

## la cavalla

---

Cavalla, bis i verat en valencià; caballa, verdel i estornino en castellà; berdela en euskera; atlantic mackerel en anglés; maquereau commun en francés; scombro en italià; i cavalha en portugués. Scomber scombrus la va classificar Linnaeus en 1758.

Pertany a la gran família dels SCOMBRIDS que engloba els gèneres: Scomber (cavalles), Thunnus (tonyina, albacora i patudo), Sarda (bonítol mediterrani), Euthynnus (bacoreta i bonítol tropical), Auxis (melva), Orcynopsis i Scomberomorus (dues espècies de bonítols tropicals nomenats tasartes). Són espècies pelàgiques (que viuen en mar obert) de mars càlids i atemperats, gregaris (que formen moles), erràtics (es desplacen contínuament), migratoris i predadors d'altres espècies de peix blau.

Els bissos sí tenen bufeta, però els verats no tenen bufeta natatòria i han d'estar en moviment constant. El color del cos és el típic d'alta mar: blau fosc al llom i blanc platejat al ventre. Nadadors molt ràpids per la forma de fus, escate menudes, aleta caudal molt poderosa en forma de mitja lluna i possibilitat d'amagar les altres aletes en depressions de la pell que els dona un gran hidrodinamisme. Concretament en el gènere Scomber trobem dues espècies, Scomber scombrus (Linnaeus, 1758) i Scomber japonicus (Houttuyn, 1782). Aquestes dues espècies es diferencien pel tall de l'ull, més menut en el verat, i pel color de les ratlles: el ventre és blanc platejat en el verat i amb taquetes i puntets grisos en el bis (per això els mariners a vegades li diuen cavalla negra).

Viuen des de la superfície (epipelàgic) fins 300 metres de fondària (mesodemersal), normalment en la plataforma continental. S'alimenten de zooplàncton, gambeta i alevins. Estàn ouats a la primavera i frezen a principi d'estiu. La població mediterrània de verats efectua migracions al llarg de la costa. L'atlàntica migra des del Mar de Noruega fins el Golf de Biscaia cíclicament cada any, segons estudis realitzats des de 1994 pels investigadors d'AZTI -l'institut d'estudis pesquers i oceanogràfics d'Euskadi- en campanyes de marcat d'individus pescats amb la modalitat tradicional d'ham.

Te la carn molt saborosa, amb molt de greix que conté l'òli Omega-3, cardio-saludable. La manera tradicional de conservació és seca: s'escala (amb un ganivet s'obri el peix per la meitat de l'espina i el ventre, es deixa en sal grossa unes hores, es renta i es posa a assecar amarrat per la cua. Durant la primera meitat del segle XX hi hagué una pesquera de cavalla i bonítol a l'ham en "La Mar Gran", nom que els mariners valencians li donaren a l'Estret de Gibraltar, Arcila, Larraix, Kenitra, aplegant cap al sud fins Casablanca. Fou una pesquera que la van descobrir les tripulacions d'El Campello i Santa Pola navegant a vela llatina a bord dels seus "llaüts caeros" de 12 metres: començaven el viatge carregats de sal que anaven gastant en salar, i estibaren el peix escalat en la bodega.

Actualment a la mediterrània, la cavalla es pesca al bou i a la traïnya. Les barques de Xàbia tingueren uns dies de molt bona captura el passat juliol, que va fer baixar el preu per Kg a cèntims d'euro.

por el Profesor Haddock

[Ver artículo original \(184 lecturas\)](#)

