

Atún rojo, atún, atún de aleta azul

Nombre científico: *Thunnus thynnus*

Nombre FAO: Atún rojo del Atlántico

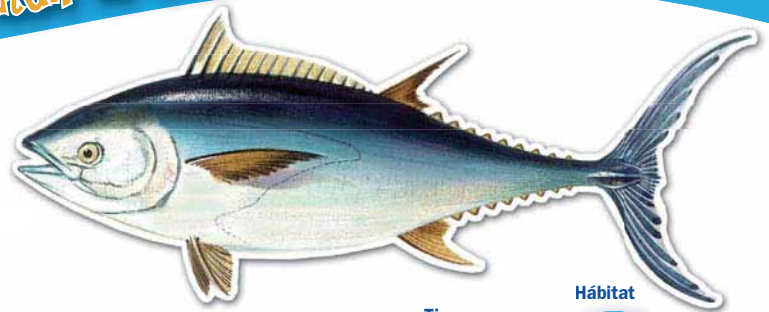
Nombres comerciales: Andalucía: Atún rojo

Murcia: Atún

Com. Valenciana: Tonyina

Cataluña: Tonyina

Baleares: Tonyina



Se pesca con



Lienza, curricán y palangre



Cerco



Pescado azul



Hábitat
Pez de superficie oceánico
0 a 1.000 m.

¿Cómo es?

Cuerpo robusto con forma de torpedo.

Cabeza grande y ojos pequeños. Color azul oscuro en el lomo, y blanco-plateado en lados y vientre. Aletas pectorales cortas que no llegan a la altura de la segunda dorsal, la primera dorsal es amarilla o azulada, y la segunda es marrón o rojiza.

Cola fuerte en forma de media luna.

¿Con qué especies se confunde?

Con otras especies de atunes como el patudo, el rabil y el atún blanco. Para diferenciarlas, fíjate en el tamaño del ojo y aletas pectorales (patudo y atún blanco) y en la aleta ventral y segunda dorsal amarillas grandes (rabil). Cuando se vende en filetes y lomos, la posibilidad de confusión es mayor.

¿Cómo se cocina?

A la plancha, frito, empanado, en tacos o encebollado.

Destacan los platos con ventresca y los salazones.

En la cocina oriental se come crudo, los lomos se utilizan para el "sashimi" y la ventresca para el "sushi".

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, lo podemos encontrar desde 0 a 300 m., aunque puede bajar hasta 1.000 m. en busca de presas y campos magnéticos que le ayuden a orientarse en sus migraciones transoceánicas con fines reproductivos. La puesta es entre mayo y julio a 8-10 m. de profundidad (en Baleares, y entre Sicilia y Cerdeña). Forma cardúmenes. Carnívoro, se alimenta de peces pelágicos, medusas, gambas y calamares.

Abundancia

Escasa. Sujeto a planes de recuperación a nivel internacional.

Curiosidades

- La aleta dorsal azulada da lugar a su nombre en inglés: Blue Fin Tuna.
- Antiguamente había almadrabas en el Mediterráneo. El atún rojo era la especie objetivo.
- Especie con alta demanda internacional. En el mercado de Tokio se llegó a vender un solo ejemplar por 174.000 euros.
- En el Caladero del Golfo de Cádiz, cuando hay atún rojo, las orcas acompañan a los barcos y se comen los atunes capturados con las lienzas. ¿Has visto el DVD "Todos por la Mar"? No te lo pierdas.
- En el Mediterráneo se capturan con grandes cerqueros, se transportan en jaulas especiales y luego se engordan en jaulas de acuicultura.
- Es uno de los peces más rápidos que existen, en recorridos cortos puede superar los 70 km/h. (37,8 nudos).
- Las poblaciones de medusas han aumentado mucho, por la disminución de las poblaciones de sus predadores, como el atún rojo.