

# Congrio



## DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Congrio**

Nombre científico: *Conger conger*

Denominación comercial admitida en España (Res. 04/03/09 SGM): Congrio

Denominaciones en las Comunidades Autónomas Españolas (Res. 04/03/09 SGM)

Comunidad Autónoma de Andalucía: Zafio

Comunidad Autónoma de Asturias: Latigo, Correa

Comunidad Autónoma de Baleares: Congre

Comunidad Autónoma de Cantabria: Luciato

Comunidad Autónoma de Cataluña: Congre

Comunidad Autónoma de Galicia: Congro

Comunidad Autónoma de País Vasco: Itxas aingira

Comunidad Autónoma de Valencia: Congre

## DATOS DE LA ESPECIE

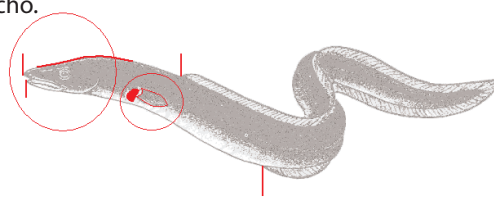
### Descripción

#### Características esenciales

Se trata de una especie solitaria que suele medir entre 60 y 150 cm, silenciosa, de vida nocturna, que vive en cuevas y oquedades hasta 1000 m de profundidad. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos. Es un pescado muy astuto, difícil de capturar.

#### Elementos diferenciales

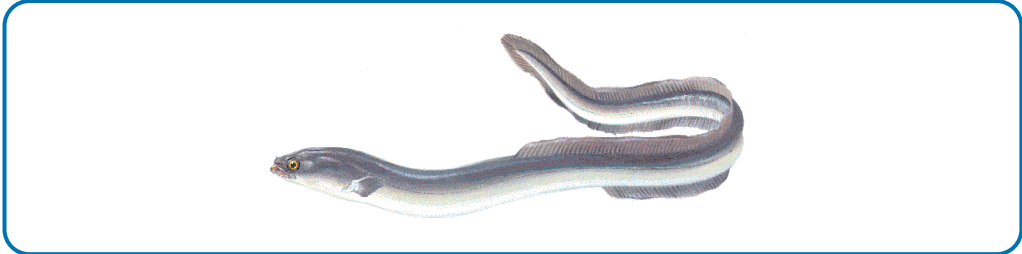
Cuerpo alargado de forma ligeramente cilíndrica. Perfil de la cabeza deprimido encima del ojo. Morro ligeramente prominente. La comisura bucal llega al nivel de la mitad posterior del ojo. Labio superior con un pliegue muy ancho.



Dibujo diferencial

## Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

Puede confundirse con la anguila (*Anguilla anguilla*), descrita también en este Manual, si bien la aleta dorsal del congrio arranca mucho más adelante que en aquella.



Anguila

## Pesos y medidas

Talla mínima: Cantábrico y noroeste y Golfo de Cádiz: 58 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie



## Lugares y artes de pesca

Se pesca habitualmente en la propia costa, en las costas atlánticas y mediterráneas españolas, sobrepasando las Canarias. Se pesca con líneas de mano, tanto artesanal como deportiva, así como con redes de enmalle y palangres de fondo.

## Comercialización

Carne dura, sabrosa y algo grasa. Exquisita sobretudo en primavera, aunque posee demasiadas espinas en la parte posterior. Se desembarca principalmente fresco y entero. También fresco eviscerado y congelado entero.

## Valores culinarios y gastronómicos

El congrio es un excelente pescado, de carne muy dura y muy blanca, pero con un gran inconveniente, cual es, la presencia de innumerables y peligrosas espinas. Sólo puede aprovecharse la parte delantera del cuerpo, la hueca, aunque con cierta cautela a la hora de comerlo. Es un pescado ideal para guisos, empanadas y caldeiradas.

## Valores nutricionales básicos

Se recogen de forma tabulada el contenido proteico, el contenido en grasas y las calorías contenidas en 100 gramos de la especie.

Proteínas (g/100g)	Grasas (g/100g)	Energía (Kcal/100g)
18.55	3.70	110.00

