

ESPECIES LITORALES de la provincia de MÁLAGA

FAUNA

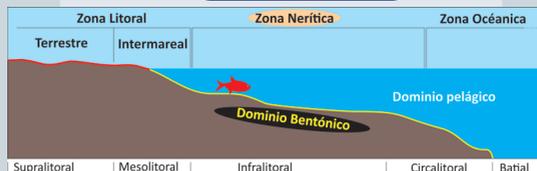
Peces

PEZ ARAÑA *Trachinus draco*



Fotografía: Javier Ortiz Duarte

HÁBITAT



IDENTIFICACIÓN

La longitud del cuerpo es seis veces el tamaño de la cabeza. El cuerpo es alargado, estrecho y aplanado lateralmente. Presenta dos pequeñas espinas delante de los ojos. Posee dos aletas dorsales. La aleta dorsal anterior es negra y contiene espinas venenosas. Las aletas pectorales presentan una forma trapezoidal, con una muesca en el borde posterior. La aleta caudal es ligeramente cóncava. La coloración del dorso es pardo-amarillenta con manchas oscuras sobre la cabeza. Los flancos son más pálidos, y muestran rayas diagonales azules y amarillentas. Sobre la primera aleta dorsal posee una mancha negra. El record en peso lo posee un ejemplar que alcanzó 1,9 kg, con una talla de 53 cm, aunque la talla usual se encuentra entre 25-30 cm.

DÓNDE VIVE

Se encuentra ampliamente distribuido desde Noruega a Marruecos incluyendo Madeira y las Islas Canarias. Es una especie bentónica, es decir que se encuentran ligadas al fondo donde descansan. Sobre fondos arenosos, fangosos o grava, de unos pocos metros a unos 150 m.

CÓMO VIVE

Descansa en el fondo, a menudo enterrado con los ojos y la punta de la primera aleta dorsal expuesta. Por la noche nadan libremente, incluso pelágicamente. Se alimentan de pequeños invertebrados y peces. Principalmente presentan un comportamiento nocturno. Ovíparos, huevos y estadios larvales pelágicos. El desove tiene lugar entre junio y agosto.

DONDE SE VE EN MÁLAGA

Es una especie de interés pesquero. El puerto de Caleta de Vélez, entre los más importantes de Andalucía en volumen de descarga de esta especie.

CURIOSIDADES

El género *Trachinus* está integrado por ocho especies ampliamente distribuidas por todo el Atlántico Norte fundamentalmente, y que forman parte del ecosistema bentónico, actuando como depredadores.

Conocidos por su potente veneno que provoca inflamación, vómitos, dolor, fiebre e incluso insuficiencia respiratoria y convulsiones. El aparato que produce el veneno está en los radios espinosos de la primera aleta dorsal y en las espinas del opérculo. Hay que ser muy cuidadosos en su cercanía y con su manipulación, incluso muerto.

A pesar de su veneno es muy apreciado en gastronomía utilizado fresco y congelado. Puede ser cocinado frito, asado, hervido o cocido.

ESPECIES SIMILARES

Es inconfundible en las costas de Málaga.