



## LUBINA O RÓBALO

### ► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Dicentrarchus labrax*, de la familia de los serránidos.

*Otras denominaciones comunes*

**España:** Lupia (País Vasco), Ilobarro (Cataluña y Baleares), robaliza (Galicia y Asturias)

#### Otros idiomas y países:

Loup (francés).  
Bass (inglés).  
Seebarsch (alemán).  
Spigola (italiano).  
Robalho (portugués).

### ► ASPECTOS GENERALES

Pescado conocido y valorado desde antiguo por griegos y romanos, se sirvió en la coronación de Alejandro Magno. En la actualidad, es muy apreciado desde el punto de vista de la pesca deportiva pero sobre todo desde el gastronómico, sin olvidar el interés económico que suscita su cría en cautividad. En este sentido, la producción española en 2006 se acerca a las 9.000 toneladas, con un incremento superior al 60% respecto al año anterior y triplicando las cifras del último lustro. En estos momentos, entre el 10-15% de la producción europea. Valencia, Canarias y Andalucía, por este orden, son los principales focos de producción. Se trata de un pez muy astuto, capaz de escapar de las redes, hasta del buitrón que es un arte de

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

En el mercado conviven lubinas de captura o salvajes con las procedentes de la acuicultura. Su aspecto exterior no presenta grandes diferencias; sin embargo, hay algunos rasgos distintivos entre una y otra.

#### Lubina de acuicultura

- Es la dominante del mercado, con una relación calidad-precio muy razonable.
- Mayor contenido en grasa por el tipo de alimentación y menor movilidad.
- Las más demandadas son las de ración, en torno a los 300 ó 400 g.

#### Lubina salvaje

- Menor presencia en el mercado a precio elevado.
- Carne blanca, de sabor y textura exquisitos.
- Son más apreciadas las que superan los 2 kg.

pesca en forma de cono prolongado, en cuya boca hay otro más corto, dirigido hacia dentro y abierto por el vértice para que entren los peces y no puedan salir. Muy desconfiado, gran depredador y voraz, tanto que su nombre viene de "lupa", que significa loba.

### ► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

La silueta de la lubina es alargada y esbelta, mide entre 10 cm y 1 m. En su cabeza encontraremos una prominente mandíbula con labios carnosos y la boca repleta de dientes, situados sobre los maxilares, en los huesos de la bóveda del paladar (vómer y los palatinos), incluso a veces en la lengua y en los huesos faríngeos. En la parte posterior de la membrana que protege las agallas, llama

### Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO:** Desde Canarias hasta Noruega.
- **MEDITERRÁNEO.**

mada opérculo, cuenta con dos espinas, además sobre dicho opérculo se dibuja una mancha de color pardo oscuro característica. El dorso, plateado en tonos grises y azules, presenta dos aletas dorsales casi juntas, la primera de ellas formada a base de espinas. La aleta caudal es ligeramente escotada, es decir, tiene forma de "V". El vientre, de color más claro que el dorso, casi blanco, también luce irisaciones plateadas y en él se sitúan sus aletas pélvicas torácicas. Su alimentación gira en torno a crustáceos, erizos, gusanos o peces.

### ► HÁBITAT

*Salvaje:* vive cerca de la superficie, en agua salada. En el buen tiempo prefiere los acantilados, rompientes, las costas ro-



**Calendario de comercialización.**

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Lubina cultivo o acuicultura	Lubina "salvaje" o captura
Enero	80	20
Febrero	80	20
Marzo	80	20
Abril	80	20
Mayo	80	20
Junio	85	15
Julio	85	15
Agosto	85	15
Septiembre	85	15
Octubre	85	15
Noviembre	80	20
Diciembre	80	20

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada	Los mejores de/a
Producto nacional	<i>Todo el año (acuicultura)</i>	Salvaje: su consumo y volumen de capturas son mayores en invierno, especialmente en Navidad.
Producto importación	<i>Todo el año (acuicultura)</i>	

**Consumo de lubina en 2006 por persona y año: 0,4 kg**



**Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas**

Lubina cultivo o acuicultura	80
Lubina +1 kg	5
Lubina (800 a 1.000 g)	5
Lubina (6/8) (600-800 g)	10
Lubina (4/6) (400-600 g)	35
Lubina (3/4) (300-400 g)	45
Lubina "salvaje" o captura	20

Observaciones: La comercialización en congelado apenas tiene incidencia.

**Estacionalidad global de las ventas.**

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	9
Abril	8
Mayo	8
Junio	8
Julio	8
Agosto	7
Septiembre	8
Octubre	9
Noviembre	8
Diciembre	12

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

**▶ OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS**

Hay una especie muy cercana a la lubina que se pesca en zonas rocosas del sur de la Península y en el Mediterráneo. Se trata de la baila (*Dicentrarchus punctatus*), de morfología parecida pero con claras diferencias. El cuerpo de la baila está jalonado de manchas negras y el color del dorso de su piel es más azulado. La lantesa o la corvina pueden ser otros peces susceptibles de ser confundidos.

**▶ CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA**

La permanencia del producto en Merca, en el caso de la "salvaje" es de 1-2 días, la de acuicultura de 5-6 días, en cámara a 0°/4 °, conservado en hielo

cosas de los arenales, puertos, dársenas, pantalanes, escolleras, incluso en las desembocaduras de los ríos por los que, en ocasiones, penetra soportando bien el bajo nivel de salinidad, mientras que en invierno se aleja de la costa. El primer trimestre del año es la mejor época de reproducción. Las hembras alcanzan la madurez sexual a los tres años y los machos a los dos. Cuando son jóvenes son gregarios y luego se vuelven solitarios.

**Acuicultura:** el cultivo o cría de lubinas es una práctica muy extendida en la cuenca mediterránea por la calidez de sus aguas. El proceso reproductor comienza con la obtención de huevos, bien de forma natural o de manera inducida. De ellos nacen las larvas, que se alimentan de organismos vivos que pueden ser cultivados paralelamente. Después, en la fa-

se de "destete", se les va introduciendo piensos en la dieta hasta que los alevines adquieren un peso de unos 10 g. Luego, se les pasa a jaulas en el mar donde continúan su desarrollo hasta alcanzar la talla comercial, entre 180 g y 1,5 kg, aunque las más demandadas son las llamadas "de ración", de unos 300 ó 400 g.

**▶ MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA**

Las artes más utilizadas para la pesca de lubinas son el palangre con cebo vivo, el sedal, el trasmallo y también se capturan con caña desde la costa. Si se pesca con curricán o cacea, la velocidad de la embarcación debe ser de aproximadamente dos nudos, porque si



**Formatos y categorías más usuales en venta mayorista**

**ANTERIORES**

Clasificado	Envase y peso	Transporte
Por pesos	Salvaje: caja de madera, en hielo seco, de unos 10 kg. Acuicultura: no había.	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

**ACTUALES**

Clasificado	Categoría	Envase y peso	Transporte
Por pesos	Extra A	Salvaje: caja de poliespán (poliestireno expandido), en hielo seco, de unos 10 kg. Acuicultura: caja de poliespan (poliestireno expandido), en hielo seco, de 5-6 kg.	En camión frigorífico, entre 0° y 5°. El isoterma, en declive, para usos de reparto.

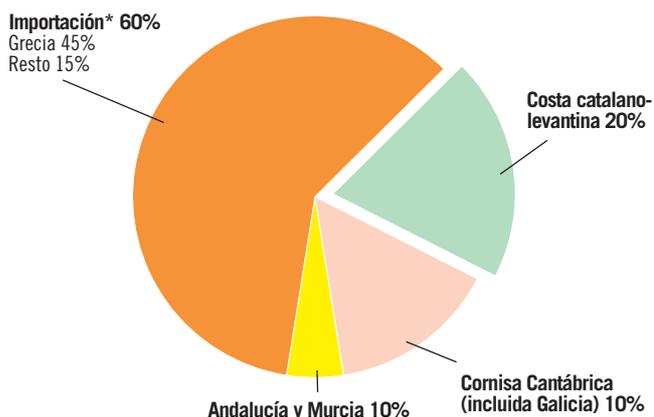
**Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos**

Total consumo nacional	21,9
<b>Comercio mayorista en la Red de Mercas</b>	<b>6,9</b>
Cuota de mercado	32%

*Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.*

**Consumo de lubina en 2006 por persona y año: 0,4 kg**

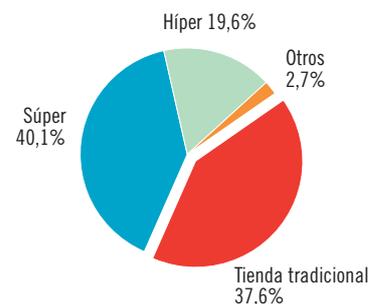
**Procedencia de la lubina comercializadas en la Red de Mercas**



*Respecto a la "salvaje", un 60% correspondería a las capturas de Galicia, País Vasco, Cataluña y Comunidad Valenciana. El resto importación, Francia, etc. Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.*

**¿Dónde compran lubina los hogares?**

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



*Fuente: MAPA.*

**Consumo de lubina por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional**

	Hogares	Hostelería, restauración	Instituciones
2006	78,7	20,9	0,4

*Datos de 2005. Fuente: MAPA.*

**RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO**

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0°/4° y durante 2 ó 3 días, si es de acuicultura. Si es de captura 1 ó 2 días. No se recomienda congelar.

**OTROS DATOS DE INTERÉS**

Estamos ante un pescado semigraso,

por lo que su contenido en grasas se considera medio, entre un 2,5% y un 6%. En la composición de estas grasas se encuentran los ácidos grasos Omega3, tan beneficiosos para el sistema cardiovascular. Pocas calorías, con excelentes aportaciones de proteínas y también de vitaminas y minerales. En la cocina, las preparaciones más sencillas son las que mejor permiten apreciar la exquisitez y finura de su carne. De tal modo que cocida, al vapor, a la plan-

**PROCEDENCIAS**

Buena parte de las lubinas que se comercializan en nuestros mercados proceden de la acuicultura. De ellas, aproximadamente la mitad son de granjas marinas españolas y del 50% restante, Grecia suministra cuatro quintas partes. Sin embargo, entre las de captura predomina el origen nacional.

cha, al horno o en papillote resulta sabrosa; además, combina perfectamente con todo tipo de verduras cocidas, rehogadas o en parrillada, patatas panadera, fritas, etc., y el maridaje con vinos blancos resulta perfecto, con ribeiros, albariños, de Rueda, txacolí, del Penedés, etc., o con rosados como los de Navarra, Madrid o del Valle de Güimar.