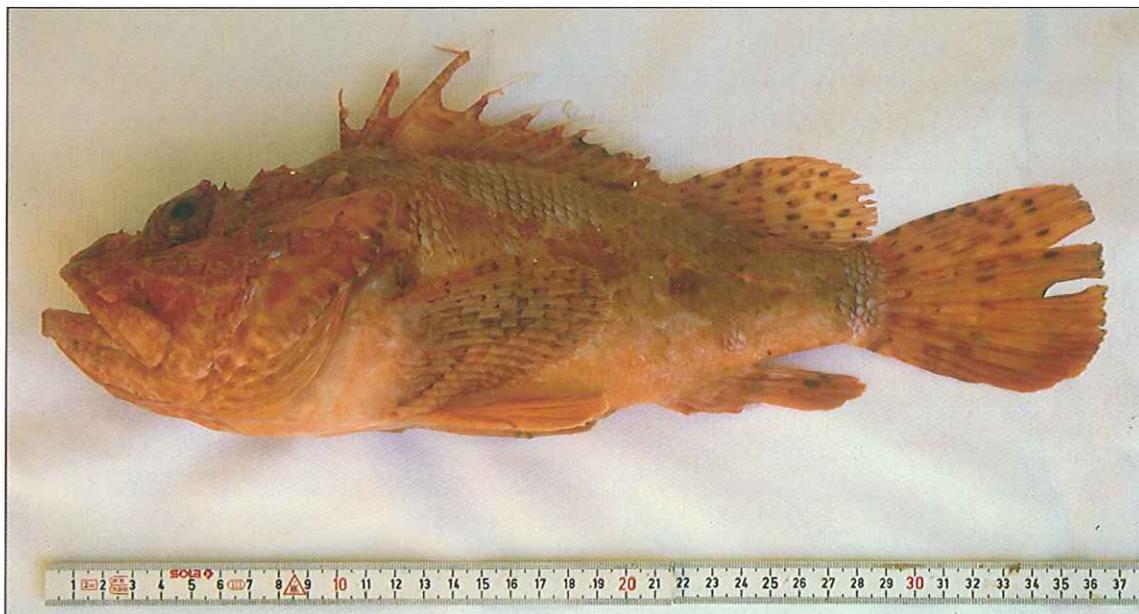


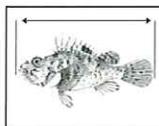
# CABRACHO

## RSE

*Scorpaena scrofa* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** cabracho  
**fr** rascasse rouge  
**en** red scorpionfish



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	M	H
comercial	-	-	-	-	-

**LONGITUD MÁXIMA: > 60 cm**

### Caracteres más significativos

Cuerpo grueso y robusto, ligeramente alargado y comprimido en la zona posterior. La cabeza es grande, bien adornada de espinas y expansiones dérmicas. Hocico más alargado que el diámetro del ojo. La mayoría de ejemplares rondan los 30-35 cm. Coloración críptica rojo-anaranjada.

En el cabracho los tentáculos supraoperculares están muy reducidos o ausentes, sin embargo, presenta numerosos apéndices en la mandíbula inferior; en la parte inferior del preopérculo (en las espinas inferiores) y uno encima de la boca.

La cabeza presenta una depresión occipital poco marcada. Los ojos son ovalados y de mediano tamaño. El hueso suborbital presenta de 2 a 4 puntas espinosas; el preorbital también se adorna con 3 o 4 puntas evidentes sobre la maxila.

La aleta dorsal es única, aunque en ella se observan claramente dos partes: la anterior, formada por 12 espinas venenosas, y la posterior, constituida por 9-10 radios blandos. Hacia el final de la zona de radios duros existe, bien marcada, la escotadura típica de la familia. La aleta pectoral está integrada sólo por 18-20 radios blandos, tiene forma de abanico y es larga, pero no alcanza la altura de inserción de la aleta anal. Las aletas pélvicas, constituidas por un radio espinoso y 3-5 radios blandos, se sitúan en posición torácica. La aleta anal está compuesta por 3 espinas y 5-6 radios blandos. La aleta caudal bien desarrollada, ancha y redondeada.

### Especies con caracteres semejantes

*Scorpaena porcus* (rascacio)

*Scorpaena notata* (escórpora)

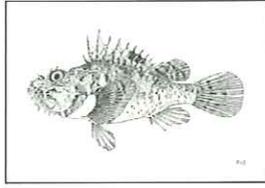
*Helicolenus dactylopterus* (gallineta)

### Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	escorpión, gallineta, rascacio, rascacio de fondo, roscacio
Asturias	cabracho de fondo, cabriela, tiñoso
Baleares	cap roig, cap roigt, cap rotx, escorpa, rascása, rascasa, rascla, rascle, rogé, rotja, rotje
Canarias	cantarero, gallineta, rascacio, rascacio colorado
Cantabria	tiñoso
Cataluña	escorpa roja, escorpa rotja, escórpora, escórpora de cap roig, escorpa de fang, escórpora de fang, escorpa dels bruts, escórpora dels bruts, escórpora groga, escórpora vermella, gallineta, polla, rascassa, rascla, rasclot, ronca, scorpora
Com. Valenciana	cap roig, cap-roig, escorpa rotja, gallina, gallineta, polla, polla d'alguer, ronca
Galicia	escaparote, escarapote, escarapote de pedra
País Vasco	ahuntz-arrain, aitzabra, espiluze, ilisatza, kabarroca, kabarroka, kabarroka gorri, llisatra, raño, zakarai

## Descripción General

El color del cabracho es variable, generalmente el color dominante es rojizo más o menos anaranjado, con numerosas manchas amarillentas, anaranjadas o pardas. En general, los colores son más vivos y contrastados en los ejemplares que viven a poca profundidad; los que viven en aguas más profundas muestran una tonalidad más clara y uniforme. Los juveniles recién asentados, de color oscuro con pequeñas manchas claras uniformemente repartidas por el cuerpo.

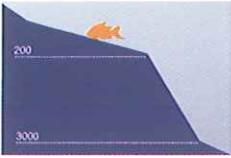


Las escamas, grandes y ctenoideas, recubren todo el cuerpo excepto la cabeza (en donde pueden haber algunas escamas cicloideas), la base de las aletas pectorales y el pecho. Línea lateral continua y que se encuentra a una altura media.

Boca grande oblicua y protráctil. Ambas mandíbulas y el vómer se encuentran recubiertas con pequeños dientes cónicos. Tanto el opérculo como el preopérculo presentan espinas: 1 o 2 en el primero y entre 3 y 5 el segundo.

Los radios espinosos de las aletas dorsal y el opérculo se hallan conectadas a glándulas venenosas que pueden infligir dolorosas picaduras, inflamación e incluso producir fiebre.

## Hábitat y comportamiento



El cabracho es un pez estrictamente bentónico, solitario y litoral, que se puede encontrar desde unos pocos metros de profundidad hasta los 500 m. Normalmente es propio de fondos rocosos, pero puede encontrarse en paraderas de fanerógamas.

Es carnívoro y se alimenta de peces, cefalópodos y crustáceos que caza al acecho aprovechando su capacidad mimética con el fondo. El ataque del cabracho es muy rápido, lo que contrasta con sus parsimoniosos movimientos cuando se desplaza, nadando, de un lugar a otro. Puede atacar con las espinas cuando se ve amenazada.

Es carnívoro y se alimenta de peces, cefalópodos y crustáceos que caza al acecho aprovechando su capacidad mimética con el fondo. El ataque del cabracho es muy rápido, lo que contrasta con sus parsimoniosos movimientos cuando se desplaza, nadando, de un lugar a otro. Puede atacar con las espinas cuando se ve amenazada.

## Distribución



Se distribuye por todo el Mediterráneo, excluido el mar Negro. En el Atlántico oriental desde las islas Británicas hasta Senegal, incluidas las Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde.

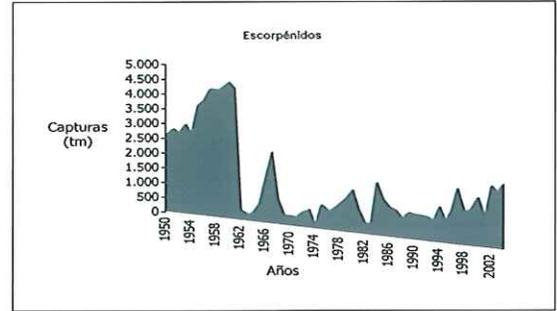
## Reproducción

Se sabe poco de su reproducción. En el Mediterráneo la puesta tiene lugar de mayo a agosto. Los huevos se hallan incluidos en una masa gelatinosa y son depositados en el fondo.

Los juveniles recién asentados aparecen a veces en los arribaciones de algas, arrancadas y depositadas en el fondo a poca profundidad. Se desconoce, en cualquier caso, si éste es su hábitat preferido de asentamiento.

El cabracho puede alcanzar una talla notable, superando los 60 cm y los 3 kg de peso.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Los pescadores artesanales lo capturan, sobre todo, mediante trasmallo pero también con palangre de fondo y, sólo a veces, con nasas destinadas principalmente a la pesca de langostas. La pesca deportiva del cabracho es poco común, pero puede capturarse de vez en cuando al volatín de fondo.

La mayoría de sus capturas se producen en los meses cálidos.

## Comercialización

Muy cotizada por su carne blanca, compacta y de sabor excelente. Se trata, por ello, de una especie altamente apreciada y que alcanza un elevado precio en el mercado. En Cataluña y Levante la usan para la elaboración de sopas y arroces. En el norte es más típica a la brasa o al horno.

Se comercializa y desembarca habitualmente en fresco, y en menor medida en congelado. Se desembarca principalmente entero. En ocasiones se descabeza y eviscera.

