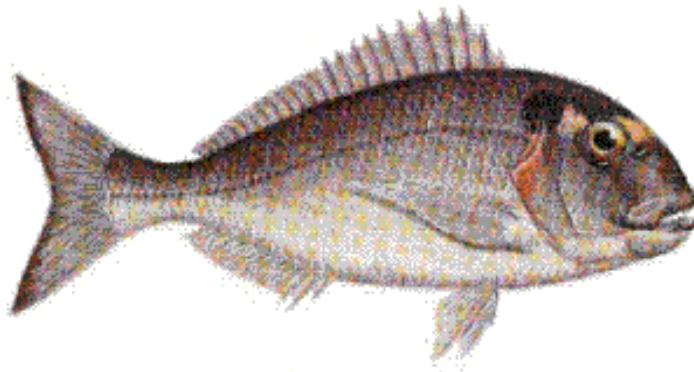


La dorada

La dorada pertenece a la familia de los Espáridos. Orden Perciformes. Su nombre científico es Sparus Aurata.

La dorada es un pez que habita en aguas poco profundas tanto de fondos arenosos como de roca del Mediterráneo y del Atlántico, entre las islas Canarias e Inglaterra. Es sociable y forman pequeños grupos. Presenta un fenómeno de inversión sexual en los primeros años de su vida, pues todos son machos y con la edad se convierten en hembras.

Su cuerpo es ovalado, con el perfil de la cabeza arqueado. La boca la tiene en la parte inferior de la cara, con gruesos labios y la mandíbula superior algo prominente y poco extensible. Esta dotada de una fuerte dentición; en cada mandíbula dispone de de 4 a 6 dientes coniformes y muy fuertes en la parte anterior, y fuertes molares situados en 4 ó 5 filas en la mandíbula superior y 3 ó 4 filas en la inferior. Una sola aleta dorsal con 11 radios duros y espinosos y 13 blandos. Aletas pectorales con 1 radio espinoso y 5 blandos. Aleta anal con 3 radios espinosos y 11-12 radios blandos. Aleta caudal con dos lóbulos simétricos Coloración grisáceo metálico, con flancos plateados y el vientre blanquecino, con una mancha escarlata en la parte superior del opérculo. Con una mancha dorada entre los ojos que le da nombre, esta mancha palidece hasta casi desaparecer tras la muerte. Talla máxima 70 cm. y un peso de 10 kilogramos



COSTUMBRES

Vive en fondos mixtos de roca-arena o roca-alga a profundidades de entre 5-31 metros. Forman pequeños bancos en primavera y verano, aunque suele agruparse en

bancos mayores en aguas salobres, en otoño tiene su periodo reproductivo y suele separarse del banco para tal menester. Vive también cerca de la desembocadura de los grandes ríos, donde con frecuencia remonta la corriente. Especie muy sensible al frío, en el otoño suele buscar aguas más cálidas. Se alimenta de crustáceos y moluscos que tritura con sus molares (ocasiona pérdidas, en los viveros de mejillones), también aunque de menor medida de gusanos marinos.

SU PESCA

Se puede conseguir su captura desde playa con la modalidad de surfcasting o desde muelles de puerto o rompeolas con flotador o a fondo(casting).

En Playa.-

Según las características del fondo (arenal, algueros, fondo rocoso o mixto) se debe utilizar el aparejo adecuado para evitar pérdidas del mismo.

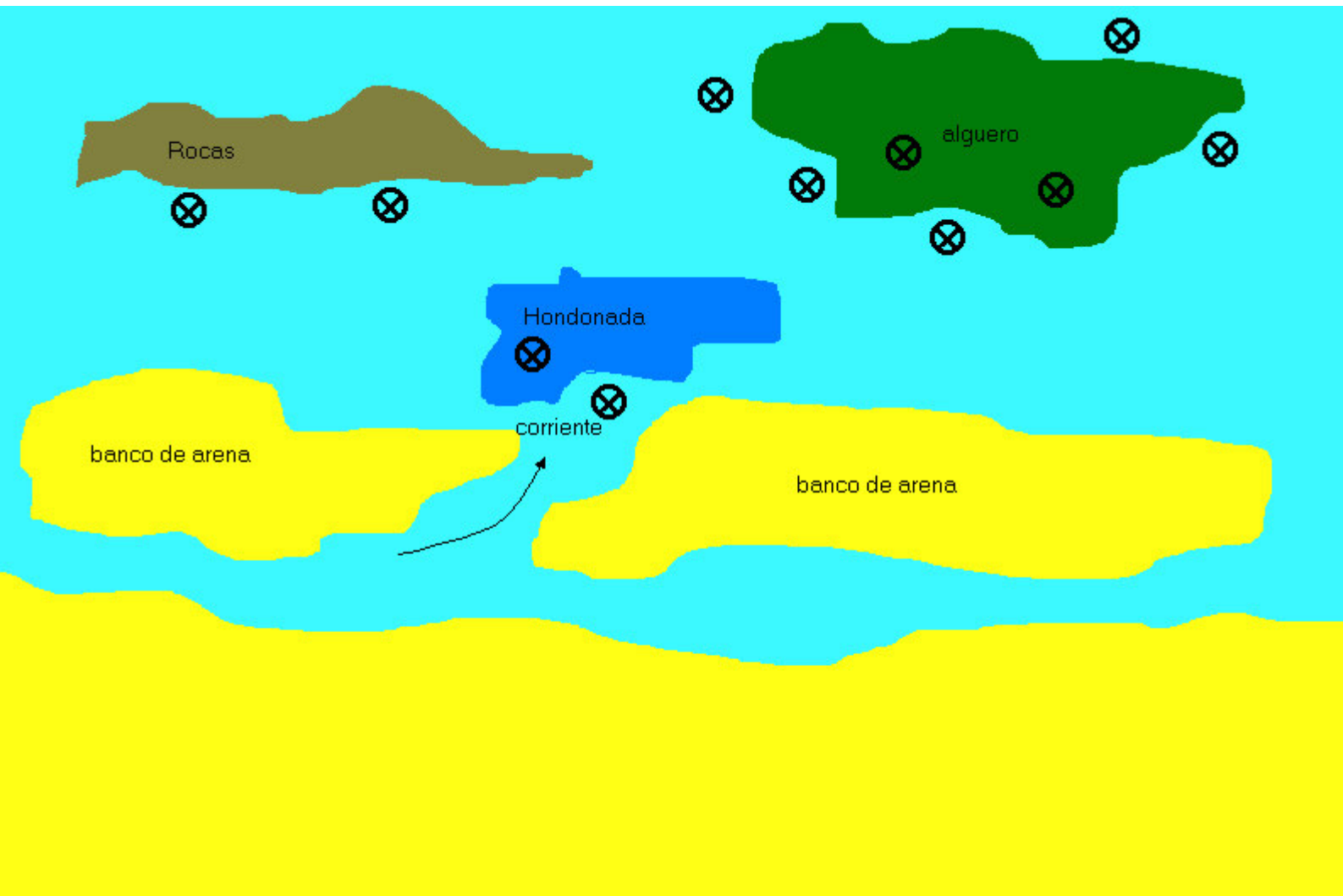
Las gametas deben ser largas (una braza o más) ya que este pez es muy desconfiado y llevando el cebo en la boca, si nota resistencia, lo escupe por lo que hay que darle tiempo a que coma o trague antes de clavarlo. Por ello, los cebos utilizados desde playa deberían ser preferiblemente blandos para que no pierda tiempo masticando antes de tensar el aparejo. También deben ser lo más finas posible. Hilos del 20 durante el día y 25 por la noche, son un buen calibre.

El plomo utilizado para los lances, es preferible que sea corredizo en lugar de sujeto al final del aparejo para que no lo tenga que arrastrar mientras come.

No suelen estar cerca de la orilla por lo que los lances se deben efectuar a más de 100 mts. Hay que utilizar las técnicas adecuadas de casting y disponer de material preciso para alcanzar esas distancias.

Hay que informarse previamente de qué playas son las frecuentadas por estos peces para no correr el riesgo de dejar el cebo en medio de la nada. Esas playas suelen ser aquellas que tienen alguna zona rocosa o algares cerca . Los bancos de arena no son productivos. También hay que buscar las corrientes (correntines) entre bancos ya que suelen llevar comida arrancada a la arena y las hondonadas donde se deposita esta comida.

En el siguiente dibujo se representa una playa “ideal” y los puntos recomendados donde se debe dejar el cebo.



El cebo debe quedar al menos con una cala de 2 mts. de profundidad

Cebos.-

Dada la distancia a la que se debe lanzar, se deben emplear cebos que aguanten el fuerte tirón al que serán sometidos por lo que el empleo del hilo elástico o la licra para sujetarlos es indispensable. Lo ideal es que el cebo llegue vivo al fondo para que sus vibraciones atraigan al pez por lo que siempre que se pueda, éste se “atará” al anzuelo en lugar de clavarlo. Si hay que clavar el cebo, se procurará hacerlo en partes no vitales. Claro está que existen cebos de carne (colas de gamba, filetes de sardina, patas de pulpo, tiras de calamar, moluscos sin valvas etc..) que obviamente “no están vivos” pero si deben ser frescos, no cocidos aunque sí pueden haber sido congelados o ligeramente salados en crudo para su conservación.

También hay que procurar que la punta del anzuelo no esté clavada en partes duras del cebo para facilitar su clavada en la boca del pez. Es preferible que quede al aire asomando del cebo.