

Hábitat y comportamiento

Es una especie que forma grandes bancos de peces en la superficie del mar ocupando las aguas templadas del globo. Esta especie parece migrar desde el Atlántico durante el verano para reproducirse en diferentes zonas del Mediterráneo, abandonando nuestro mar durante los meses fríos; es un elemento importante en la red trófica por su abundancia.

Estos pequeños túnidos son robustos y crecen rápidamente realizando grandes migraciones, por lo que su cuerpo está adaptado para una alta velocidad natatoria (desprovistas de escamas) y apresar pequeños peces como sardinas, boquerones y jureles. Puede vivir 5 años y alcanzar los 50 cm.

Arte de pesca artesanal

Redes de enmalle de superficie, palangres, morunas y almadrabas.

La melvera es un arte que se cala en la superficie. Está compuesto por piezas de red de forma trapezoidal con paños de hilo fino con una altura que aumenta desde un extremo a otro del arte. Estos artes se calan siempre a favor del viento y pescan de “derecho” o “de revés”, según la dirección de las melvas: si entran al Mediterráneo desde el Estrecho o salen buscando alimentarse en el Atlántico.

Conocimiento ecológico local

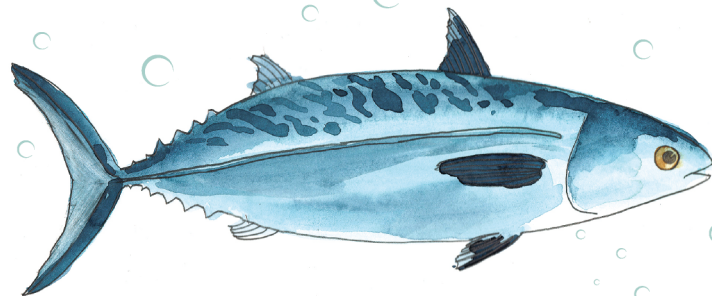
Muchos pescadores artesanales llevan toda su vida en la mar, ayudaron sus padres a pescar a vela o remo. La pesca artesanal, más que una profesión, es una forma de vida. Aprendieron a remendar al salir de la escuela y a conocer los vientos de escuchar a sus mayores.



Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina

Mayo



Melva,

melvera

Auxis spp.



Pescados con arte

Pescu responsable en tu cocina

Es sostenible

La melva es un pescado azul similar a los atunes, más apreciada por la industria conservera pero que posee unas posibilidades en la cocina sorprendentes.

Su excelente carne roja posee un alto contenido en grasas omega 3, lo que le hace ser un pescado cardiosaludable en la dieta mediterránea.

No tiene talla mínima.

Temporada óptima: de mayo a octubre.

Responsable en el mercado...

La pesca artesanal distribuye el esfuerzo pesquero en diferentes zonas, artes y especies.

Pregunta en la pescadería en esta época por especies de temporada como la jibia, el espetón o el bonito y varía el consumo de pescados y mariscos en cada estación.

Sabías que...

los ejemplares de tamaño medio y con forma tubular o de canuto son los más apreciados gastronómicamente. Un ejemplo es la melva canutera.



La receta



del chef Dani Cordero



Tartar de melva

Restaurante La Catedral
Pza. Condesa de Peralta, 7
30202 Cartagena. Murcia

Ingredientes: (para 4 personas)

- | | | | |
|----------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| - 2 melvas | - Salsa de perrins | - Sésamo | - Azúcar |
| - 1 cebolleta | - Sriracha | - 0,25 g de wasabi | - Filamento de |
| - 1 cc de | - Sal | en polvo | guindilla |
| alcaparras | - Aceite de oliva | - 300 ml de nata | - Limón |
| - 1 cs de pepinillos | - Aceite de girasol | para montar | - 1 manojo |
| - 8 ajos tiernos | - Pan | - Alga wakame | pequeño de |
| - Salsa de soja | - Anacardos | - Planchon | cilantro |

Preparación:

- Limpiamos las melvas, quitando la cabeza y espinas y obteniendo 4 lomos de cada pieza. Limpiamos la parte más oscura de los lomos y reservamos.
- Para la espuma de wasabi, calentamos la nata con el wasabi hasta tener una textura un poco ligada pero que siga siendo líquida. Apartamos del fuego, añadimos unas gotas de limón y el cilantro y trituramos todo con la batidora. Colamos por el chino y rellenamos un sifón. Añadimos una carga de gas y enfriamos durante al menos 1 hora.
- Cortamos rebanadas muy finas de pan y picamos unos anacardos muy finamente. Ponemos las rebanadas sobre papel sulfurizado, espolvoreamos con los anacardos y el sésamo y cubrimos con otro papel sulfurizado. Con ayuda de un rodillo, aplanamos bien las rebanadas de pan con los anacardos y horneamos a 200°C hasta que estén tostadas. Sacamos del horno, dejamos enfriar y reservamos.
- Para la vinagreta de plancton, hidratamos 1 g de plancton con 5 g de agua mineral, añadimos una cucharadita de zumo de limón, unos golpes de ralladura y la sal. Batimos todo energicamente, añadimos 3 partes de aceite de girasol por cada parte de zumo de limón y emulsionamos bien.
- Para el tartar, hacemos primero una picada con las alcaparras, los pepinillos, la cebollera y los ajos tiernos, todo muy finamente picado.
- Como aliño de este tartar, emulsionamos aceite de oliva, salsa de soja, unas gotas de perrins y unas gotitas de sriracha.

Final y Presentación:

- Cortamos muy finamente la melva. En un bol, aliñamos el alga wakame con la vinagreta de plancton y ponemos en la base de un molde redondo.
- En otro bol, aliñamos el tartar con una cucharada del picadillo que hemos hecho anteriormente y la salsa de soja. Ponemos el tartar dentro del molde sobre el wakame. Coronamos con el filamento de guindilla y una tosta de anacardos. Pintamos alrededor con la vinagreta de plancton y una reducción de soja y azúcar.
- Ponemos un punto de espuma de wasabi y repartimos unos anacardos por el plato.