

# BOQUERÓN

## Nombres comunes o comerciales

**Castellano:** boquerón, anchoa. **Andalucía:** boquerón. **Asturias:** bocarte. **Baleares:** aladroc. **Canarias:** longorón, anchoa. **Cantabria:** bocarte. **Cataluña:** seitó. **Galicia:** bocarte. **Murcia:** boquerón. **País Vasco:** antxoa, bokarte. **Valencia:** seitó, aladroc.

**Alemán:** sardelle, anchovis.

**Francés:** anchois.

**Griego:** antjúga, gavros.

**Inglés:** anchovy.

**Italiano:** acciuga.

**Portugués:** biqueirão.

## Código FAO

ANE

## Nombre científico

*Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758).

## Sinonimias

*Clupea encrasicolus*, *Engraulis encrasicholus*.

## Clasificación

Phyllum Chordata  
Superclase Gnathostomata  
Clase Actinopterygii  
Subclase Neopterygii  
División Teleostei  
Subdivisión Ostarioclupeomorpha  
Orden Clupeiformes  
Familia Engraulidae

## Descripción

Cuerpo alargado (Fig. 1). Con la línea lateral poco marcada. Maxilar superior prominente. Boca ínfera, con la hendidura bucal sobrepasando el borde posterior del

ojo. Dientes muy pequeños. Todas las aletas con radios segmentados (blandos). Con aletas escapulares (pectorales) bien desarrolladas. Con aletas pelvianas (ventrales) situadas por detrás de las pectorales, situándose su origen anterior al origen de la aleta dorsal. Una sola aleta dorsal situada hacia la mitad del cuerpo y lejos del borde posterior de las pectorales. Con aleta anal. La aleta caudal es muy bifurcada. El origen de la aleta anal es posterior al de la aleta dorsal. Color azulado o verdoso; flancos plateados con una franja oscura; vientre pálido. Tamaño máximo hasta 22 cm, comúnmente 10-15 cm.



**Figura 1. Fotografía de un boquerón, vista lateral izquierda.**

Puede confundirse con el boquerón blanco (*Engraulis albidus*), la anchoa del cabo (*Engraulis capensis*).

### **Biología**

Pelágico. Oceanódromo. Gregario, bancos formados por numerosísimos individuos. Realiza migraciones buscando temperaturas de agua determinadas (entre 13 y 23 ° C), penetra en los estuarios, tolerando aguas de baja salinidad. Se alimenta sobre todo de plancton de naturaleza variada, pudiendo atrapar también pequeñas presas como larvas y juveniles de peces. Reproducción en primavera y verano en aguas cercanas a la costa, siendo los huevos pelágicos. Puestas alrededor de 15.000 huevos.

### **Distribución**

Atlántico nororiental desde Mar del Norte hasta Sudáfrica, incluida la isla de Santa Helena. También en el Mediterráneo y Mar Negro.

**Rango de profundidad:** 0-400 m.

### **Principales formas de consumo**

Se consumen en fresco, y en conserva.

**Denominación nutricional** (azul: >5% en grasas; blanco: < 5% en grasas)

Proteínas= 19,35 (g/100g); grasas= 4,23 (g/100g); energía= 117,33 (Kcal/100g).

## **Formas de pesca**

Cerco, cerco de jareta.