

BIOLOGIA DE LA BACALADILLA («MICROMESISTIUS POUTASSOU» RISSO 1826) DEL MEDITERRANEO OCCIDENTAL

Por

*Lorenzo García

**Juan Lucena

Francisco J. Sánchez

Javier Hernández

INTRODUCCION

La ampliación de las aguas jurisdiccionales de los países frecuentados por la flota pesquera española, ha hecho que los caladeros de nuestro litoral estén de nuevo de actualidad, y en la mayoría de los casos sometidos a una sobreexplotación, con la consiguiente disminución en el número de individuos de diferentes especies importantes, tanto bajo el punto de vista biológico como comercial.

Entre las especies de Gádidos que se capturan en el Mediterráneo Occidental, la bacaladilla (*Micromesistius poutassou* Risso) es de las más importantes, por su abundancia y explotación, siendo aún mayor la importancia alcanzada en el Atlántico. Es fundamentalmente consumida en fresco, debido a la frágil textura de su piel, lo cual es un inconveniente para su comercialización bajo otras formas, dado que no aguanta más de tres meses en congelación (Dagbjartsson, 1975); de ahí que el excedente sea empleado por la mayoría de los países en la obtención de aceite y harina de pescado.

En las revisiones bibliográficas realizadas con el fin de llegar a un conocimiento lo más amplio posible de esta especie, se pone de manifiesto una polarización hacia el estudio del crecimiento y de la reproducción de la misma. Por otra parte, la bibliografía existente sobre dicha especie no es muy abundante, y la característica común de los trabajos es que están realizados sobre ejemplares capturados más o menos puntualmente, es decir, sin guardar una determinada periodicidad, y en ellos tampoco se hace distinción entre ambos sexos ni abarcan un ciclo biológico (anual) completo. Para la bacaladilla del Mediterráneo podemos citar entre otros a los siguientes autores: Matta (1959), Bas (1964), Bas y Morales (1966), Macpherson (1978), Bouhal (1979), Crespo y col. (1981), Lucena y García (1981),

*Estación Experimental de Zonas Áridas de Almería.

**Departamento de Ecología. Universidad de Málaga.