



**LOS
SECRETOS
DE LA
LONJA
THE
SECRETS
OF THE
FISH MARKET**



**MOTRIL
GRANADA**
Andalucía



Saluda

Motril es cuna ancestral de sabores. Desde su milenaria tradición azucarera, pasando por el dulzor de sus subtropicales y el aire salado de su franja litoral, nuestra ciudad es un mosaico de sensaciones arraigadas fundamentalmente en los dos pilares fundamentales de su economía, que son la agricultura y la pesca.

Más allá de la riqueza que ambos sectores generan a través de su materia prima, desde el Ayuntamiento de Motril creemos que estos baluartes de la identidad de nuestro municipio pueden y deben relanzarse como gancho turístico para promocionar nuestro destino.

El proyecto 'Descubre los secretos de la lonja' es la materialización de esta idea en lo que respecta al sector pesquero. De este modo, la iniciativa ofrece al visitante la posibilidad de poder adentrarse en este espacio, normalmente reservado a los profesionales, que abre sus puertas al público general para mostrar las subastas de pescado, la variedad de capturas y los rostros que faenan en nuestras aguas, cada uno con una historia y todos remando a la par para ofrecer una alternativa diferente.

De la mar a la mesa, sin más trampa ni cartón, que las agallas brillantes de nuestro pescado, que reluce por su frescura...ese es el único secreto de nuestros

Matril is an ancestral cradle of flavours. From its millenary sugar cane manufacturing tradition to the sweetness of its subtropical fruits and the air with a hint of sea salt which blows along the coastal border, our town is an assortment of feelings mainly rooted in two pillars of the economy: agriculture and fishing.

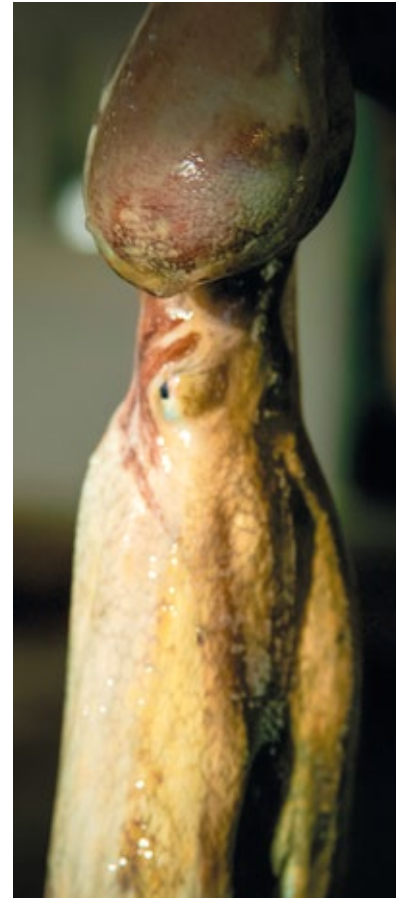
Beyond the wealth that both sectors generate through their raw material, we from the Town Hall believe that these bastions of our local identity must be used as a tourist attraction to promote our town.

The project of "Discover the secrets of the fish market" is the result of this idea regarding the fishing industry. Therefore, this wonderful initiative offers the visitor the opportunity to discover this area, usually reserved for professionals by opening their doors to the general public. There you will see the fish auctions, the variety of fish they catch and the people who daily go fishing. This is a different option to explore this amazing world.

Straight from the sea to your plate, experience the freshness of our fish...this is the only secret of our fishermen and this is the idea that we really want to share with our visitors all around the world. The mixture of flavours from our land: sweet, salt and tropical.

marineros y es precisamente lo que queremos compartir con los visitantes de todo el mundo. Los sabores de nuestra tierra, dulces, salobres y tropicales.





LOS
SECRETOS
DE LA
LONJA
THE
SECRETS
OF THE
FISH MARKET

Los Secretos de la Lonja
The Secrets of the Fish market
Motril 2015

Oficina de Turismo – Tourist Office
Plaza de las Comunidades Autónomas
[Parque de los Pueblos de América]
18600 Motril [Granada]

Tlf.: +34 958 82 54 81 · Fax: +34 958 60 93 12
www.motrilturismo.com
info@motrilturismo.com

Edita – Edite by
Excmo. Ayuntamiento de Motril. Área de Turismo
Motril town council, tourism department
Nº de Registro. Oficina de Turismo GR/00001

Textos y traducción – Texts & translation
Excmo. Ayuntamiento de Motril. Área de Turismo

Diseño Gráfico – Graphic Design
Eva Juárez

Fotografías – Photography
Eva Juárez
Eduardo Cruz Casanova
Ana Castillo
Cristina Bustos

Colaboran – Collaborate
Catrina Muñoz [texto y fotos]
Mª José López [texto y fotos]
Fermín Anguita
Miguel Domínguez
María Luz Ruiz
Mª del Carmen Vallecillos [recetas]

Impresión – Printers
Imprenta Comercial, Motril
Depósito Legal: GR 4 - 2015

Sumario / Index

Historia del puerto y su lonja History Of The Port Of Motril And Its Fish Market	4
La Vida De Los Marineros Fishermen's Life	8
Tipos De Barcos Type Of Boats	13
Barco De Arrastre Trawlers	
Barcos De Cerco Seine Boats	
Palangre Longlines	
Artes Menores Minor Arts	
Especies Capturadas Species caught	20
Proceso De Trazabilidad Traceability process	44
Comercialización Commercialisation	
Subasta Auction	
¿Qué se hace con el pescado que no se vende? What do we do with the fish which is not sold?	
Fábrica De Hielo Ice Factory	54
Eco puertos [punto limpio] Ecoports [Clean area]	55
Tradiciones marineras: Seagoing traditions	57
Patrona de los marineros Patron saint of the fishermen	
Nudos marineros Reef knots	
Recetas Recípes	61
Bibliografía Bibliography	64

HISTORIA DEL PUERTO Y SU LONJA

HISTORY OF THE PORT OF MOTRIL AND ITS FISH MARKET

El Varadero es el barrio marinero de Motril (Granada), pues existe y se desarrolló precisamente en torno al que históricamente ha sido el único puerto comercial, recreativo y pesquero de la costa granadina.

Este lugar, que cada mañana se despierta con un penetrante olor a mar, a pescado fresco y a aires de horizontes lejanos, presume de una historia profunda como la mar y a la vez tremenda y humana, por la cantidad de vivencias atesoradas por la sucesión de generaciones de hombres y mujeres, todos entregados con amor y mucho sacrificio a una profesión ancestral.

En la actualidad, la actividad pesquera de este barrio, abierto al sur, se desarrolla en su propia dársena, situada en la zona central del interior del puerto.

Precisamente, dicha actividad se remonta a época fenicia, romana y musulmana; siendo uno de los principales modos de subsistencia de todos estos asentamientos pesqueros.

Ya en Época Moderna, existían tres cofradías (agrupaciones de pescadores), una situada en Almuñécar, otra en Motril y la última en la Rábita (Albuñol). En las playas de estos municipios se fondeaban los barcos cuando venían de su jornada

pesquera, con la ayuda de unos botes tanto la pesquera como la tripulación desembarcaban. Una vez en tierra, se vendía el pescado a viva voz.

Debido al desarrollo de la actividad pesquera y mercantil de Motril, en la segunda mitad del siglo XIX se empezó a barajar la construcción de un puerto que abasteciese las necesidades locales. Entre las dos localidades candidatas se encontraban los núcleos de Motril y Calahonda, debido a su situación geográfica. El

The Varadero is the fishermen's neighbourhood of Motril (Granada) which grew around the only commercial, leisure and fishing port on the coast of Granada.

This area awakes every morning with an intense smell of the sea, fresh fish and distant horizons. The long history of this neighbourhood is considered terrible and at the same time humane, due to the amount of treasured experiences passed on from generation to generation, all lovingly dedicated and sacrificed to this ancestral activity.

At present, the fishing activity of this neighbourhood, open to the sea, is carried out in the inner harbour, which is located in the centre of the port.

Precisely, this activity goes back to Phoenician, Roman and Muslim times when it



Cabo Sacratif servía de resguardo natural para la flota ante el mal tiempo.

Aunque las marejadas y vientos de Poniente le eran desfavorables, finalmente se optó por Motril porque la

ciudad contaba con una red de comunicaciones más óptimas, estando comunicada con la capital granadina y la provincia de Jaén. Esta comunicación ofrecía una mejor comercialización de los distintos productos; al igual que influía el desarrollo agroindustrial que se registraba en la rada.

was one of the main ways of making a living.

During the Modern Era, three fishermen's associations already existed: one located in Almuñécar, another in Motril and the last one in La Rábita (Albuñol). On the beaches of these municipalities, the boats anchored when they came back from their days work. Using rowing boats, the crew disembarked, and once ashore, the fish was offered and sold.

Due to the development of the fishing and commercial activity of Motril, in the second half of the 19th century, they thought about the necessity of building a port which could supply basic consumer goods. Thanks to their geographical location, Motril and

Para la elaboración del proyecto se eligió al ingeniero Julio Moreno (la avenida que da acceso al Puerto lleva su nombre), quien tuvo que elaborar varias opciones y remodelaciones; hasta que en 1922 fue aprobado el proyecto de terminación de los diques de abrigo y la construcción de los muelles de atraque. Sin embargo, su puesta en marcha no sería activada hasta 1925.

En 1931 la Comisión Administrativa del Puerto



puso en marcha varios proyectos de mejora de sus instalaciones. Es así como en el mes de marzo de ese año el ingeniero Juan José Santa Cruz redacta el proyecto para la construcción de un edificio destinado a lonja pesquera, que se construirá en abril de ese mismo año; aunque en un principio era un lugar con

Calahonda were the ideal areas for this project. The Sacratif Cape was used as a natural refuge for the float during bad weather.

Although the rough waters and west winds were unfavourable, Motril was finally chosen since the town already had an optimal communication network with Granada and the province of Jaén. This made it easier

un techado abierto, para ir cerrándose paulatinamente hasta quedar el edificio que se puede ver en la actualidad.

Anterior a este edificio, según los propios marineros existía un edificio a modo de pescadería donde se vendía el pescado, cerca del edificio actual.

Entre la década de 1980-1990 son transferidos a la Comunidad Autónoma de Andalucía todos los puertos pesqueros dependientes de los grupos de Huelva, Cádiz-Málaga y Granada-Almería, a excepción de los de Ayamonte y Motril, con efectividad de 1 de Julio de 1983. En función de los ingresos reportados en este año, el Puerto de Motril ocupa el segundo lugar del escalafón, con un total de 9.884.752 pesetas, siendo únicamente



superado por el de Ibiza-Formentera.

El Real Decreto 1590/92 unifica, pues, en un solo organismo los puertos de Almería, Motril y Carboneras, que pasan a denominarse Autoridad Portuaria de Almería-Motril. La Autoridad Portuaria de Motril nace el 1 de octubre de 2005, mediante la concepción de autonomía de gestión del propio puerto •

for the trading of the different products and it helped the agro-industrial development off port.

The engineer Julio Moreno was the person in charge of this project [the avenue which gives access to the Port bears his name]. He carried out various projects and restructurings, but in 1922, the final projects of the jetties and the quays were approved. However, they did not begin until 1925.

In 1931, the Administrative Commission of the Port started some projects in order to improve the facilities. Then, in March of 1931, the engineer Juan José Santa Cruz designed a project about the construction of a building where the fish market would be placed, being finally built in April. At the beginning, this place was a building with an open roof, but gradually, it was closed resulting in the current building we can see.

According to what sailors say, before this building was built, near the current one, there was another building which was used as a fish market.

Between 1980s and 1990s, exactly from the 1st July 1983, every single fishing port depending on the groups of ports of Huelva, Cádiz-Málaga and Granada-Almería, except the ones in Ayamonte and Motril, were transferred to the Autonomous Region of Andalusia. Based on the incomes reported that year, the Port of Motril was the second one, with 9.884.752 pesetas [59.408, 56 euros], only overtaken by the Port of Ibiza-Formentera.

The Royal Decree 1590/92 unified in a unique organization the ports of Almería, Motril and Carboneras, receiving the name of Motril-Almería Port Authority. The Motril Port authority began the 1st. of October in 2005 through the license of its own autonomy.

HORARIOS Y VIDA DE LOS MARINEROS

SCHEDULE AND FISHERMEN'S LIFE



Los marineros salen a faenar dependiendo del tipo de embarcación, aunque todas las jornadas suelen durar aproximadamente 12 horas.

The time sailors spend fishing depending on the type of vessels they have, although their work days usually last approximately 12 hours.

The workday of the trawlers begins around 6.00 h in the morning, when they leave the fishing port, and it finishes at about 18.00 h in the evening.

On the contrary, the seine boats start at 20.00 h in the evening and they come back at 7.00 h in the morning.

The rest of boats, such as the longlines and the minor arts, have different fishing times. They go fishing; leaving a hand-made main line [usually rope] to which several other lines with hooks are attached. Then, approximately one day later, they come back,

La jornada laboral de los barcos de arrastre va desde que salen del puerto pesquero en torno a las 6:00 h de la mañana hasta que regresan a puerto a las 18:00 h aproximadamente. La de los barcos de cerco transcurre desde que salen del puerto pesquero en torno a las 20:00 h de la tarde hasta que regresan a puerto en torno a las 7:00 h de la mañana.

El resto de barcos como los de palangre y los de arte menor tienen un horario distinto. Salen, echan sus palangres y transcurrido un tiempo indeterminado [aproximadamente un día] recogen las capturas y de nuevo vuelven a echar el palangre. Durante el tiempo de espera a veces regresan a puerto o se quedan varados en alguna cala. Todos los días los marineros salen

a faenar con ilusión, sin saber que se van a encontrar una vez que salen de la bocana del muelle, el tiempo, las capturas, las mareas... todo es para ellos un juego de azar, pues de ellos no depende.

Hay días en los que muchos marineros tienen que dejar sus barcos amarrados debido al temporal, aunque algunos más valientes salen a faenar arriesgando así, aún más sus vidas, para quizás no traer pesquera, pues su sueldo depende de las capturas que traigan cada día. Los marineros sólo piensan que es su obligación, pues deben mantener a su familia, por encima de todo.

Debido al tiempo empleado en su trabajo los marineros llegan cansados a casa, pero hacen un último esfuerzo para estar con sus familias, de las que poco disfrutaron a lo largo de la semana. Es el viernes el día que con más ilusión y felicidad regresan, pues saben que podrán disfrutar de sus familiares y amigos todo el fin de semana.

Dentro de los trabajadores dedicados al mar, hay que hacer mención también a los rederos [marineros que se dedican a poner a



pick up the catch and leave the fishing lines again. During the time they are waiting for the fish to bite, they sometimes come back

THERE ARE DAYS IN WHICH LOTS OF FISHERMEN HAVE TO LEAVE THEIR BOATS MOORED BECAUSE OF THE AWFUL WEATHER

to the port or they drop anchor in a cove.

Every day, sailors go fishing full of hope, without really knowing what they are going to find once they leave the estuary of the harbour: the weather, the catch, and the tides, among other facts. Everything is for them like a game of chance, since these factors do not depend on them.

There are days in which lots of fishermen



PERMANECEN CASI TODO EL DÍA EN EL MUELLE SENTADOS SOBRE LAS REDES, COSIÉNDOLAS O SUSTITUYENDO ALGUNOS ELEMENTOS DEL ARTE DE PESCA QUE YA ESTÉN VIEJOS

have to leave their boats moored because of the awful weather. However, the most courageous go fishing risking their lives for nothing, since with such bad weather they even come back without any catch. But, their wages depend on the amount of fish they daily catch, so, fishermen only think that this is their duty; their main aim is to support their families.

Due to the time sailors spend working, they arrive home tired. However, they make a last effort to spend time with their families since they do not enjoy enough time with them during the week. Friday is the happiest day of their week since they come back from work knowing they will have the opportunity to get the most out of their relatives and friends during the whole weekend.



punto las distintas redes], para quienes su jornada discurre en tierra y dura entre 8 o 12 horas, dependiendo del trabajo que tengan. Ellos permanecen casi todo el día en el muelle sentados sobre las redes, cosiéndolas o sustituyendo algunos elementos del arte de pesca que ya estén viejos.

A pesar de su duro trabajo los marineros siempre ofrecen su mejor sonrisa a sus familias cuando vienen a recogerlos tras la jornada, y a los visitantes cuando les preguntan cómo les ha ido el día•

Apart from the fishermen, we also have to mention drift netters [sailors whose job is to get the nets ready for fishing]. Their work-day lasts between 8 or 12 hours in the port, depending on the job they have that day. They spend almost the whole day sitting on the nets at the dock while they are sewing by hand or replacing some elements which are old.

In spite of their hard work, sailors always offer their best smile to all their relatives when they come back home, and to the visitors who ask them about their work day.



TIPOS DE BARCOS Y SUS TÉCNICAS DE PESCA

TYPES OF VESSELS AND FISHING TECHNIQUES

Entre los distintos tipos de embarcaciones destacar:

Barcos de arrastre: antiguamente los sistemas de propulsión estaban pocos desarrollados; hace 40 años en Motril se pescaba al arrastre en pareja y a vela, siendo sustituidas estas, paulatinamente, por los motores diésel pero estos tenían pocos caballos y se seguía arrastrando la red en pareja. En la actualidad los barcos pescan de forma individual gracias a los adelantos técnicos de estas últimas décadas, existiendo 12 embarcaciones de este tipo en el Puerto de Motril.

Las maniobras con el arte tienen lugar en la popa del barco. La popa puede estar abierta, semi-abierta o cerrada. La totalidad de los barcos de arrastre de Motril son de popa cerrada. La red de arrastre sale y entra por encima de la regala. Pueden pescar desde 50 brazas de profundidad.

We highlight the following different types of boats:

Trawlers. Formerly, the propulsion systems were underdeveloped. Therefore, in Motril, 40 years ago, people used to fish using the trawling technique in pairs of boats and the sailing technique. Gradually, both of them were replaced by diesel engines with not so much horsepower and they went on trawling the net in pairs. At present, trawlers go fishing in an individual way thanks to the advance techniques which have been used for the last decades. Nowadays, 12 vessels of this type can be found in the Port of Motril.

The work with this technique takes place in the poop of the boat which could be open, half-open or close. However, the fleet of trawlers found in Motril has an enclosed poop. The trawl net moves in and out over the gunwale. They can fish up to 50 metres depth [164, 04 feet].



ESTRUCTURA DE UN ARTE DE ARRASTRE:

Copo: parte final del arte donde queda atrapada la pesca. El copo tiene una malla romboidal de 50 mm o malla cuadrada de 40 mm

Relinga de plomo: cabo de fibra que suele ser de mayor grosor que el cabo de la relinga de flotadores y casi siempre de acero. A este cabo se unen plomos para conseguir que el arte esté pegado al fondo.

Relinga de flotadores: cabo del que parte o finaliza el armado de las redes que forman la parte superior del arte. En este cabo se sujetan los flotadores dándole al arte una flotabilidad.

Malletas: son cabos alambrados que unen las puertas de arrastre a la red de arrastre.

TRAWLER'S STRUCTURE:

Codend: the ending part of the net where the catch is caught. The codend has a rhomboid shape design of 50 mm [1,9685 in] or a square net design of 40 mm [1,5748 in].

Lead footropes: a fibre rope which is thicker than a float headrope and it is often made of steel. Leads are hooked to the rope in order to leave it at the sea bottom.

Float headropes: a rope which is in the upper part of the net. Some floats are hooked

to this rope in order to give the technique buoyancy.

Warps: these are wire ropes which join the trawling door and the trawling net.

Trawling doors: they keep the technique horizontally. The doors have different shapes and sizes, being the polyvalent doors more usual in the boats found in Motril.

Trawling cables: these are steel cables which keep the technique sunken.

Puertas de arrastre: mantienen el arte abierto horizontalmente. Las puertas varían de forma y tamaño, las más habituales en los barcos de Motril son las puertas polivalentes.

Cables de arrastre: son unos cables de acero para mantener hundido el arte al fondo.



LA MAQUINILLA DE ARRASTRE

Está formada por tres tambores. En los tambores laterales se guardan los cables de acero de cada puerta; y en el tambor central se encuentra la recogida de la red de arrastre con las malletas.

Cuando se está iniciando la maniobra de pesca comienza largando la red que se encuentra en el tambor central. Primero



THE TRAWLING MACHINE

It is made of three drums. In the lateral drums, the steel cables of each door are kept. In the central drum, we can find the trawl net and the warps.

When the fishing manoeuvre starts, the net found in the central drum is thrown. First, the codend is cast and then, the rest of the fishing materials with the help of the crew. At this step, the boat works with not

AT THIS STEP, THE BOAT WORKS WITH NOT MUCH MACHINERY AND THE SPEED OF THE TRAWLING MACHINE IS SLOW

much machinery and the speed of the trawling machine is slow. When the net has already been cast, the warps are now thrown at the same time the engine and the trawling machine increase their speed. Afterwards, the doors are opened and the cable is cast.

Once sailors start to collect everything, the boat has to sail at a low speed. Little by little, the trawling machine turns the cables until the doors are gone up [these are finally attached to the boat] and they continue by turning the warps and the rest of elements. Then, the first we can see is the headrope and the floats.

LA MANIOBRA DE RECOGIDA DEL ARTE SE HACE CON EL BARCO A POCA VELOCIDAD, LA MAQUINILLA VA VIRANDO LOS CABLES HASTA SUBIR LAS PUERTAS...

se larga el copo y después, con ayuda de la marinería, el resto del arte. En esta fase de la maniobra el barco trabaja a poca máquina y la velocidad de la maquinilla también es baja. Cuando se termina de largar la red le toca el turno a las malletas, aumentándose el número de revoluciones del motor y de la maquinilla. Al final de las malletas se echan las puertas y comienza a largarse el cable.

La maniobra de recogida del arte se hace con el barco a poca velocidad, la maquinilla va virando los cables hasta subir las puertas[estas se fijan en el barco] y se continua virando las malletas y el arte. Lo primero que aparece es la relinga superior y los flotadores.



BARCOS DE CERCO

Se basa en atraer y concentrar los bancos de peces, rodearlos con una red y mediante una maquinilla que recoge un cabo llamada jareta, cerrar dicha red por su parte más profunda. Se deja así el banco de peces atrapado para posteriormente recoger la red de cerco en el barco y disminuir el espacio de embolsamiento donde se encuentra la especie [sardinas, caballas, jureles...] una vez que el pescado está concentrado a una banda del barco se embarca mediante ayuda de salabardos.

Los barcos de cerco de Motril pescan todos a la luz; es decir, el método de atracción y concentración es la luz y para ello

SEINE BOATS

This technique is based on attracting shoals, encircling them with a net and picking the catch up with a machine that takes a rope called "jareta" until the net is closed. This way the shoal is caught there until the seine net is reefed in order to reduce the space where the fish is found [sardines, mackerel, horse mackerels...]. Once the fish is located altogether, it is embarked with the help of a capturing net.

In Motril, the seine boats go fishing using the light of lamps, that is to say, this catching strategy consists of attracting the catch towards the light and in order to carry out this technique they use intense light beams or auxiliary small boats.

usan los luceros o botes específicos.



BARCOS DE PALANGRE

Existen palangres tanto de superficie como de fondo. Los de superficie se clasifican en Marrajera [destinados a la captura de la Marrajera], y Japutera [destinados a la captura de japuta o palomera]. Este tipo de pesca se hace con anzuelos. Los de fondo se calan cerca del mismo,

tienen flotadores en el cabo madre para separarlo del fondo y permitir que los anzuelos estén cerca de este. Aunque el número de flotadores es mucho menos que el palangre de superficie. La señalización del palangre se hace mediante gallos. Estos están formados por una boya que le confiere flotabilidad y por reflectores de radar y luces, a veces les ponen banderas. Este tipo de pesca, en Motril suele dedicarse también a pescar pez espada o tintoreras.

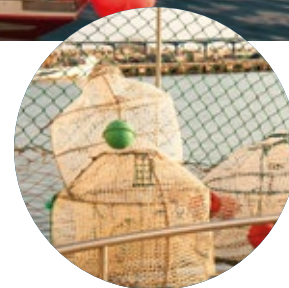
LOGLINE BOATS

Here we can distinguish between surface longlines and sea-bottom longlines. Surface longlines are classified as "Marrajera" [boats which usually catch shortfin mako sharks] and "Japutera" [boats which usually catch Atlantic pomfrets]. This type of fishing is carried out using hooks. Sea-bottom longlines boats drop anchor near them, they have floats in the main rope which are used to separate it from the bottom and let the hooks be near it. Although the number

of floats is less than the amount of floats used in the surface longlines. The longline technique is marked by "gallos", which are made with a buoy, radar and lights reflectors, or sometimes they also use flags. This catching strategy in Motril usually catches swordfish or blue sharks.

BARCOS DE ARTES MENORES

Se encuentran en esta modalidad las embarcaciones más pequeñas. Entre ellas cabe destacar las embarcaciones que usan las nasas para capturar la Quisquilla de Motril. Suelen pescar con el trasmallo, que consiste en echar una red muy fina como una pantalla y ahí es donde se queda el pescado enredado, cuanto más quiera el pescado salir más enredado se queda en el trasmallo. Usan poteras que son parecidas a las nasas para pillar pulpo.



MINOR ARTS BOATS

These are considered the smallest fishing vessels. Among them we should highlight the boats that use fish traps to catch the "Quisquilla de Motril" [shrimps]. They usually use trammel, which is a very thin net where the catch is caught, and if they try to escape, they are more and more trapped in the trammel. To catch the octopus, they use something similar to the fish trap called "potera".



ESPECIES CAPTURADAS SPECIES CAUGHT



CABALLA DEL SUR

Especie de pez perciforme de la familia Scombridae, que abunda en el océano Atlántico y en el mar Mediterráneo, donde se encuentra el *Scomber japonicus colias*, caracterizado por sus grandes ojos y por una serie de manchones verdes que recubren la parte superior y los costados del cuerpo del pez.

Tiene un cuerpo muy delgado con dos aletas dorsales bien separadas, con unas aletas pectorales cortas, y una aleta anal seguida de siete aletillas. Su coloración es azul oscura arriba con la panza blanca. Mide entre 25 y 45 cm de longitud y puede alcanzar 4,5 kilos de peso. Es objeto

de una fuerte pesca debido a su apetecible carne.

SPANISH MACKEREL

*In the family Scombridae, is particularly abundant in the Atlantic and Mediterranean waters where you will also find *Scomber japonicus colias* characterized by their big eyes and scattered green spots along the sides and the upper surface. It has a very slender body shape with two widely spaced dorsal fins, short pectoral fins and an anal fin followed by seven finlets. It is dark bluish in colour on the upper surface with a white belly. This species of mackerel reaches a size of between 25 and 45 cm [9 - 17 in] and may reach 4.5 kg [10lb.] in weight. It is one of the most exploited commercial species due to its delicious taste.*



JUREL DEL MEDITERRÁNEO

También llamado jurel blanco (*Trachurus mediterraneus*) es una especie de pez perciforme de la familia Carangidae.

Es de aspecto muy similar al jurel común (*Trachurus trachurus*), aunque su cuerpo es

MEDITERRANEAN HORSE MACKEREL

*Is part of the family Carangidae. It is very similar in appearance to Atlantic horse mackerel (*Trachurus trachurus*) although its body is flattened sidewise. They can be distinguished by the number of lateral line scales. Mediterranean horse mackerel has 78-79 scales compared to the 69-79 scales in the lateral line of the Atlantic horse mackerel. Moreover, Mediterranean horse mackerel is slightly smaller than the Atlantic horse mackerel. It is a pelagic species that lives in waters of the eastern Atlantic, from the Bay of Biscay to Mauritania as well as the Mediterranean and the Black Sea. They are found in groundwater and occasionally in surface water*

más aplanado lateralmente. Para diferenciarlos se utiliza el número y forma de las placas escamosas que ambos presentan a lo largo de toda la línea lateral. El jurel del mediterráneo presenta entre 78 y 79 placas escamosas, frente a entre 69 y 79 del jurel común, además en el jurel mediterráneo son sensiblemente de menor tamaño. Es un pez pelágico propio del océano Atlántico oriental, desde el golfo de Vizcaya hasta Mauritania, así como del mar Mediterráneo y el mar Negro, habitando en zonas profundas y ocasionalmente en aguas superficiales.



ALACHA

Pez cupleiforme de la familia Clupeidae. Es un pez óseo de pequeño tamaño, comestible aunque apreciado solo localmente. Se caracteriza por una banda longitudinal dorada y por su mayor tamaño que la sardina. La denominación más frecuentemente empleada es lacha.

Se distribuye por todo el litoral andaluz, si bien sus capturas y desembarcos son más habituales en los puertos mediterráneos. Es un pez pelágico ampliamente extendido, encontrándose en el Atlántico oriental, incluido el mar Mediterráneo, en la costa de África desde el Estrecho

de Gibraltar a Sudáfrica y en el Atlántico occidental desde Estados Unidos a Argentina.

ROUND SARDINELLA

It is a small bony species in the family Clupeidae that is only locally appreciated. They have a faint golden mid-lateral line and are larger than the common sardine. It can be found along the Andalusian coast although it is frequently caught in the Mediterranean Sea. They are small pelagic species that live in the eastern Atlantic, in the Mediterranean Sea, in the African coast from the Strait of Gibraltar to South Africa and the western Atlantic from United States to Argentina.



BACALADILLA

La bacalá, bacalaílla, maira o lirio, es un pez de la familia de los gádidos. Se trata de una especie batipelágica y oceanódroma, que vive a una profundidad entre

150 y 3000 metros aunque lo normal es entre 300 y 400 m. El color del dorso del pez es gris-azulado, cambiando gradualmente hasta blanco en el vientre, a veces con una pequeña mancha negra en la base de la aleta pectoral; la longitud máxima descri-

ta para esta especie es de 50 cm, aunque su longitud máxima común es de unos 22 cm. En la aleta dorsal tiene espinas y unos 25 radios blandos, mientras que en la aleta anal tiene cerca de 40 radios blandos.

Habita en la zona del talud continental a gran profundidad, donde se alimentan de pequeños crustáceos, aunque los individuos de mayor tamaño también son depredadores de pequeños peces y cefalópodos. Son comunes en el norte del océano Atlántico y en el Mediterráneo.

BLUE WHITING

It is a member of the cod family (Gadidae) and occurs in the Mediterranean Sea and in the North Atlantic. They are bathypelagic oceanodromous fish that live at depths of between 150-3000 m [492-9842ft], but they are mostly found at 300-400 m [984-1312ft]. They are bluish grey dorsally grading to white ventrally and occasionally they may have a black spot at the base of the pectoral fin. The largest reported size of a blue whiting is 50 cm [19 in], although it reaches lengths up to 22 cm [8 in] most commonly. It has spines and 25 soft rays on their dorsal fin and approximately 40 soft rays on their anal fin. These fish prey on small crustaceans but large individuals also feed on small fish and cephalopods.



PULPO

Es un cefalópodo comestible, que dispone de manto [cabeza] grande, musculoso y rugoso; ocho brazos o tentáculos, con

OCTOPUS

It is a cephalopod. They have a highly muscled mantle, eight arms or tentacles endowed with two rows of suckers. They can be orange, brown or yellow and they use their vast colour changing ability either to camouflage or to reflect their emotional state. This species can reach up to 40 cm [6 in] mantle length and a total length of 1.6 m [5 ft]. It feeds mainly on fish, small crustaceans and bivalves

Octopi have three hearts: two branchial hearts pump blood through each of the two gills, while the third is a systemic heart that pumps blood through the body. Cephalopods

dos hileras de ventosas cada uno; y una coloración muy variable: anaranjado, marrón, amarillo, con manchas, que puede cambiar a voluntad para mimetizarse o según el estado de frescura del animal. Puede llegar hasta los 40 cm de longitud del manto y 1,6 m de longitud total. Se alimentan de algunos peces, crustáceos pequeños y bivalvos.

Los pulpos tienen tres corazones: dos de los corazones llevan sangre sin oxígeno a las branquias y el tercero transporta la sangre oxigenada al resto del



cuerpo. El color azul de la sangre se debe a que los pulpos, sepias y calamares utilizan hemocianina en lugar de hemoglobina como molécula transportadora de oxígeno; la hemocianina contiene cobre en lugar de hierro, por lo cual tiene color azul.

Es un animal que se mimetiza con su entorno, haciendo difícil verlo, incluso arruga su piel para hacer parecer una roca con algas. Sin embargo cuando es atacado o cuando copula cambia de color enseñada.

Muy apreciado y de gran importancia comercial, se encuentra por todo el litoral andaluz.

such as octopi, cuttlefish and squids have blue blood because they use a copper-based transporter protein called hemocyanin instead of hemoglobin which contains iron. The copper in hemocyanin makes their blood run blue.

It can perfectly blend into its surroundings by changing not only the colour but also the texture, with the ability to transform itself into the shapes of many other species found in the sea. However, they will automatically change its colour when they are mating or feel threatened. It is one of the most exploited commercial species and can be found along the Andalusian coast.



SARDINA

La sardina europea o sardina común [*Sardina pilchardus*] es un pez clupeiforme de la familia Clupeidae, siendo la

SPANISH SARDINE

Pilchard or European sardine, in the family Clupeidae, are the sole member of their genus. They are closely related to anchovies and herrings. It has an elongated and slightly compressed body with a short upper jaw. They are dark-green dorsally with a bluish stripe along the flanks and silvery-white ventrally. Their fins are colourless except for the dark dorsal fin. It is a pelagic species that lives on the continental shelf and migrate closer to the coast for reproduction. In

única especie de su género. Está estrechamente emparentada con las anchoas y arenques.

El cuerpo es alargado, no muy comprimido. La mandíbula superior es poco o nada escotada. Su dorso es de color verde pardo y a lo largo de los flancos presenta una banda azulada. El vientre es blanco plateado. Las aletas son incoloras, salvo la dorsal, que está un poco oscurecida. Es una especie pelágica que vive sobre la plataforma,



acercándose más a la costa en la época de reproducción, en invierno se van a zonas cercanas al talud continental, a unos 150 m de profundidad.

Se reúnen en grandes bancos. Los huevos permanecen formando parte del plancton una o dos semanas, cada hembra pone entre 50.000 y 60.000 huevos. Pueden vivir hasta 8 años y alcanzar unos 25 cm, siendo las de razas de aguas frías las más grandes

y longevas. Se encuentra en el océano Atlántico oriental, desde el Mar del Norte hasta Senegal y en el Mar Mediterráneo.

winter, they move to the continental slope at depths of 150 m [492 ft]

They swim in large shoals. This species spawn a huge number of eggs into the plankton that remain there for one or two weeks. A female will deposit from 50,000 to 60,000 eggs. Sardines have been observed to reach a maximum length of 25 cm [9 in] and 8 years age, making them one of the most long-lived species. They are found in the Mediterranean Sea and the eastern Atlantic, from North Sea to Senegal.



RAPE BLANCO

Los lófidos [*Lophiidae*] son una familia de peces lofiformes. La característica más llamativa es la cabeza, extremadamente grande, ancha y aplastada, tienen dientes bien desarrollados, con la mandíbula inferior y los lados de la cabeza flanqueados por pequeños alerones o lengüetas; la longitud máxima descrita es de 1,2 m. Sobre la boca llevan una estructura móvil en forma de caña de pescar, que ondean como una bandera simulando una pequeña presa. Sus especies se distribuyen

por todos los océanos del planeta, incluido el mar Mediterráneo.

MONKFISH

It is a species of monkfish in the family Lophiidae. They have a very large, broad, depressed head with long sharp teeth. They have small alerons on the lower jaw and sidewise. They have been observed to reach maximum length of 1.2 m [3 ft]. It has a rod-like structure that hangs over its mouth that is wiggled like bait to lure its prey. It is a species that inhabits the ocean waters around the world, including the Mediterranean Sea.



GAMBA BLANCA

Es un crustáceo decápodo de la familia Penaeidae.

Presenta un rostro convexo en su mitad basal,

cóncavo, aplanado por el lateral y ligeramente dirigido hacia arriba. Su borde superior muestra siete dientes en la parte convexa. El rostro continúa en una carena que

llega hasta el borde posterior del caparazón, en ésta se encuentra un diente característico. A los lados del caparazón se aprecia una sutura longitudinal. El telson es estrecho y de forma apuntada con tres dientes finos. Es de tonalidad rosa pálida excepto en la región gástrica donde, debido a su translucidez, parece violeta. Puede alcanzar hasta los 20 cm de longitud. Habita en suelos arenosos de entre 180 y 450 m de profundidad. Tiene generalmente su hábitat en el Atlántico y el Mar Mediterráneo.

WHITE PRAWN

It is a large decapod crustacean in the family Penaeidae. Its rostrum is convex underneath, concave, flattened sidewise and slightly curved upwards. It has seven teeth on the convex surface. The rostrum has a distinct carina that extends to posterior carapace margin. On the carapace, there is a longitudinal suture beginning near the eyes and present on the entire length of the carapace. The telson ends with three sharp, hard little teeth. It is pale pink in colour and slightly violet in the gastric region due to its translucent appearance. It can grow up to 20 cm [7 in]. This species is particularly abundant on sandy bottoms between 180 and 450 m [590ft - 1476ft] depth. It can be found in the Mediterranean Sea and the Atlantic.



POTA COSTERA

Pota o Lura son nombres vulgares que reciben ciertas especies de moluscos marinos pertenecientes

a la clase Cephalopoda, con un aspecto semejante al calamar, con el que suele ser confundido.

Las potas poseen dos branquias, un sistema circulatorio cerrado formado por un corazón sistémico y dos corazones branquiales. El cuerpo se destaca por un manto torpediforme estrecho y alargado a cuyos lados se encuentran dos aletas carnosas triangulares que suponen un tercio total de la longitud corporal. En la parte delantera la porción cefálica, con dos ojos muy evolucionados, se prolonga en ocho brazos (o patas)

LESSER FLYING SQUID

It is a marine cephalopod mollusc and very similar in appearance to squids. They have two gills and an extensive closed circulatory system consisting of a systemic heart and two gill hearts. It has a long, narrow mantle with two triangular, fleshy fins which represents a third of the total length of the body.

This species has eight arms [legs] and two tentacles with four rows of suckers that can be extended to the entire length of the mantle. It is light pink in colour with



y dos más se prolongan hasta alcanzar casi la misma longitud del manto, este par recibe el nombre de tentáculos y poseen cuatro hileras de ventosas en los extremos. La pota común es de color rosado claro con pequeñas manchas violáceas o rojizas y azuladas por lo cual se mimetiza muy bien en el agua marina. Cuando este animal se siente atacado expele una «tinta» o sepia de color marrón muy oscuro.

Habita en las aguas del océano Atlántico, mar Mediterráneo y del océano Pacífico desde zonas casi superficiales hasta una profundidad de por lo menos 800 m, durante la noche tiende a ascender

a las aguas superficiales, esto hace que su pesca se realice preferentemente en horas nocturnas mediante poteras que realizan la captura con redes de arrastre.

scattered violet to bluish spots that allow them to camouflage. They can expel a dark cloud of ink from an ink sack, which they use as a defence mechanism against possible predators.

They are found in the Atlantic, Mediterranean and Pacific waters from the surface and up to depths of 800 m [2624ft]. At night they ascend to the surface water and, for this reason they are frequently caught at night using trawl fishing



PINTARROJA

Los esciliorrínidos [*Scyliorhinidae*] son una familia de elasmobranquios del orden Carcharhiniformes, conocidos vulgarmente como Pitarrojas, Lijas o Peces gato. Es una especie más de entre las especies de tiburones. Pueden distinguirse por sus ojos alargados que recuerdan a los de un gato y sus dos pequeñas aletas dorsales. La mayoría de las especies no son particularmente grandes, con longitudes de 60 a 70 cm aproximadamente. Habitan en las costas del Mediterráneo y el Atlántico, en aguas poco profundas, de fondo arenoso, a unos 100 m de

profundidad. Durante la noche se alimenta de crustáceos, moluscos y peces.

CAT SHARKS

It is a species requiem shark in the family Carcharhinidae. Catsharks may be distinguished by their elongated, cat-like eyes and two small dorsal fins. Most species are fairly small, reaching approximately 60 to 70 cm [23 to 27 in]. It can be found in the Mediterranean Sea and the Atlantic. They are shallow-water species that occur on sandy bottoms at depths of 100 m [328ft]. During the night, it feeds on crustaceans, mollusc and fish.



QUISQUILLA DE MOTRIL

La Quisquilla [*Plesionika edwardsii*] tiene un tamaño máximo de 17cm y suelen habitar los fondos arenosos y rocosos, a unos 650 metros de profundidad.

QUISQUILLA DE MOTRIL [SHRIMP]

It can grow up to 17 cm [6 in]. They occur on sandy and rocky bottoms at depths of 650 m [2132ft]. It can be found in the Mediterranean Sea and the Atlantic.

Due to its presence on rocky bottoms along the coast, it is used as a preserve for trawl fishing and therefore, this species are caught by fish traps, especially in the fishing grounds of Motril.

This species spawn a huge number of blue eggs that are distributed throughout the Atlantic and the Mediterranean Sea.

Su particular hábitat en los fondos rocosos de la franja litoral, es territorio vedado para la pesca de arrastre, por lo que la quisquilla se captura mediante el método artesanal de nasas, sobre todo en los caladeros de Motril.

Las azules huevas presentes en el vientre de las quisquillas son características de esta especie que se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico.



TINTORERA

La tintorera o tiburón azul es una especie de elasmobranquio carcarriniforme de la familia Carcharhinidae. Vivíparo, es un tiburón de cuerpo estilizado y alargado, con un hocico largo y cónico. Posee cinco hendiduras branquiales, dos aletas dorsales, dos aletas pectorales, dos aletas anales y una aleta caudal.

Tiene una coloración blanca en la parte ventral, y un azul metálico muy intenso en el resto del cuerpo. Sus dientes, que se caen y son reemplazados constantemente, son de forma triangular con bordes aserrados. Tiene una longitud promedio de 2,5 m y un peso de 80 kg.

Puede ser agresivo con

los humanos si se siente amenazado. Es un tiburón pelágico, cosmopolita, que se distribuye por todos los océanos y mares del mundo.

BLUE SHARK

It is a species requiem shark, in the family Carcharhinidae. They are viviparous with a slender elongated body and a long conical snout. They have five branchial apertures, two dorsal fins, two pectoral fins, two anal fins and one caudal fin. They are metallic blue in colour and ventrally white. Their teeth are triangular with serrated edges and are replaced on a regular basis as they are lost or damaged. This species reaches an average size of 2.5 m [8ft] and about 80 kg [176lb] weight.

It can be aggressive if threatened It is a cosmopolitan pelagic species that inhabits the deep ocean waters around the world.



CIGALA

Es un crustáceo decápodo de la familia Nephropidae. Se trata de una especie

NORWAY LOBSTER

It is a decapod crustacean in the family Nephropidae. It is an important commercial species due to its delicious taste. They have an elongated body much smaller than other species in its genus. The first pair of thoracic legs is enlarged with large claws that are slightly asymmetric. The second and the third pair of legs also have claws.

The abdomen is segmented, ending in a broad tail fan. They have black kidney-shaped eyes, two carinas or longitudinal ridges on the rostrum, carinas on the carapace and claws. They are pink pale in colour. They only come out at dusk and at dawn to eat.

It can be found at depths of 800 m [2624ft]. They live in waters of the western Mediterranean Sea.

comestible muy apreciada por su sabor que posee un cuerpo y abdomen alargados, estrechos y de menor robustez que el resto de especies de la familia. El primer par de patas torácicas es largo, con largas pinzas ligeramente desiguales. Segundo y tercer par también con pinzas. Segmento abdominal terminado en una punta a cada lado. Ojos de córnea negra y muy hinchada, de aspecto arriñonado. Rostro con dos carenas o crestas longitudinales; otras carenas en el caparazón y las pinzas color rosáceo.

Sólo sale al anochecer y al amanecer para alimentarse. Viven en profundidades de hasta 800 m, por el Mediterráneo occidental.



PEZ ESPADA

Es una especie de pez perciforme de la familia [Xiphiidae]. Son grandes peces predadores altamente migratorios, ca-

caracterizados por su pico largo y aplanado. Alcanzan un tamaño máximo de 4,3 m y un peso de 540 kg. Las hembras son más grandes que los machos, los cuales rara vez superan los 135 kg.

Es conocido comúnmente como «el gladiador» (de allí su nombre científico, *gladius*), debido a la forma de su cuerpo y a la similitud de su pico con una espada; el cual utiliza como arma tanto para atacar a sus presas, como para defenderse de sus depredadores naturales (el Marrajo). El pez espada es homeotermo, esto le permite mantener

una temperatura 10° o 15°C superior a la del agua.

SWORDFISH

Are the sole member of their family Xiphiidae. They are large, highly migratory, predatory fish characterized by a long, flat bill. This species reaches a maximum size of 4, 3 m total length [14 ft] and about 540 kg weight [1190lb]. Females are larger than males and rarely exceed 135 kg [297 lb]

It is commonly known as "The Gladiator" (hence the fish's scientific classification: Xiphias Gladius) because of their streamlined physique and their sharp, sword-like bill, which is used as a weapon to spear prey as well as for protection from its natural predators [sharks].

They are endothermic and, therefore they can keep their body core temperature up to 15° C [59 °F] above the ambient temperature.



CHOQUITO PICUDO

Es un cefalópodo de pequeño tamaño. Manto [saco muscular] relativamente grueso, globoso, y algo aplastado dorsoventralmente. Brazos con cuatro hileras de ventosas.

PINK CUTTLFISH

It is a fairly small cephalopod.

The mantle [muscular body wall] is thick, globular and flattened dorso-ventrally. The ventral arms have 4 rows of suckers.

The sepion [cuttlebone] is narrow with a long posterior spine that is visible and hence their popularity. It is reddish brown on dorsal surface without patterns and ventrally white.

This species can reach up to 12 cm [4 in] mantle length and it can be found along the Andalusian coast.

They are shallow-water species often found in seagrasses and algae. They have a lifespan of between 1-2 years.

muscular] relativamente grueso, globoso, y algo aplastado dorsoventralmente. Brazos con cuatro hileras de ventosas.

Sepión [concha] estrecho y terminado en una espina que sobresale del manto y es visible, de ahí su popularidad. Coloración marrón rojizo, sin dibujos en el dorso; vientre blanco. Hasta 12 cm de longitud del manto [no incluye la cabeza ni los brazos y tentáculos].

Presente en todo el litoral andaluz. Vive en el fondo de los mares poco profundos, generalmente entre las hierbas acuáticas y las algas. Viven de uno a dos años.



ARAÑA

De cuerpo alargado y comprimido. Cabeza armada con espinas venenosas, dos pequeñas delante de los ojos y una grande en el opérculo. de arena, donde se entierra para acechar a sus presas.

Posee dos aletas dorsales, la primera con 6 radios duros venenosos y la segunda con 29-32 radios blandos. Aleta anal con 2 radios duros y 29-32 blandos. Coloración marrón claro por el dorso y blanquecina en los flancos y el vientre; flancos cruzados con numerosas líneas oblicuas discontinuas, marrones y amarillas; primera aleta dorsal con una gran mancha negra. Boca grande y oblicua. Puede llegar a medir hasta 40 cm de longitud.

Se encuentra en todo el litoral andaluz. Vive en fondos

GREATER WEEVER

They have an elongated and laterally compressed body with venomous spines around the head; two small in both eyes and one large on the operculum. They have two dorsal fins: the first fin with 6 poisonous hard rays and the second fin with 29-32 soft rays. They are light brown dorsally grading to white ventrally. They have flanks with brown and yellow oblique lines. The first dorsal fin has a large black spot.

The mouth is huge and is set obliquely. This species reaches a maximum size of 40 cm total length [15 in]. It can be found along the Andalusian coast. They occur on sandy bottoms where they can bury themselves and lie in wait for their prey.



CALAMAR

Los tétidos [*Teuthida*] son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares. Son animales marinos y carnívoros. Los calamares poseen dos branquias, y un sistema circulatorio cerrado asociado formado por un corazón sistémico y dos corazones branquiales.

SQUID

The order Teuthida is a group of marine cephalopod mollusc most commonly known as squids. They are exclusively carnivorous.

They have two gills and an extensive closed circulatory system consisting of a systemic heart and two gill hearts. Squids have eight arms and two tentacles.

Their tentacles are a type of muscular hydrostat that do not grow back if they are severed. Squids can blend in with their surroundings to avoid predators.

Their bony structure is internalized while

Es característico en su anatomía dispone de 8 brazos y 2 tentáculos.

Sus tentáculos fuertemente musculados están dotados de ventosas, y si se arrancan no vuelven a crecer. Los calamares pueden camuflarse en el medio con gran facilidad para evitar ser comidos por sus depredadores.



Su concha es interna, a diferencia de otros animales similares como el pulpo, que carecen de ella. Disponen de un órgano llamado hipónimo, que les permite moverse al expulsar agua a presión.

La boca del calamar está equipada con un pico afilado, que utiliza para matar y despiezar a sus presas en trozos manejables. La

mayoría viven un año, y mueren después de desovar, aunque algunas especies gigantes pueden vivir dos o más años.

in the octopus it is nonexistent. They have a specialized foot called hyponome that enables them to move by expelling water under pressure.

The mouth of the squid is equipped with a sharp beak used to kill and tear prey into manageable pieces. Most live for one year, dying after spawning, although some of the giant species may live for two years or more.



CANGREJO DE ARENA

Es un crustáceo decápodo, posee un caparazón de forma pentagonal, algo

SANDY SWIMMING CRAB

It is a decapod crustacean with a pentagonal, puffy and coarse-grained carapace and five pointed teeth on either side at the front. They have large, asymmetrical pincers. The dactyl of the last pairs of legs is blue and similar in shape to a palette. The dorsal surface is reddish-orange and the ventral surface is white. This species reaches a maximum size of 4 cm total length [1.5 in] and 5 cm [2 in] carapace width. It can be found along the Andalusian coast and they are caught by trawlers based

abombado y rugoso, con cinco dientes curvados a cada lado del borde frontal. Pinzas grandes, asimétricas. Dáctilo del último par de patas ensanchado en forma de paleta. Coloración anaranjado rojiza por el dorso y blanca por el vientre; punta del dáctilo del último par de patas azul. Hasta 4 cm de longitud y 5 cm de anchura de caparazón.

Presente en todo el litoral andaluz, se pesca principalmente por los barcos arrastreros con base en puertos mediterráneos, como Caleta de Vélez y Motril.



Esta particularidad morfológica es una adaptación para la natación, con lo cual el cangrejo no solo se desliza por el fondo reptando con sus patas

Respecto al hábitat, esta especie vive tanto sobre el fondo como nadando cerca de él, asociada a fondos arenosos o arenoso-fangosos, desde la zona

intertidal hasta unos 400 m de profundidad.

in Mediterranean ports like Caleta de Vélez and Motril.

This species also has its rear legs adapted into flattened paddles in order to allow this species some swimming ability.

They occur on sandy or sandy-muddy bottoms from intertidal zone up to depths of 400 m [1312ft]

PROCESO DE TRAZABILIDAD

TRACEABILITY PROCESS



La lonja pesquera abre sus puertas muy temprano, debido a que regresan de su jornada los barcos de cerco; realizando la primera subasta del día a las 7:00 de la mañana. La otra subasta comienza a las 18:30-19:00 [aproximadamente] tras el regreso de los barcos de arrastre, palangre y artes menores.

Ya de vuelta, los pescadores terminan de seleccionar y clasificar el pescado por tamaño y especie, en cajas de plástico; las cuales, finalmente se distribuirán por la Lonja para ser subastadas.

Después del proceso de selección y clasificación, desembarcan las cajas de pescado en una carretilla, unas sobre otras, para llevarlas al interior de la Lonja, donde dará comienzo el proceso de comercialización. Los mismos

pescadores, o en su defecto el guardián [responsable de vigilar el pescado desde que llega a puerto hasta que se vende] son los encargados de realizar este trabajo.

The Fish Market is open early in the morning when seine vessels tie up and unload their catch, leading to the first auction at 7am. The second auction is held around 6.00 or 7.30pm every weekday when trawlers, longline fishing and minor arts vessels arrive.

Then, the fish will be sorted by species and sized by the fishermen.

Once this classification has been made, either the fishermen or the guard [the person responsible for monitoring the whole process] will load the plastic crates on a trolley and take them into the Fish Market facilities where the commercialisation process takes place.

Comercialización

Commercialisation Process



Una vez que el pescado llega a lonja, pasa por la cinta transportadora hasta el módulo central, consistente este en una báscula donde se pesa y se etiqueta cada caja.

La etiqueta que cae sobre la caja es muy importante; pues ella muestra toda la información del pescado: la zona de captura, la denominación comercial, el nombre científico de la especie, primer expedidor, método de producción, la forma de presentación, el peso del producto, el barco productor, arte de pesca, fecha de captura, nombre local de la especie, número de caja y lote.

Podemos decir que este etiquetado es como el D.N.I del pescado ya que una vez que la etiqueta sale impresa nunca habrá otra igual a esta, por su código de barras. Este proceso es llamado

«Proceso de Trazabilidad».

¿Por qué es importante esta etiqueta?

Porque cuando el pescado se vende fuera de Lonja [ya sea restaurantes o pescaderías] si la persona lo

Fish crates are transported along a conveyor-belt and then weighed and tagged

Fish labelling is an important means of providing essential information such as: catch area, commercial designation, scientific name, local name, name of the supplier, production method, format, weight, name of fishing vessel, fishing tackle, catch date, lot and crate number

This label has a unique bar code number assigned to help you match each label to the product. This is known as "traceability"

Why is labelling important?

If something goes wrong with a product you have supplied, a detailed label will

ingiere y enferma, podemos saber de dónde procede dicho pescado, y se hace un seguimiento de la zona y de la especie, para ver que ha podido provocar que la persona enferme. Por suerte en la Lonja de Motril nunca ha pasado esto, nuestro pescado es diario y de muy buena calidad.

Es importante señalar que la jefa de lonja es la encargada de vigilar que el pescado tenga sus medidas y este perfectamente colocado y clasificado para que cuando salga a subasta todo esté en orden.

En este sentido, las medidas del pescado varían según el tipo de pescado al que nos estemos refiriendo por ejemplo: la cigala: 7 cm [mínimo]; Pescadilla: 20 cm [mínimo] y aguja: 25cm [mínimo], etc.

Una vez finalizado este proceso, el pescado se lleva a los palets distribuidos por el suelo para la iniciación de la subasta.

¿Cómo se distribuye el pescado y quién vende primero?

Los barcos venden por orden de entrada, es decir el barco que entra primero a puerto, es el primero que vende, así sucesivamente. Tras ellos venderían los barcos que traen sus capturas por tierra, porque hayan dejado sus barcos en Adra, La Caleta... y finalmente los barcos que no pertenecen a esta Lonja.

LAS MEDIDAS MÍNIMAS DEL PESCADO VARÍAN SEGÚN EL TIPO

THE MINIMUM SIZE ALLOWED WILL VARY ACCORDING TO THE SPECIES

ensure that seafood can be traced throughout the supply chain for quick identification of the problem. Fortunately, we have never had a case like this because we offer a full range of quality fresh fish delivered daily.

It must be said that the person in charge of the Fish Market is responsible for monitoring the minimum permitted length of species and ensuring that everything is in the right place for the auction.

In this regard, the minimum size allowed will vary according to the species. For instance: Norway lobster, 7 cm [2 in]; small hake, 20 cm [7 in]; needlefish, 25 cm [9 in], etc.

Once this process is complete, the fish is lined up by species on pallets on the floor.

How does it work?

Their catch are sold at the auction in order of arrival, that is to say, fishing vessels that arrive first will sell first. Secondly, catch derived from different vessels operating in other places and finally, boats that do not belong to the Fish Market. However, minor



La lonja se distribuye en dos partes:

La zona del pescado barato [barato], en ella se colocan especies como pulpos, brótola, potas, pintarrojas, araña...etc. Esta zona, a su vez, tiene una sección que se vende por lotes, es decir; cuando pescan jureles o bacaladilla [que se tienen que poner en conserva lo más pronto posible], estos se venden así [un lote es un número indeterminado de cajas de una misma especie]. Los pujadores pelearan por llevarse el lote entero o elegir una sola caja.

La zona del pescado fino [caro] donde se colocan especies como rape, pescadilla, cigalas, gambas... etc. Tiene una diferencia, y es que las cajas se venden por kilos.

Por norma general, el primero en llegar a puerto

es el que antes vende, aunque si ese día los barcos de Artes Menores regresan de su jornada, tienen prioridad independientemente del orden en que hayan entrado.

Este proceso es explicado previamente, y se le aplica a los barcos que salen a trabajar de madrugada.

En cuanto a la subasta que se lleva a cabo para los barcos que salen a trabajar por la noche y llegan por la mañana, el proceso es el mismo; pero en este caso la subasta se suele hacer por lotes o en el caso de algunas especies como pueden ser los boquerones, las sardinas, melva...estas se colocan en cajas de corcho, que son pesadas y vendidas por kilos.

arts boats will be given priority over all other fishing boats. This procedure previously explained, is also applied to vessels that work at night.

The auction is staged simultaneously in two different zones:

Low quality fish [Cheap fish]:
you will find species like octopus, forkbeard, cuttlefish, dogfish, or greater weevers. This area, in turn, is divided into a section where fish that need to be preserved is sold in lots. Therefore, species like horse mackerels or blue whittings will be sold in lots which include an undetermined amount of crates of the same species. The bidders will try to get the whole lot or a crate.

Subasta:

Auction:



En la Lonja del Puerto de Motril la venta de pescado se hace mediante una subasta a 'la baja', esto quiere decir: se establece un precio máximo a partir del cual se va bajando. Los subastadores (uno que en la parte del pescado fino y otro en la del basto) tienen un mini ordenador con el que primero escanean el código del pescado, después adjudican el precio con el que se va a empezar la subasta. Una vez realizado este trabajo aparece en la pantalla los datos del barco, del pescado y el precio, aquí comienza la subasta: el

subastador la pone en marcha y el precio va bajando despacio, cuando el precio concuerde con lo que el pujador va buscando, para la subasta con un mando y se

-High quality fish [Expensive fish]: you will find species like monkfish, small hakes, Norway lobsters or prawns. Unlike cheap fish, they are sold per kilo. As for those vessels that work at nights, their catch will be auctioned off in lots except for species like anchovies, sardines, frigate mackerels that are neatly placed in styrofoam boxes and sold per kilo. The method used in the Fish Market is the



le adjudica. Previamente a esta subasta los compradores, —que anteriormente se han tenido que inscribir con sus datos y se les ha dado unos mandos para poder parar el panel de subasta—, pasean para ver el pescado y ver cuál le interesa y por tanto por cuál pujará.

no es lo que buscaba, tiene la posibilidad de decir que no y la subasta sigue bajando por el precio en el que se había quedado.

Una vez acabada la subasta, al comprador se le

¿Cualquier persona puede comprar en Lonja?

No, solo pueden comprar las personas que tengan negocios dedicados a la gastronomía o tengan una pescadería.

A los compradores se les asigna un mando con el cual pueden parar la subasta en cualquier momento para adjudicarse el pescado. Una vez parada la subasta, el comprador se acerca al pescado, si le gusta la caja se la queda, pero si al acercarse se da cuenta de que el producto

"Dutch auction" system, whereby the price is set very high and it is gradually lowered. Two auctioneers - one for each area - start by scanning the product barcode and then, set the price. All the information regarding the product is displayed in the auction screen. Once this process is complete, the fish auction starts with a high asking price and it drops until a buyer enters a bid by using their remote control. All buyers are required to register. Prior to auction, you will see how buyers stroll through the crates to see the amount and quality of fish.

Who can buy?

Only fishmongers and restaurants are allowed to buy at the Fish Market. Buyers are provided with a remote control to bid on the



entrega la hoja de trazabilidad del pescado, donde aparece reflejada toda la información de las cajas de pescado que ha adquirido.

fish they wish. When the first bid is submitted, the auction is then immediately paused and the buyer will have the opportunity to check the product and the right to decline if it does not meet his expectations. If that occurs, the auction will resume and the price will just keep dropping.

Once the auction is finished, bidders will be provided with a traceability matrix showing all the information regarding the product.

They will need this document in case they are stopped by the Customs so that they can check that the product coincides with the traceability matrix.

One important figure in this process is the so called "colla", the person responsible for the fish to be packed in the crates with ice and loaded into buyer's vehicle ready to be transported. Finally, all that's left to do is sell or cook the fish.

Si por cualquier motivo en la aduana lo para la policía y le pide el documento de trazabilidad, se comprobará que concuerdan las cajas que lleva con las que aparecen en el documento. Si es así, no tendrá ningún problema. Una vez que se haya subastado el pescado, que cada comprador haya cogido su género, aparece una figura importante para los compradores que son la «colla» de la lonja. Estos hombres son los encargados de comprar el hielo, poner el pescado en sus cajas, llevar y cargar el género en el coche para que el comprador solo tenga que venir, arrancar, y llevarse el pescado a su negocio.

Por último solo queda que el pescado sea vendido en las pescaderías o se cocine en los restaurantes o bares

¿Qué se hace con el pescado que no se vende?

What do we do with the fish which is not sold?



Normalmente el pescado que entra en lonja se suele vender todo, pero hay ocasiones en las que el pescador no está de acuerdo con el precio del pescado [porque en la subasta se ha bajado mucho el precio] y decide no venderlo, pues él es el dueño del género que previamente ha estado pescando durante todo el día. Desde el año pasado lo que la cofradía de pescadores decidió fue donar el pescado que no se vende

a la FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE GRANADA

Most of the fish are sold. However, when the final price is lower than what is expected by the fisherman, he will have the opportunity to decide whether or not to sell the product.

Since last year, Fishermen's Association decided to donate the seafood that is not sold to a local food bank "Fundación Banco de Alimentos de Granada"

FÁBRICA DE HIELO

ICE FACTORY



La fábrica de hielo funciona desde los comienzos del uso de la Lonja. Su función es muy importante para conservar el pescado lo más fresco posible, tanto dentro de la Lonja como en los propios barcos.

La fábrica dispone de dos dispensadores de hielo:

Uno metálico utilizado por las collas, que son las encargadas de mantener el pescado lo más fresco posible tanto dentro de Lonja como en los camiones y furgonetas de los compradores. Para ello llenan unas bañeras con el hielo y las transportan hasta el interior de la Lonja.

Uno de color amarillo, es el utilizado para introducir el hielo dentro de las neveras de los barcos. Aproximadamente los barcos echan una tonelada de hielo, esta tonelada les dura toda la semana. Con el hielo en las neveras consiguen mantener frescas y en buen estado las capturas

realizadas a lo largo de su jornada.

Ice Factory has supplied ice since the beginning of the Fish Market. They play an important role in keeping the fish fresh in both the Fish Market and on the boats, and therefore, ensuring an optimal quality.

There are two ice dispensers:

A metal ice dispenser. It is used by the so-called "collas", the people responsible for keeping the fish as fresh as possible both at the Fish Market and on the buyer's vehicle. To do so, they keep fish in a container full of ice which is transported into Fish Market facilities.

A yellow ice dispenser. It is used to fill the boat's container with nearly a tonne of ice that lasts for a week. This method will let them to keep the catch fresh throughout the whole working day.



ECO PUERTOS

[Punto Limpio]

ECOPOINTS [Clean Area]

El Proyecto de Eco Puertos ha sido pionero aquí en Motril, siendo el único puerto pesquero que dispone de estas instalaciones en toda Europa. Lleva a cabo varias labores muy importantes:

Una primera labor es la recogida de residuos que los propios barcos generan, como pueden ser aceites, pilas, luminaria, filtros, envases generados en el proceso de jornada, ya que los marineros comen a bordo del barco.

Otra de las labores llevadas a cabo es la recogida de residuos del litoral granadino. Para ello los barcos de arrastre se han comprometido a recoger y traer a puerto todos los residuos que recogen de los fondos cuando recogen sus capturas. Los marineros conocen el daño causado por los residuos urbanos, sobre todo plásticos, que llegan hasta nuestro mar. De este modo contribuyen en la descontaminación marina así como en la reproducción y regeneración de los fondos. Algo que también les beneficia.

Y otra realizada junto con el Banco de Alimentos de Granada, es la recogida de todos los peces que por parte de los marineros son donadas a dicho banco. Los patrones donan las capturas que ellos consideran que no se venden a un precio justo. Gracias a esta labor social se les proporciona dos veces en semana pescado en el menú a más de 1.500 familias granadinas.

Este proyecto pretende que el resto de puertos lo copien y que juntos podamos reducir los residuos vertidos al mar y ayudar a las familias más necesitadas.



The Ecoports Project has placed a pioneering role in Motril, being the one-of-a-kind fishing port with these facilities in Europe. Every day some very important works are carried out here:

The first work is the process of waste collection, such as oil, batteries, luminaries, filters, container used during their work day, among other staff, which is generated by the vessels.

Another work is the process of waste collection along the coast of Granada. To carry out this task, trawlers have freely committed themselves to collect and bring back to the port all the waste they catch from the sea while they are doing their labour. Sailors know the damage caused by the urban waste, above all, plastic. This way, they help our marine decontamination as well as the reproduction and regeneration of the seafloors, which benefits us.

There is another task carried out together with the Food Bank in Granada which consists of collecting the catch that sailors donate. The captains donate the amount of catch they consider is not sold at a fair price. Thanks to this social work, more than 1.500 families in Granada can eat fish twice a week.

This project serves as a model for other ports that should emulate it in order to reduce the amount of waste and help families who need basic goods.



PATRONA DE LOS MARINEROS

Una de las tradiciones más emotivas es el 16 de Julio, cuando los marineros celebran el día de su patrona, la Virgen del Carmen. Como cada año preparan sus barcos, adornándolos con luces y banderines para embarcar a la Virgen y pasearla por el mar. Una procesión terrestre-marítima, que comienza a media mañana con una misa dedicada a La Patrona, a la que acuden todos los pescadores con sus familias y todos los visitantes.

Este día todos los marineros lucen sus mejores ropas y su mejor sonrisa, es el día más emotivo para todos, en el que todos los devotos se dejan sus voces para gritar: «¡Viva

la Virgen del Carmen!», «¡Viva la Patrona de los Marineros!», «¡Guapa, Guapa y Guapa!». Aunque para muchos los dos momentos más emotivos son cuando se le canta la salve marinera, una al acabar la misa y la otra en el encierro.

Son los marineros los que la acompañan en toda la procesión, llevándola a hombros por todas las calles del Varadero, al embarcarla para el paseo marítimo y en su encierro. Actualmente muchas mujeres, hijas y mujeres de marineros, también cargan con ella a lo largo del recorrido.

Tras el encierro, los marineros esperan con toda ilusión otro año para volver a sacar y pasear a su Patrona con orgullo y emoción•



PATRON SAINT OF THE FISHERMEN

One of the most emotive traditions is celebrated on the 16th July, when sailors celebrate the special day of their Patron Saint, the Virgen del Carmen. Every year, they prepare their boats with lights and decorations and embark the statue of the Virgin and take her to sea. The land and sea procession begins by mid-morning with a mass dedicated to our Patron Saint and attended by sailors with their families and visitors.

This day, sailors wear their smartest clothes and best smile since this is the most emotive day for them, at the same time they shout without stopping: "Long live the Virgin

del Carmen!", "Long live the Patron Saint of the fishermen!". However, there are people who find that two of the most moving moments are: the moment in which the sailors Salve is sung at the end of the mass, and the virgin's return to her temple.

Sailors are the people who go with the Virgin during the procession, carrying her on their shoulders through the streets of the Varedero neighbourhood, embark her and take her back to the church. At present, a lot of women, who are sailors' wives and daughters, also carry the Virgin on their shoulders.

After the Virgin is back in her temple, sailors look forward to the procession of the following year.



Otra tradición marinera son los múltiples nudos que utilizan los pescadores en su trabajo.

The countless of reef knots used by fishermen at work is a very well-known seagoing tradition.

1. Nudo de pescador: Se usa para unir dos cuerdas que por su fabricación sean muy resbaladizas o, para unir dos cuerdas que se meterán al agua, que la cuerda este mojada o cabos gruesos difíciles de entrelazar. También si es necesario que ambas cuerdas se deslicen una sobre otra.

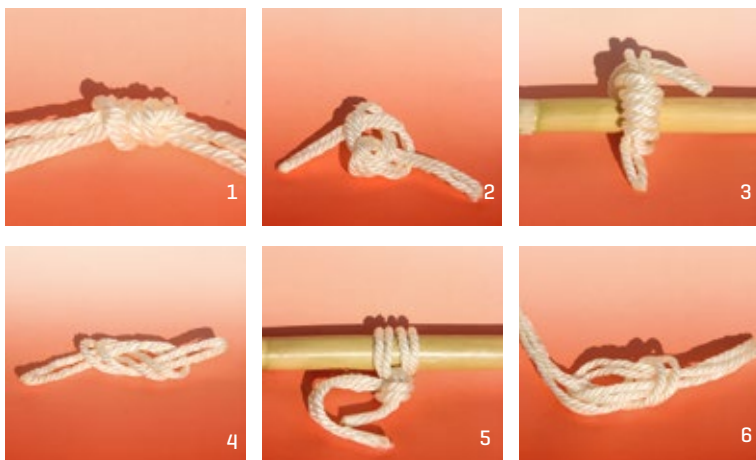
2. As de guía: Este nudo consiste en una gaza que no se corre; es útil para subir o bajar una persona a modo de arnés o mantener unidas a varias personas, por consiguiente es muy útil en rescates. El as de guía es simple y fácil de hacer, es muy resistente y también tiene la gran ventaja de que no se desliza y no se afloja fácilmente.

3. Vuelta de braza: nudo de estribo o nudo de leñador: Es usado para fijar el extremo de una cuerda a un tronco, un paquete o un mástil. Este nudo también sirve para iniciar un amarre ya sea el amarre diagonal o el de en forma de ocho. Sus características principales son que mientras la tensión de la cuerda es mayor, el nudo se aprieta haciéndose más resistente, y la ventaja de que aunque este a mucha tensión es fácil de deshacer.

4. Nudo de ocho: Se emplea para rematar provisionalmente las puntas de una cuerda ya que tiene la ventaja de no lastimarla. Es un nudo muy sencillo y útil, ya que no se deshace fácilmente, también se puede utilizar para hacer una gaza para prestar auxilio o cómo Nudo de «Boza».

5. Nudo de ballestrinque: Este nudo al igual que el vuelta de braza, sirve para sujetar una cuerda a un poste o mástil, amarrar la boca de un saco, así como también para iniciar un amarre y terminarlo, por ejemplo el amarre redondo o cuadrado. También al igual que otros nudos, este tiene que estar en tensión constante ya que si no, tiene la facilidad de que se afloje.

6. Vuelta de escota: Es un nudo muy útil para atar o unir dos cuerdas de diferente grosor o que se encuentren mojadas y que estarán sujetas a tensión, aunque no se afloja tan fácilmente cómo el nudo de rizo. Aunque este nudo se puede utilizar con cuerdas mojadas, no es recomendable usarse en cuerdas húmedas pues puede zafarse.



1. Fisherman's knot: it is used to join two very slippery ropes or, two ropes which will be immerse into water, two soaked ropes or thick ropes difficult to entwine. It is also used when both ropes need to be slid past each other.

2. Bowline: this knot consists of a bend that does not slide. It is really useful for rescuing people since it is used to heft people or keep them together. The bowline is simple and easy to do, it is really tough and its great advantage is that it does not slide or loosen easily.

3. Stevedore's knot: It is used to fix the end of a rope to a log, a packet or a mast. This knot is also used to start the berth manoeuvre: diagonal berth or figure-eight berth. Its main characteristic is that the knot is tougher if the tautness of the rope is greater. But, the advantage is that it is easy to undo.

4. Figure-eight knot: it is used to end properly the ending of the ropes since it has the advantage of not damaging the rope. It is a very simple and useful knot, due to the fact that it cannot be easily untied. It can also be used to aid or as a stopper knot.

5. Clove hitch knot: this knot has the same use as the stevedore's knot. It is used to hold a rope to a post or mast, tie a sack or to begin or end the berth, for example a round or square berth. As the other knots, this knot has to be constantly tautness in order not to loosen.

6. Sheet knot: It is a very useful knot to tie two different thickness ropes or two wet ropes. Although it does not loosen as easy as the square knot and it can be used with wet ropes, it is not advisable to use it with wet rope since it can loosen.

RECETAS - RECIPES



- Olive oil.
- Salt.
- 4 eggs.

METHOD: Clean the anchovies, add salt and leave them to dry somewhere well-ventilated.

Once the anchovies are dried, take a saucepan and add olive oil.

Fry the bulb of garlic without peeling it, once the garlic is golden, take it out of the saucepan and put it into a platter.

Fry the anchovies without changing the olive oil. Once they are done, take them out and put them in the platter. Fry the eggs. Pour the remaining oil in the platter together with the fried garlic and anchovies.

Espichás

INGREDIENTES: [para 4 personas]

- Un kilo de boquerones.
- Una cabeza de ajos.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- 4 Huevos.

PREPARACIÓN: Se limpian los boquerones, se les echa un poco de sal, al gusto, y se ponen a secar al aire libre durante un día.

Una vez secos los boquerones, se prepara una sartén con aceite de oliva y se fríen los dientes de ajos sin quitarles la piel, una vez dorados son retirados en una fuente. A continuación se fríen los boquerones en ese mismo aceite, hasta que estén en su punto y se retiran con los ajos. Finalmente se fríen los huevos y el aceite que ha quedado se echan en la fuente de los ajos y boquerones.

INGREDIENTS [for 4 people]

- 1 kilo of anchovies.
- 1 bulb of garlic.

Zoquillo

INGREDIENTES: [para 6 personas]

- Tres kilos de pulpo.
- Un kilo cebollas.
- Un pimiento rojo.
- Tres pimientos verdes.
- Un vaso aceite oliva.

PREPARACIÓN: Se trocea el pulpo y se echa en una sartén con el aceite, refreírlo bien hasta alcanzar un tono caramelizado y añadirle el vino hasta casi su total reducción. A continuación agregarle los tomates, pimientos y cebolla todo troceado, dejarlo freír hasta que esté a punto.



INGREDIENTS [for 6 people]

- 3 kilos of octopus.
- 1 kilo of onions.
- 1 red pepper.
- 3 green peppers.
- A glass of olive oil.
- 2 not very big tomatoes (if desired)

METHOD: Cut the octopus into pieces and put them into a saucepan with oil. Fry them until you see a caramelised colour and add wine until it is nearly absorbed.

Then, add the tomatoes, peppers and onion previously cut into pieces.

Finally, fry them.

Caldero

INGREDIENTES: [para 4 personas]

- 500 gr. de fideos gruesos.
- 1 kilo de pescado de roca.
- 1 tomate.
- 1 pimiento.
- 1 diente de ajo.
- 2 ñoras.
- Aceite y sal.

PREPARACIÓN: En una sartén hacer un sofrito con el tomate, pimiento, ajo y las ñoras, todo muy bien troceado sin piel ni semillas. En una paellera ponemos un poco de aceite, doramos los fideos y le

añadimos la mitad del sofrito.

En una olla se cuece el pescado. Cuando esté a medio hacer, añadimos la otra mitad del sofrito. Una vez terminada la cocción se saca el pescado y lo ponemos en un plato aparte.

Pasamos el caldo por el colador y se vierte poco a poco en la paellera para que los fideos lo absorban lentamente y terminen de hacerse. Mientras los fideos se terminan de hacer con el caldo, se sirve el pescado en un plato y se come y después se sirven los fideos. Es típico acompañar el pescado y los fideos con un poco de alioli casero.

INGREDIENTS [for 4 people]

- 500 grams of thick noodles.
- 1 kilo of rockfish.
- 1 tomato.
- 1 pepper.
- 1 clove of garlic.
- 2 spicy red peppers.
- Olive oil and salt.

METHOD; Peel and cut into pieces the tomato, pepper, clove of garlic and spicy red peppers. Make a sauté with the ingredients above mentioned.

In a paella pan, add oil, brown the noodles and add half of the sauté.

In a pot boil the fish. When it is half done, add the other half of the sauté. Once the fish is boiled, put it on a plate.

Pour the stock through a strainer and pour the resulting stock little by little into the paella pan so that the noodles absorb it slowly. Meanwhile the noodles finish cooking, serve the fish and start eating it.

Afterwards, the noodles are served. It is traditional to eat the fish and noodles with some handmade garlic mayonnaise.

Emblanquillo de jurel

INGREDIENTES: [para 4 personas]

- 3 dientes de ajo.
- 1 zanahoria.
- ½ cebolla.
- ½ puerro.
- 4 jureles grandes.
- 2l de agua.
- 4 patatas grandes.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 hojas de laurel.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN: Llenar la olla con agua y calentar a fuego medio. Se pelan las patatas y se cortan en rodajas de un 1.5 cm, se echan en la olla junto con el puerro, la cebolla, la zanahoria [en rodajas] y sal al gusto.

Cuando empiece a hervir, se añade un preparado hecho en un mortero: para ello se majan los ajos, un poco de sal y pimienta negra y el aceite.

Una vez añadido el preparado al agua lo movemos y dejamos que la patata se termine de cocer. Se limpian los jureles quitándoles el buche y la piel.

Una vez casi cocidas las patatas, se saca el puerro, la cebolla y la zanahoria y se batan; se vuelven a añadir al caldo junto con el pescado. Dejar a fuego medio que se termine de cocer la patata y el pescado, aproximadamente 10-15 minutos. Después estará lista para servir.

INGREDIENTS [for 4 people]

- 3 cloves of garlic.
- 1 carrot.
- 1/2 onion.
- 1/2 leek.
- 4 horse mackerels.
- 2 litres of water.
- 4 big potatoes.
- 3 tablespoons of olive oil.
- 2 bay leaves.
- Salt and black pepper to taste.

METHOD: Fill a pot with water and place it over medium heat. Then, peel the potatoes, cut them into 1.5 cm slices and put them into the pot together with the leek, onion, the carrot cut into slices and a bit of salt.

In a mortar add the cloves of garlic, a bit of salt, black pepper and oil. Mash all the ingredients.

When it boils, add the mixture resulting of mashing the ingredients above mentioned. Once everything is together in the pot, add water, stir it and leave it until the potatoes are cooked.

While the potatoes are being cooked, take the horse mackerels, remove the maw and clean them.

Once the potatoes are cooked, take the leek, onion and carrot out of the pot and whip them in the beater.

Once everything is whipped, add the mixture to the stock together with the fish.

Leave over a medium heat until the potatoes and the fish are cooked for about 10-15 minutes.

Then, you will have the dish ready to serve.



BIBLIOGRAFÍA

- www.ecopuerto.es
- www.nudos.org
- www.wikipedia.es
- ww.ictieterm.es
- Cuadernos ambientales nº 24 Año 10 septiembre 2013. Peces Singulares en la Costa Tropical.
- Adela Fábregas García y otros. El Puerto de Motril. Editorial: Asukaría Mediterránea-servicios de cultura. Motril. 1996.
- Cuaderno de la Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores. Productos de la Pesca de Nuestra Costa. Junta de Andalucía.
- Información ofrecida por los marineros y jefes de Lonja.

PESCADOS/FISH

KG/ESPECIES

AGUACIOSO MEDITERRÁNEO
 AGUILA MARINA
 ALACHA
 ALGARIN
 ARAÑA
 ARMAO
 BACALADILLA
 BACORETA
 BAILA
 BESUGO BLANCO
 BOCANEGRA
 BODIONES, PORRDANAS
 BOGA
 BONITO
 BONITO DEL SUR
 BOQUERON
 BOQUIDULCE
 BRECA
 BROTOLO DE FANGO
 BROTOLO DE ROCA
 CABALLA
 CABALLA DEL SUR
 CABRACHO
 CABRILLA
 CAZÓN
 CHAPARRUDO
 CHERNA
 CHOPA
 CINTA
 DENTÓN
 DOBLADA
 DORADA
 ESPETÓN
 ESTORNINO
 FALSO ABADEJO
 FANECA
 GALLO DEL NORTE
 GALLOPEDRO
 GOLLETA
 HERRERA
 JAPUTA
 JUREL MEDITERRÁNEO
 LENGUADO SOLDADO
 LENGUADOS
 LISA
 LLAMPUGA
 LUBINA
 MELVA
 MERLUZA

KG/SPECIES

MEDITERRANEAN SAND EEL
 COMMON EAGLE RAY
 ROUND SARDINELLA
 GARFISH
 GREATER WEEVER
 THORNY CATFISH
 BLUE WHITING
 LITTLE TUNNY
 EUROPEAN SEABASS
 SEA BRAM
 BLACKMOUTH CATSHARK
 BALLAN WRASSE
 BONNETMOUTH
 BONITO
 COMMON BONITO
 ANCHOVY
 SHARPNOSE SEVENGILL SHARK
 COMMON PANDORA
 GREATER FORKBEARD
 FORKBEARD
 ATLANTIC MACKEREL
 SPANISH MACKEREL
 RED SCORPIONFISH
 STONE SKIPPING
 SCHOOL SHARK
 BLACK GOBY
 WRECKFISH
 BLACK SEABREAM
 RED BANDFISH
 COMMON DENTEX
 SADDLED SEABREAM
 GILT-HEAD BREAM
 EUROPEAN BARRACUDA
 CHUB MACKEREL
 GOLDBLOTCH GROUPEL
 POUT WHITING
 MEGRIM
 JOHN DORY
 THICKBACK SOLE
 SAND STEENBRAS
 ATLANTIC POMFRET
 MEDIT. HORSE MACKEREL
 SOLDIER SOLE
 SOLES
 FLATHEAD GREY MULLET
 MAHI-MAHI
 BASS
 FRIGATE TUNA
 HAKE

TOTAL

58,70
 96,20
 238.605,00
 78.690,00
 7.240,90
 161,60
 91.636,40
 722,30
 718,16
 17.105,20
 13.960,10
 188,40
 23.492,50
 1.935,00
 5.527,70
 1.608,00
 469,50
 7.338,20
 16.205,40
 1.328,30
 390,30
 863.908,50
 2.301,60
 3.034,90
 2.680,00
 2.731,00
 95,00
 32,30
 284,50
 439,00
 2.370,00
 68,90
 3.024,70
 492,00
 15,90
 38,90
 47,00
 1.526,40
 1.214,50
 542,80
 22,20
 411.894,10
 3.351,90
 263,47
 1.488,50
 25,70
 102,60
 1.316,30
 36.353,40

ESPECIES DE LA LONJA

KG/ESPECIES

MERO
 MORENA
 PALOMETA BLANCA
 PALOMETÓN
 PARGO
 PECES VARIOS
 PEZ LIMÓN
 PEZ BALLESTA
 PEZ CARDENAL
 PEZ CONEJO
 PEZ ESPADA
 PEZ RATA
 PINTARROJA
 PODAS
 POLLO
 QUELVE
 RAPE BLANCO
 RASCARCIO
 RAYA ESTRELLADA
 RODABALLO
 ROMERILLO
 RUBIO
 SALEMA
 SALMONETE DE FANGO
 SALMONETE DE ROCA
 SAMA DE PLUMA
 SARDINA
 SARGO
 SARGO BREADO
 SOLRAYO SOBAYO
 TAPACULO
 TEMBLADERA
 TINTORERA
 VORAZ
 ZAFIO

Total general

KG/SPECIES

GROUPEL
 MORAY EEL
 POMPANO
 LEERFISH
 RED PORGY
 DIFFERENT SPECIES
 AMBERJACK
 TRIGGERFISH
 CARDINAL TETRA
 SNAKE MACKEREL
 SWORFISH
 ATLANTIC STARGAZER
 CAT SHARK
 LEFTEYE FLOUNDER
 POLLO
 SPINY DOGFISH
 MONKFISH
 RED SCORPIONFISH
 STARRY RAY
 TURBOT
 MEDUSAFISH
 SEA ROBIN
 SALEMA PORGY
 RED MULLET
 STRIPED RED MULLET
 PINK DENTEX
 SARDINE
 WHITE SEABREAM
 ZEBRA SEABREAM
 SAND TIGER SHARK
 SCALD-FISH
 MARBLED ELECTRIC RAY
 BLUE SHARK
 RED SEABREAM
 EUROPEAN CONGER

Total

TOTAL

137,60
 3,40
 3.098,70
 170,60
 5.974,75
 2.209,90
 477,60
 188,92
 195,70
 1.684,60
 12.496,30
 3.045,70
 22.480,79
 910,00
 11.267,90
 2.834,90
 44.482,60
 1.667,70
 6.419,80
 295,50
 323,90
 3.422,26
 489,50
 33.954,10
 2.140,90
 195,60
 84.134,00
 3.384,90
 55,60
 448,10
 4.765,60
 467,00
 12.626,20
 764,00
 2.060,10

2.116.418,75

MOLUSCOS/MOLLUSCS

KG/ESPECIES

CALAMAR
 CAÑAILLA
 CASCO TIRRENO
 CHOCO
 CHOQUITO ICUDO
 GLOBITO
 POTA COSTERA
 POTA VOLADORA
 PULPO
 PULPO BLANCO
 PUNTILLITA

Total general

KG/SPECIES

LSQUID
 PURPLE DYE MUREX
 CASCO TIRRENO
 CUTTLEFISH
 PINK CUTTLEFISH
 LITTLE CUTTLEFISH
 LESSER FLYING SQUID
 BROADTAIL SHORTFIN SQUID
 OCTOPUS
 CURLED OCTOPUS
 SMALL SQUIDSGER

TOTAL

TOTAL

9.421,60
 6,80
 876,30
 7.405,20
 11.475,50
 731,00
 26.040,50
 1.385,50
 135.930,60
 18.881,80
 509,20

212.664,00

CRUSTACEOS/CRUSTACEOS

KG/ESPECIES

BOGAVANTE
 CAMARON BLANCO
 CAMARON FLECHA
 CAMARON MARCIAL
 CANGREJO DE ARENA
 CANGREJO REAL
 CANGREJO ROJO
 CENTOLLA
 CIGALA
 GAMBA BLANCA
 GAMBA ROJA
 LANGOSTA
 LANGOSTA MORA
 QUISQUILLA DE
 MOTRIL
 SASTRE

Total general

KG/SPECIES

LSEUROPEAN LOBSTER
 WHITE SHRIMP
 ARROW SHRIMP
 GOLDEN SHRIMP
 SANDY SWIMMING CRAB
 ROYAL CRAB
 RED CRAB
 SPIDER CRAB
 NORWAY LOBSTER
 WHITE PRAWN
 RED PRAWN
 LOBSTER
 MOORISH LOBSTER
 QUISQUILLA (SHRIMP)
 FROM MOTRIL
 SASTRE

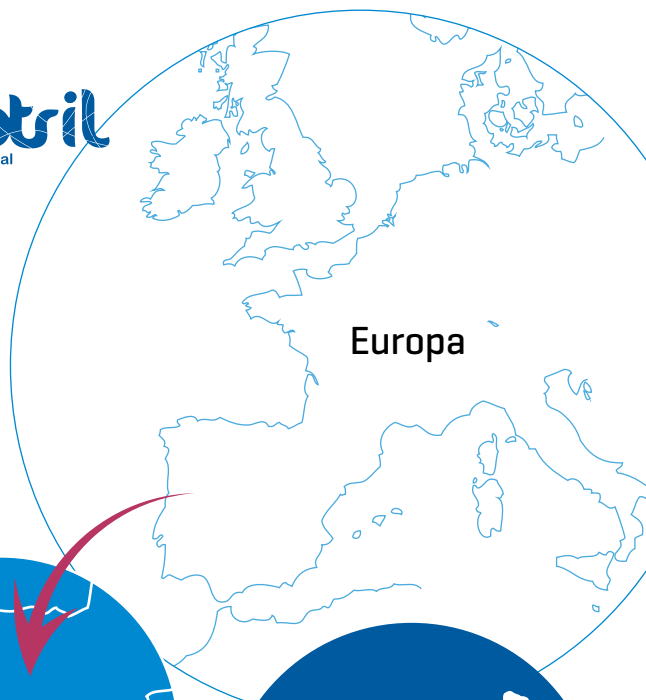
TOTAL

TOTAL

66,67
 1.300,80
 18.944,50
 1.975,20
 9.282,40
 340,20
 27,80
 29,60
 12.254,59
 28.845,80
 3.614,30
 932,60
 2.770,20
 17.645,70
 336,80

98.367,16

SPECIES OF THE FISH MARKET



Europa



España



GRANADA



COSTA TROPICAL

PUERTO DE MOTRIL



Unión Europea
Fondo Europeo de la Pesca



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESENVOLLO RURAL



Iniciativa de la pesca sostenible



Europa
INVIERTE EN PESCA SOSTENIBLE

