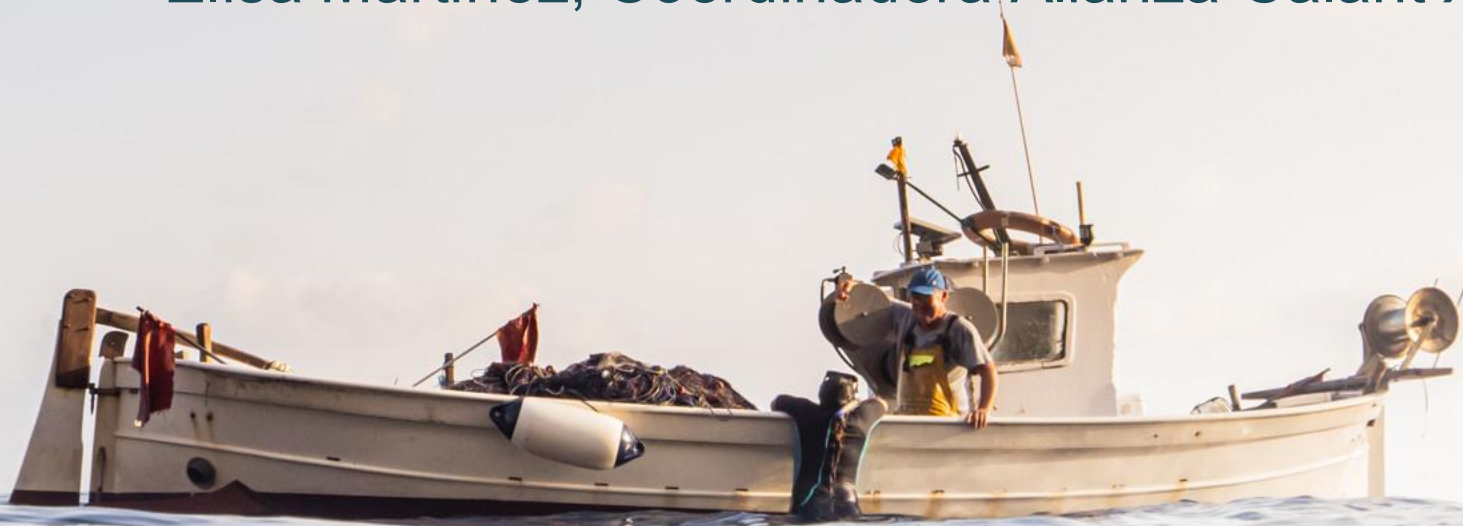


Alianza Calant Xarxes: Cooperación por una pesca sostenible en las Islas Baleares.

I Jornada de pesca sostenible de Palma

Elisa Martínez, Coordinadora Alianza Calant Xarxes



Que es la Alianza Calant Xarxes?

Unimos esfuerzos para mejorar la sostenibilidad de las pesquerías de las Islas Baleares



Colaboramos con pescadores, actores de la cadena de valor de los productos del mar, instituciones gubernamentales, ONGs, y ciudadanía para agregar valor al sector pesquero, conservar el mar balear y asegurar su futuro.



Miembros de la Alianza Calant Xarxes



@ Carlos Ortola Horihuel

@ Carlos Ortola Horihuel



Objetivos de la Alianza Calant Xarxes



Impulsar una oferta pesquera sostenible en las islas Baleares



Fomentar un consumo responsable de productos del Mar Balear



Disminuir la Pesca Ilegal



Buscar sinergias con miembros de la alianza y organizaciones afines

@Silvia Mus



Acciones destacadas 2024 – 2025

Escuchar activamente al sector pesquero y su cadena de valor



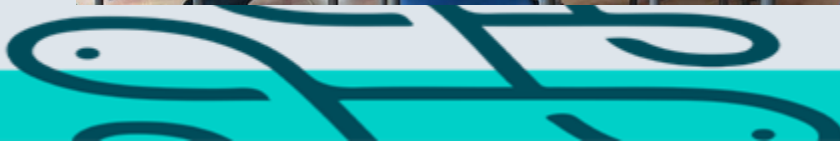
Acciones destacadas 2024 – 2025

Colaborar con el sector pesquero de las Islas Baleares: MOU OpmallorcaMar



Acciones destacadas 2024 – 2025

Talleres a cofradía de pescadores para reforzar la marca colectiva Millorquin



Acciones destacadas 2024-2025

Taller de marcas colectivas a las cofradías de pescadores de Menorca



Acciones Destacadas 2024-2025

Foro Marino de Ibiza: Mesa redonda sector del pesquero Balear



Guía de consumo sostenible de pescado y marisco de las Islas Baleares

La sostenibilidad empieza por lo que comes, desde la elección de cada producto hasta su origen, una comunidad.

Si quieres saber más, únete a la comunidad.

DIVERSIFICA TU CONSUMO DE PRODUCTOS DEL MAR
Especies menos consumidas, que no presentan una alta vulnerabilidad ni un alto riesgo para la salud

	Gerret	Caramel	Picarel
11 cm			
EN FEB MAR ABR MAY JUN JUL AG SET OCT NOV DIC			

Pescado blanco, históricamente muy valorado, es ideal para sopas, a la plancha o en escabeche. Del 1 de mayo al 30 de septiembre está prohibida la pesca con 'gerretera', el método tradicional utilizado específicamente para la captura del caramel. Sin embargo, durante este periodo se permite la pesca con arrastre.

	Jonquillo	Chanquete	Transparent goby
4 cm			
EN FEB MAR ABR MAY JUN JUL AG SET OCT NOV DIC			

Pez blanco que no supera los 5 cm. Tradicionalmente consumido en Mallorca. Valorado por su textura crujiente al freírlo, que es la forma más habitual de preparación.

	Pota	Pota europea	European flying squid
20 cm			
EN FEB MAR ABR MAY JUN JUL AG SET OCT NOV DIC			

Buena alternativa al calamar. Se cocina rápido para evitar que se vuelva dura e insípida. Otra alternativa es la pota voladora (*Illex coindetii*).

	Espet	Espetón	Yellowmouth barracuda
27 cm			
EN FEB MAR ABR MAY JUN JUL AG SET OCT NOV DIC			

Pescado azul, apreciado por su sabor fuerte, carne jugosa y textura firme. Aporta vitaminas como la B12 y minerales esenciales, como el selenio y el fósforo.

ALIANZA CALANT XARXES

Guía de consumo sostenible de pescado y marisco de las Islas Baleares

Con el Apoyo de:

Colaboradores:

Editada por
Alianza Calant Xarxes

Redacción
Marina Bagur, Elisa Martínez y Eva Marsinyach

Ilustraciones científicas de las Especies
Toni Llobet

Diseño
Maria Jose Rivas

Imprenta
Esment

Con el Apoyo de:

Colaboradores:

Guía de consumo sostenible de pescado y marisco de las islas Baleares

40 Especies seleccionadas y clasificadas.

- **Grupo 1:** 16 Especies menos consumidas, Baja Vulnerabilidad y Bajo riesgo para la salud.
- **Grupo 2:** 24 Especies mas consumidas, con diferentes niveles de vulnerabilidad y riesgo para la salud.

Recomendaciones para un consumo responsable

- Elegir el producto
- Beneficios para la salud
- Etiquetado y trazabilidad
- Manejo del producto
- Reconocer frescura



Ficha tipo y características para cada especie

 <i>Nombre científico</i>	Nombre catalán		Nombre castellano		Nombre inglés						
	Talla madurez sexual Talla mínima	Artes de pesca		Vulnerabilidad		Riesgo salud					
	Temporada										
	EN	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AG	SET	OCT	NOV

 <i>Spicara smarís</i>	Gerret	Caramel		Picarel	
	11 cm				
	ENFEBMARABRMAYJUNJULAGSETOCTNOVDIC				
	Pescado blanco, históricamente muy valorado, es ideal para sopas, a la plancha o en escabeche. Del 1 de mayo al 30 de septiembre está prohibida la pesca con 'gerretera', el método tradicional utilizado específicamente para la captura del caramel. Sin embargo, durante este período se permite la pesca con arrastre.				

La talla mínima es la longitud legal para capturar una especie; si no existe, en esta guía se indica la talla de primera madurez sexual.

La talla de la primera madurez sexual es la longitud en la cual el 50% de la población de una especie puede reproducirse.

Temporada
Período en que se pescan las especies en función de características biológicas, tradiciones y vedas.
El consumo de temporada permite obtener un producto local y fresco.



Vulnerabilidad

Grado en que una especie es capaz de adaptarse a los cambios y es susceptible a los efectos adversos de factores ambientales o humanos.

 **Estado de conservación global IUCN:**
Riesgo de extinción basado en las categorías de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.

 **Estado de conservación en Baleares:** riesgo de extinción basado en las categorías del *Llibre vermell dels peixos de les Illes Balears* o en el análisis del estado de las pesquerías.
 **Índice de selectividad reproductiva:** relación entre la talla mínima de captura y la talla de madurez sexual.

 **Índice de longevidad reproductiva:** edad media a la que una especie alcanza su madurez sexual.

 **Resiliencia:** capacidad de un organismo de recuperarse ante las perturbaciones externas.

 **Escala trófica:** posición de la especie en la cadena alimentaria, basada en su dieta primaria.

Se han establecido 3 niveles de vulnerabilidad:



Art de pesca

Se muestra con un dibujo los diferentes artes de pesca utilizados para la captura de cada especie.

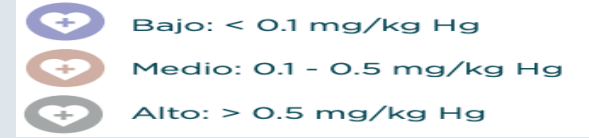


Las modalidades se clasifican en tres niveles considerando el impacto sobre el medio: alto, medio, bajo

Riesgo para la salud

Contaminación por metales pesados, ya que producen bioacumulación.
La bioacumulación es el proceso por el cual un organismo acumula sustancias en sus tejidos.

3 niveles según los parámetros de la Agencia de Seguridad Alimentaria (AESAN), en función de su contenido de mercurio (Hg).



Grupo 1

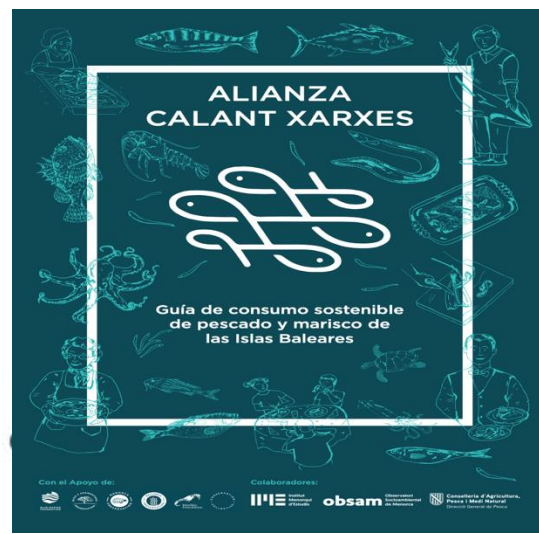
- Gerret
- Jonquillo
- Pota
- Espet
- Gallinete
- Mòllera de Roca
- Aranya de cap Negre
- Càntera
- Boga
- Pàmpol
- Sorell
- Congre
- Bacoreta
- Bis
- Bonitol
- Morena

Grupo 2

- Gallo de Sant Pere
- Moll de Roca
- Pagre
- Serrà
- Sarg
- Variada
- Sardina
- Bruixa
- Pop de roca
- Calamar
- Sípia
- Rap
- Llampuga
- Tonyina
- Cap-roig
- Déntol
- Llangosta vermella
- Gamba blanca
- Gamba Vermella
- Escamarlà
- Esscorball
- Lluc
- Cirvia
- Anfós

Diversificar el consumo: Elegir productos locales, trazables, de temporada y que respeten las tallas mínimas, priorizando aquellos con menor vulnerabilidad y riesgo para la salud.





Buscador de restaurantes comprometidos con el mar Balear



Restaurantes que ya han firmado nuestro manifiesto



Directorio restaurantes que ofrecen pescado y marisco local y trazable



Calant Xarxes

[Directorio](#) [Guía de consumo](#) [Actividades](#) [Actualidad](#)

Manifiesto

Utiliza los filtros para seleccionar por tipo de establecimiento, isla, compromiso y distintivos.

Buscar

Empresa

- ☒ Restaurante 15
- ☐ Supermercado 2
- ☐ Pescadería 19
- ☐ Barca de pesca 12
- ☐ Punto de Venta Directo 6
- ☐ Cofradía 6

Islas

- ☐ Menorca 70



Voro

Restaurante

Estrella Michelin

Mallorca



Adrián Quetglas

Restaurante

Estrella Michelin

Mallorca



Andreu Genestra

Restaurante

Estrella Michelin, Estrella Michelin Verde

Mallorca



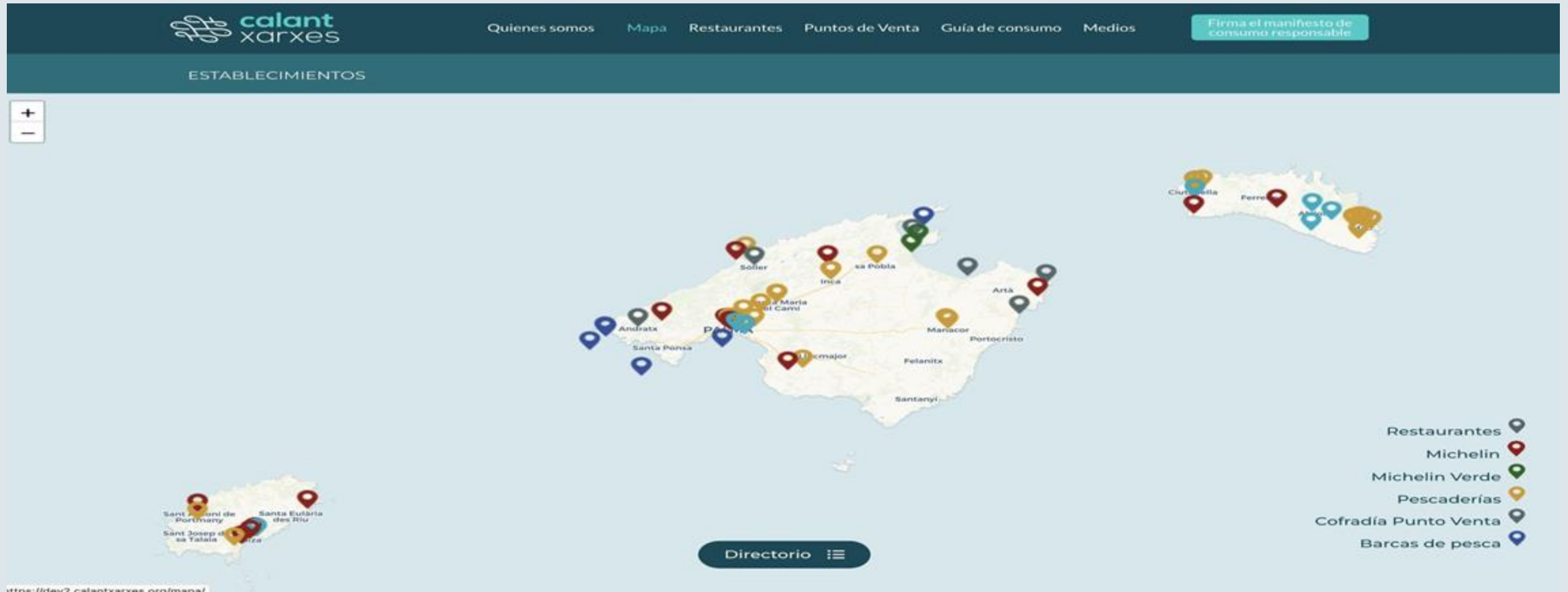






Mirando el Futuro

Mapa de embajadores de consumo responsable de productos del mar balear





¡Gracias!



Web: www.calantxarxes.org

Instagram/Facebook: alianzacalantxarxes

© Juan Luis Pourtau Fernández
Fotografías cedidas dentro del Certamen MARE.