

Rape



DENOMINACIONES

Nombre popular castellano: **Rape**

Nombre científico: *Lophius piscatorius*

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

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

Comunidad Autónoma de Asturias: Pixín blanco, Sapo, Aguaron

Comunidad Autónoma de Baleares: Rap, Buldroi

Comunidad Autónoma de Cantabria: Rape

Comunidad Autónoma de Cataluña: Rap blanc

Comunidad Autónoma de Galicia: Xuliana

Comunidad Autónoma de Murcia: Rape

Comunidad Autónoma de País Vasco: Zapo zuria

Comunidad Autónoma de Valencia: Rap

DATOS DE LA ESPECIE

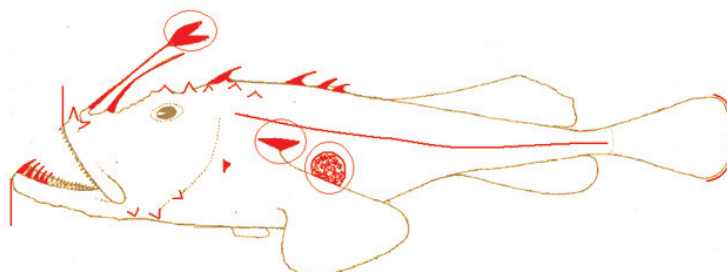
Descripción

Características esenciales

Se trata de un extraño pescado, por su forma y aspecto, pacífico y sedentario donde los haya, que se camufla perfectamente en el entorno donde habita y con un tamaño medio inferior a 100 cm. Vive en todas nuestras costas atlánticas y mediterráneas, en fondos fangosos y arenosos, desde la propia costa hasta 1000 m de profundidad. Se alimenta de peces y cefalópodos de gran tamaño a los que engaña con la caña de pescar, engulléndolos con su enorme boca y numerosos dientes.

Elementos diferenciales

Crestas rugosas frontales delante de la oreja. Aperturas branquiales por debajo de la base de las aletas pectorales. Primera espina de la cabeza en forma de caña de pesca, que termina en dos plumitas. Cinco espinas en la cabeza y cuerpo, grandes y robustas. Pectorales con manchas y bordes sombreados. El color es de marrón oliva o violáceo, más o menos marmóreo.



Dibujo diferencial

Confusiones, errores, fraudes y especies próximas

La confusión sólo es posible con el rape negro (*Lophius budegassa*), cuya piel interior del vientre es del mismo color, mientras que en el rape (rape blanco), es de color blanco.



Rape negro

Pesos y medidas

Talla mínima: Mediterráneo: 30 cm.



Fotografía individual de la especie



Fotografías parciales de la especie

Lugares y artes de pesca

Se pesca en todas las costas españolas, más frecuentemente en las del Norte. La pesca se produce mediante flotas semi-industriales, con rascos y otros ingenios de arrastre y palangre.

Comercialización

Es una de las especies más apreciadas de nuestro mercado. La carne es blanca, consistente y de fibras finas. Se comercializa, fresco, refrigerado y congelado. Por lo general, los de tamaño mediano y grande se venden separados en cabeza y cola. Congelados, se comercializan en forma de filetes y colas sin piel. Se desembarca principalmente fresco; mucho menos importante es el desembarco de rape congelado.

Valores culinarios y gastronómicos

La carne del rape (blanco) es probablemente la mejor de toda la oferta de pescados marinos, de fuerte consistencia, finura de fibras y atractivo color blanco, superior a la del rape negro. Las posibilidades culinarias son infinitas, si bien los cocidos y guisos son los más aconsejables. La carne, una vez cocida y refrigerada, adquiere una textura próxima a la de la cola de langosta.

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)
15.95	1.10	75.00

