

BACALADILLA (*Micromesistius pontassou*)



Se trata de la hermana pequeña de la gran familia de especies próximas al bacalao. Suele formar densos cardúmenes que realizan migraciones desde las zonas de alimentación hacia las zonas de puesta. La encontramos en los mares del Norte de Europa, frecuentando el Cantábrico y alcanzando el Mediterráneo, presenta una distribución vertical muy amplia entre los 100 y los 3.000 m de profundidad siendo los ejemplares más jóvenes los que viven a menor profundidad. Los juveniles se alimentan casi exclusivamente de pequeños crustáceos planctónicos y los adultos de crustáceos y una mayor proporción de peces pelágicos y pequeños cefalópodos. Es la presa principal de la merluza.

COMERCIALIZACIÓN

Apreciada por su carne, excelente y fina, aunque también se utiliza para fabricar pasta y harina de pescado.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Es pescado de escasa relevancia gastronómica, de bajo precio, aunque no deja de ser un pescado blanco, sin grasa y de alto valor proteico. Dada la dificultad para conservarla se suele abrir en forma de mariposa en los mismos mercados, sin cabeza ni espinas, permitiendo unos buenos rebozados y empanados fritos.