendido sobre uno de sus flancos. Vive en fondos migajosos (blandos, arenosos o arcillosos) donde suele permanecer enterrado. Más habitual entre 100 y 400 m, hasta profundidades de 600-900 m. Difícilmente lo encontramos en superficie. Se alimenta de pequeños seres marinos (peces, crustáceos, cefalópodos, etc.) y su reproducción se localiza en los meses de marzo y abril primordialmente. Perteneció a una familia de malos nadadores que se mueven por ondulación sobre los fondos arenosos donde cazan al acecho,

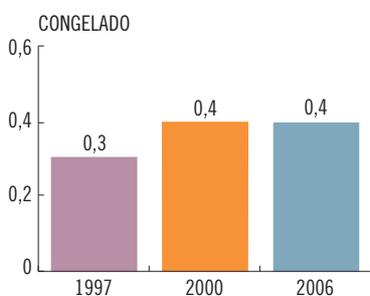
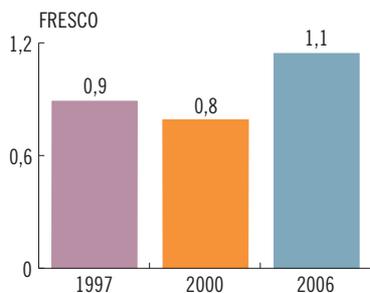
ligeramente ocultos, sobresaliendo exclusivamente los ojos. Otra singularidad, al nacer los alevines tienen los ojos dispuestos normalmente y nadan en plena mar. Durante el crecimiento, uno de los ojos migra para acercarse a su análogo del otro costado. Una vez transcurrida esta metamorfosis, el alevín va al fondo y reposa sobre el costado ciego que no se pigmentará.

MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Por su posición en el fondo del mar el arte más utilizado, como en todos los



Evolución del consumo de gallo, lenguado y otros planos afines* por persona y año. Kilos



*Datos agregados al no existir registros de consumo diferenciados por especies.
Fuente: MAPA.

pescados planos, es el arrastre de fondo. El palangre y las redes de enmalle, son otras alternativas más o menos ocasionales. En general, mayores calibres en el Atlántico norte, puede alcanzar tallas de hasta unos 130 cm, la más común oscila entre los 60 y 75 cm en el gallo del Norte o *whiffiagonis*, de 35-40 cm en el *boscii*. Mínima 15 cm en el Mediterráneo y 20 cm en el Cantábrico, Noroeste y Golfo de Cádiz.

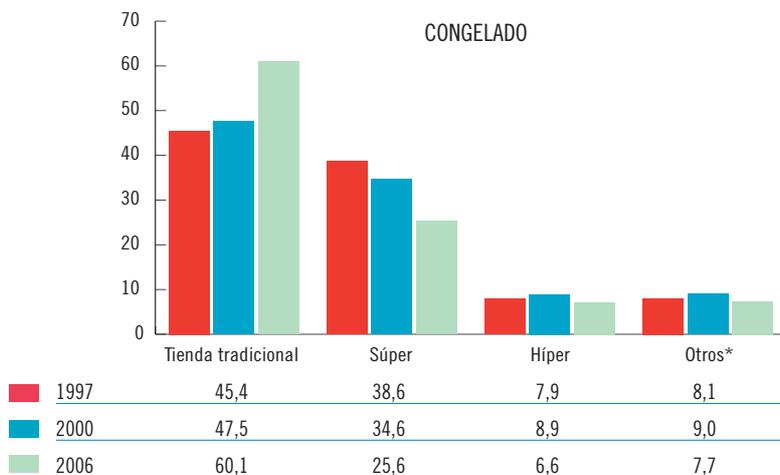
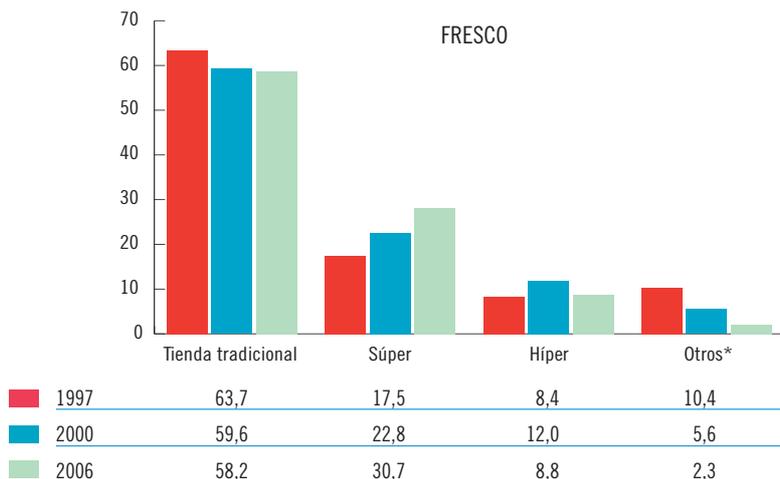
ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Bien distinguidas las dos especies ambivalentes aquí analizadas no debería haber mayores confusiones. No obstante, a título de curiosidad, podríamos citar a la “peluda” otro pescado plano que se diferencia del gallo por su cuerpo más alargado, una coloración más oscura en la parte de los ojos y las manchas pequeñas de cuerpo y aletas. De hecho, en Andalucía, al gallo se le conoce también como “peluda”. El lenguado

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes volumen

Datos agregados al no existir registro de consumo diferenciados por especiales



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

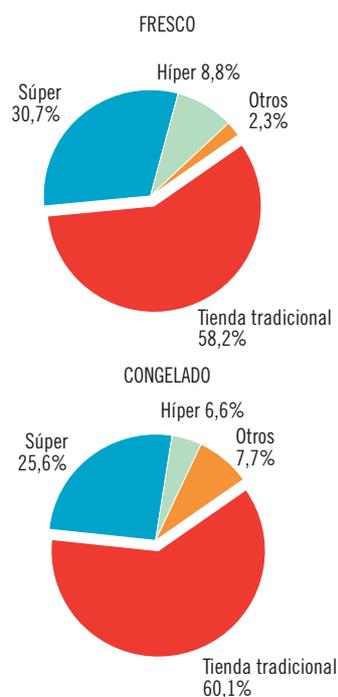
Fuente: MAPA.





¿Dónde compran gallo, lenguado y otros planos afines* los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos
(Incluye autoconsumo)



* Datos agregados al no existir registros de consumo diferenciados por especies.
Datos 2006.
Fuente: MAPA.

y, el más reciente en nuestros mercados, el fletán son especies muy diferenciadas claramente. También se parece la lenguadina, aunque ésta es más espinosa y cada vez con menor presencia en el mercado. Además, en Vigo entra un pescado similar al gallo capturado en Gran Sol, algo más pequeño y de color más claro, que distinguen en la zona como “gallina, gallineta o pollo”. En la actualidad se venden filetes de un pescado llamado “panga”, procedente de Indonesia, Vietnam, etc., como filete de gallo, sobre todo congelado.

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es de 1 a 2 días, en cámara a 0°/4 °, conservado en hielo para su comercialización en fresco. Su almacenamiento

en frigorífico puede ser de hasta un año a temperatura de -20°, siendo más apreciado el congelado a “bordo”.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0°/4° y durante unos 1 ó 2 días. Admite congelación; en este caso, la conservación será en congelador a -18°/-22°.

► OTROS DATOS DE INTERÉS

Bajo contenido en grasa, alto valor proteico y con un buen aprovechamiento de la pieza cercano al 50% de parte comestible. Gran importancia económica, muy consumido, excelente carne, suave, delicada de sabor característico y

con escasas espinas que le hace especialmente atractivo para los niños, como ya se ha comentado anteriormente. Incluso todavía más si se presenta limpio y fileteado. Rebozado y frito es su preparación más habitual y sencilla, si bien se puede hacer también al horno, sobre todo los grandes, a la plancha, en guisos (caldos, arroces, etc.) o formando parte de un “fumet” de pescado.

► PROCEDENCIAS

El peso del producto de importación, especialmente intracomunitario, en la oferta del canal Merca es bastante alto, en torno a un 70%, con Francia, Reino Unido, Irlanda y otros países del Norte de Europa a la cabeza. A nivel interior, las principales entradas corresponden al producto procedente, sobre todo, de Galicia y el País Vasco.