

## BONITO DEL NORTE (*Thunnus alalunga*)



Digno representante del Club de los azules, por su importancia económica, y por lo que representa su pesquería entre los pescadores gallegos, asturianos, cántabros y vascos, sin olvidar que en sus migraciones entra en el Mediterráneo llegando hasta las costas catalanas. Su característica diferencial es la enorme longitud de las aletas pectorales, mucho mayor que en todas las demás especies

de túnidos. Generalmente la encontramos a profundidades inferiores a los 400 m asociados a una temperatura de entre 15 y 20 °C. Tiene hábitos gregarios y puede regular su temperatura corporal gracias a su poderosa musculatura por lo que necesita buscar en sus migraciones aguas muy oxigenadas. Se alimenta de otros peces pelágicos y de moluscos cefalópodos.

### COMERCIALIZACIÓN

Especie muy apreciada comercialmente que se vende en fresco, congelado, en mojama y en conserva.

### VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

Qué no se podrá decir de los valores del bonito. De entrada el color blanco de su carne, una vez cocinada es todo un atractivo. Sus escabeches son maravillosos. Los guisos con vegetales, el famoso marmitako está entre las mejores cazuelas del país. Los lomos de este pescado se cocinan enseguida, por lo que hay que tener extremo cuidado en no sobrecocinarlos. Las ventrescas tienen acumulada toda la grasa muscular del animal y constituyen uno de los manjares más preciados que nos ofrece la mar. Sus formas laminares y su finura muscular son inalcanzables por ninguna otra especie marina.