

ARGYROSOMUS REGIUS

Orden: PERCIFORMES

Familia: SCIAENIDAE



CORVINA



CORVINA REAL



CORBALL REIG



ANDEJA

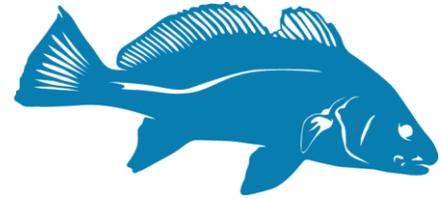


MEAGRE



MAIGRE COMMUN

CORVINA



Datos de interés

De color gris plateado con reflejos parduscos. Aletas pardorrojizas. Mancha oscura poco diferenciada sobre el opérculo. Interior de la boca amarillo dorado. La cabeza es relativamente grande y el cuerpo alargado. Ojos pequeños. Línea lateral evidente. La segunda aleta dorsal es mucho más larga que la primera. Presenta varios apéndices ramificados en la vejiga que pueden vibrar produciendo un típico gruñido. Pueden llegar hasta los 200 cm y alcanzar un peso de 40 kg.

Tras la muerte presenta una coloración marrón.

La historia de la corvina en la acuicultura es bastante reciente. Los primeros intentos con reproductores salvajes se realizaron en el sur de Francia. Su cultivo comenzó en 1996 y la producción de juveniles se vio muy limitada. La primera producción comercial se logró en 1997.

La corvina se ha convertido en una de las principales especies de cultivo en España. La cría de esta especie ha experimentado un fuerte incremento de más del 200% en los últimos 10 años.

Hábitat y comportamiento

Pez errático, muy voraz, persigue a los bancos de mugílidos, sobre todo cerca de las costas arenosas. Puede entrar en los estuarios en busca de sus presas e incluso los jóvenes en agua dulce.

Tiene la particularidad de emitir unos fuertes sonidos que se oyen a gran distancia. Se extiende por todo el mar mediterráneo.

El crecimiento se lleva a cabo principalmente durante el verano y la alimentación se reduce con temperaturas del agua de 13-15°C.

Migración reproductiva: la corvina adulta se aproxima a la línea de costa a mediados de abril, para penetrar en los estuarios y realizar la puesta durante el mes de mayo (migración anádroma). Durante la época de puesta, los machos producen un típico sonido, presionando los músculos abdominales contra la vejiga, existiendo indicios de que las hembras también se comportan así. De mediados de junio a finales de Julio, abandonan las zonas estuáricas para alimentarse a lo largo de la costa. Permanecen en aguas poco profundas hasta el otoño para en invierno migrar a aguas más profundas. Los juveniles dejan las zonas de puesta al final del verano y migran a aguas costeras, donde pasarán el invierno.

La temperatura es el factor más importante, ya que regula los hábitos migratorios y de reproducción de la corvina. La temperatura óptima de crecimiento se encuentra a los 17-22 °C, siendo aceptable en el rango 14-24 °C. Cada hembra pone entre 150.000 y 300.000 huevos/kg, a 17-22 °C, aunque en cultivo se han obtenido puestas de hasta 530.000 huevos/kg. que una vez fertilizados miden 990 µm de diámetro.

Sistemas de Cultivo

Para la obtención de crías en cautividad es necesario crear y estabular un stock de reproductores, que son inducidos a la puesta mediante el uso de hormonas, por medio de inyección o mediante implantes de liberación lenta. Los reproductores se mantienen en tanques de elevado volumen (de 20 a 250 m³) y a baja densidad con agua salada de buena calidad y en un rango de temperatura dentro del óptimo de la especie (14-24°C) pudiendo pesar entre 8 y 15 kilos. La alimentación inicial, tras la estabulación, se basa en sardina y calamar congelados para luego pasar a ser alimentados con pienso seco comercial diseñado para reproductores (rico en vitaminas y ácidos grasos esenciales).

Las crías se mantienen en nurseries y luego en hatcheries hasta que alcanzan la talla óptima para ser trasladados a las jaulas de engorde.

Para el cultivo larvario se usan técnicas similares a las empleadas en el cultivo larvario de dorada, con altas densidades -100 a 150 larvas/litro- y alternancia rotífero-artemia), aunque a nivel experimental se ha visto que el uso de densidades bajas (en torno a 25-50 larvas/litro) acelera el crecimiento. También se ha visto a nivel experimental que es posible adelantar el suministro de artemia y adelantar también el destete a pienso artificial. La supervivencia es bastante elevada, en torno al 70%.

Las técnicas de engorde son similares a las empleadas para la dorada y la lubina. En instalaciones en tierra se utilizan tanques circulares o rectangulares de 1 m. de profundidad y capacidad para 500 m³; los tanques suelen cubrirse con una capa de PVC para evitar la abrasión. La densidad ronda las 50 unidades por m³. En menos de 24 meses se alcanzan los 800-1200 g, frecuentemente se mantienen hasta que alcanzan los 2-3 kg., ya que este tamaño es más que aprovechable para la comercialización en forma de filete. En experiencias llevadas a cabo en Andalucía se ha visto que la utilización de una salinidad baja durante el engorde en tierra (en torno a 15 ppt) acelera el crecimiento. Hoy en día también se utilizan jaulas circulares o cuadradas de 500-1000 m³ situadas en el mar, tanto en superficie como sumergidas a 10-20 m, con bajas densidades de cultivo (10-15/m³), obteniéndose buenos resultados en términos de crecimiento. La recolección se realiza durante todo el año. Durante el invierno los peces más grandes tienden a acumular grasa, lo que hace que sea mejor recolectar los pequeños durante esta época.

El alimento empleado durante el pre-engorde y engorde es similar al empleado en otras especies mediterráneas, con casi un 50 % de proteínas y un 20-25 % de lípidos. Estos piensos pueden ser experimentales o comerciales. En tierra se alimentan 2-3 veces al día y en jaulas en el mar una vez al día.

Evolución Producción

La producción de corvina se encuentra confinada en el Mediterráneo. En 2020, según Eurostat, la producción ascendía a casi 12.000 toneladas. Este dato no incluye producción de España, que fue de 4.917,47 toneladas.



Fuente de los datos: S.G. de Análisis, Coordinación y Estadística (MAPA) 2020 y EUROSTAT

Áreas de producción



En 2020 en España había 31 instalaciones con producción de corvina, repartiéndose 15 en Andalucía, 10 en la Comunidad Valenciana, 4 en la Región de Murcia y 2 en las Islas Baleares.

Valor nutricional

La corvina es un pescado muy popular en el litoral español, sobre todo en el sur, debido a su alto valor gastronómico y a la textura de su carne. Es un pescado blanco, perteneciente al grupo de las proteínas, rico en ácidos grasos poliinsaturados con menos de un 2% de grasa. Su carne es sabrosa y tierna, por lo que admite casi cualquier tipo de cocinado, siendo también apto para su consumo crudo.

Comercialización

El precio de mercado inicial de la corvina proviene de las capturas realizadas entre 1985 y 1991, cuando se pagaba entre 2 y 4 €/kg. Desde entonces el valor de la corvina ha subido de forma paulatina.

La demanda de ejemplares de 2 kg ha ido en aumento, llegando a alcanzar los 7-12 €/kg.

Hoy en día el suministro proviene tanto de la captura como de la acuicultura.

La comercialización de la corvina se realiza en función del tamaño, existiendo ya un cierto grado de procesado del producto. Así, los ejemplares de 600 g. a 1 kg. se comercializan enteros o fileteados, mientras que los ejemplares grandes se comercializan cortados en rodajas o fileteados y ahumados. El procedimiento de ahumado es muy reciente y está dando buenos resultados.

A la hora de valorar las posibilidades de la corvina en cuanto a la acuicultura a medio-largo plazo es conveniente tener en cuenta algunos factores interesantes:

- La corvina es un pez con un rendimiento muy alto, pudiendo alcanzar los 2 kg de peso en 2 años, en comparación con la dorada que sólo alcanza 600 gr lo que permite que el procesado de la corvina sea más fácil y rentable.
- La corvina tiene un alto porcentaje de rendimiento de la carne, bajo niveles de grasa muscular y un saludable contenido lipídico.
- Al alcanzar el tamaño comercial bastante rápido se podría crear o encontrar un mercado diferenciado del de la dorada o la lubina.

Situación actual y líneas futuras

En la actualidad existen en España varios centros de investigación dedicados a la reproducción de la corvina en cautividad, así como algunos criaderos comerciales que producen juveniles de corvina además de otras especies de peces marinos.