

# GUÍA TURÍSTICO-PESQUERA *de Punta Umbría*



HISTORIA · RUTAS · ESPECIES  
RECETAS · LUGARES · ARTES  
*de una tradición milenaria*



Comunidad Autónoma de Andalucía  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Fondo Europeo de Desarrollo Regional



GAIP (Grupo de Acción de Pesca)



# Índice de contenidos



La tradición marinera  
de la localidad.....6



Desarrollo industrial  
de la pesca.....8

Punta Umbría, un  
pueblo marinero.....4



El puerto y la Cofradía  
de Pescadores.....10



Un lugar para conocer  
las tradiciones.....12



La chirla de Punta Umbría,  
única en calidad y sabor....14



El mercado local  
de abastos.....16



Pasear por la ría  
de Punta Umbría....18



Una gran muestra  
nacional.....20



El pescarito frito  
y las coquinas.....19



Las fiestas del Carmen.....22



Principales  
artes de pesca....24



Especies en producción  
y comercialización.....30

**Edita:** Publicidad, Inversiones y Network Online S.L. | **Diseño y maquetación:** José Luis Galloso Carmona y Pedro Pérez Oliva | **Fotos, ilustraciones e infografías:** Junta de Andalucía, Cofradía de Pescadores Santo Cristo del Mar, Excmo. Ayuntamiento de Punta Umbría, Rafa García, Jónatan Tinoco Durán, Canal Costa, Greenpeace, Jesús Delgado, Alberto Domínguez. | **Traducciones:** Cristina Verges Romero | **Impreso por:** Artes Gráficas Bonanza (Huelva)

Todos los derechos de esta obra reservados. Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de sus autores.



## *Punta Umbria, un pueblo mariner*

**B**ienvvenidos a Punta Umbría, un pueblo que hunde sus raíces en la tradición marinera de sus primeros pobladores y cuya identidad se mantiene intacta hasta nuestros días. Punta Umbría vive principalmente de la pesca y del turismo que genera sus recursos pesqueros, unos productos que llegan a diario hasta su puerto pesquero, con la máxima calidad y frescura.

Prueba de esa herencia marinera es la forma de vivir de sus gentes, siempre haciendo vida

cerca de la orilla del mar; rindiendo homenaje anualmente a la Virgen del Carmen, que es la patrona de los marineros, o celebrando la mayor feria gastronómica nacional dedicada al producto con mayor popularidad que se pesca en nuestra costa: la gamba blanca.

A lo largo de estas páginas vamos a mostrarte cómo se vive el mundo de la pesca en Punta Umbría y te acompañaremos en tu visita a este inconfundible enclave mariner.



*Welcome to Punta Umbría, a town that has its roots in the seafaring tradition of its first settlers which still remains intact.*

*Punta Umbría lives mainly from fishing and tourism, generating its own fishing resources from products that arrive daily to the fishing port and, with the highest quality and freshness.*

*Proof of this seafaring heritage is the way of life of its people, always living near the seashore;*

*paying annual tribute to the "Virgen del Carmen" who is the saint patron of sailors or celebrating the largest national gastronomic fair dedicated to the most popular product fished on this coastal part that is, the white shrimp.*

*Throughout these pages we will show you how the world of fishing is lived in Punta Umbría and we will accompany you on your visit to this unmistakable fishing enclave.*





*Abajo, una vista panorámica de Punta Umbría, entre su ría y el Atlántico. Sobre estas líneas, distintas instantáneas de la actividad pesquera de la localidad, junto con su bandera y escudo.*





## *La tradición marinera de la localidad*

Los orígenes de la pesca como recurso económico en Punta Umbría, se remontan hasta el periodo imperial romano. Los primeros pobladores de este lugar se asentaron en torno al siglo I d.C. y su modo de vida se organizó en torno a la industria de las salazones.

Bajo el suelo de la actual Punta Umbría descansa su pasado romano, con el yacimiento arqueológico de 'El Eucaliptal', que ocupa más de 100.000 metros cuadrados a lo largo de la línea de costa. Una pequeña parte del poblado de época romana ha sido excavado, dejando a la

vista del turista una cetarea o fábrica de pescados en salazón.

Esta actividad industrial se centraba en la producción y elaboración de pescados, con procesos que permitían conservar el producto por largo tiempo y distribuirlo por toda la zona del Mediterráneo occidental. El pescado y las salsas producidas en esta cetarea romana llegaban también hasta la gran metrópolis de Roma.

Especies como el atún, la sardina, el boquerón, la mojarra o el cazón, eran usados en la elaboración de salazones y salsas de pescado,



Yacimiento visitable de 'El Eucaliptal' y parte de joyas romanas encontradas en el mismo.



Ictiofauna hallada en el yacimiento

*El pasado mariner de Punta Umbria se remonta a la época altoimperial romana, hacia el siglo primero dC.*



The origins of fishing in Punta Umbria go back to the period of the Roman Empire. Our first settlers arrived over the 1st century A.D. and dedicated themselves to fishing and exporting seafood throughout the Mediterranean.

Nowadays, under the ground of Punta Umbria, there is a Roman fishermen's settlement. There is an area for tourists to visit it, where you will be able to see the remains of a salted

or canned fish factory from the 2nd century AD.

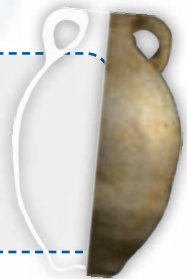
The production of this factory was centered on the production of fish and fish sauce, which were distributed throughout the Mediterranean in amphorae or ceramic containers in which they were packed and preserved.

The products produced in Punta Umbria in ancient times reached Rome and other parts of the empire through different trade networks.



El **garum** era una salsa de pescado muy preciada en el Imperio Romano, por su gran aporte proteínico y por las aplicaciones que se le daba en la cocina. Se preparaba con las vísceras, cabezas y otros restos de pescado. Estos se maceraban en piletas durante varios días, agregándole, sal, agua salada y especias aromáticas. En la actualidad, se han realizado estudios para conseguir recrear la receta original.

El envasado de los productos se llevaba a cabo en ánforas de cerámica. Estos recipientes eran embarcados en los buques comerciales que trazaban las vías comercial del Mediterráneo, para llevar las salazones por el Imperio. En 'El Eucaliptal' se han catalogado dos tipos de ánforas de facturación local, que indican el alto nivel de producción de esta fábrica. En la imagen, un ánfora de tipología Eucaliptal I





## Desarrollo industrial de la pesca

El desarrollo industrial de la pesca en Punta Umbría se produce a lo largo de la primera mitad del siglo XX y será el punto de partida de esa tradición marinera que llega hasta nuestros días.

Armadores de la zona del levante y el norte de España arriban con sus portentosos galeones de pesca hasta este lugar, atraídos por la riqueza de sus caladeros. Estas embarcaciones sustituyen progresivamente a los barcos de vela con los que tradicionalmente se pescaba.

La llegada de los estos grandes empresarios de la pesca provoca un movimiento de población hasta las costas de Huelva gracias a la oferta de trabajo que generan.

Aparecen los primeros barcos con motores de vapor y decenas de hombres son empleados para llevar pesadas artes de pesca. Sus labores

se centran en la pesca de la sardina y la caballa con artes de cerco.

La industria pesquera ha seguido proliferando hasta nuestros días con los altibajos que ocasionalmente ha provocado la merma de las especies que se capturan y las firmas de los acuerdos internacionales para faenar más allá de las fronteras españolas.

El auge de la pesca en Punta Umbría hay que buscarla en la década de lo 80 del siglo pasado, momento en que la flota de altura alcanza máximos faenando en las costas marroquíes.

En la actualidad la flota local faena exclusivamente en los caladeros del Golfo de Cádiz, saliendo y llegando a puerto en la misma jornada de pesca.

La flota se divide en buques para la pesca de altura con arte de arrastre, embarcaciones con





arte de cerco, barcos para la pesca de chirla con draga hidráulica y embarcaciones para la pesca artesanal con trasmallos, nasas o alcatruces.

En total, el puerto de Punta Umbría alberga más de un centenar de embarcaciones de las que dependen en torno a 600 familias.

Ellos son los responsables de traer hasta nuestro pueblo los deliciosos manjares que nos ofrece la costa y que son el motivo por el cual

*Más de 150 barcos de pesca conforman la flota de Punta Umbría*

muchos turistas vienen hasta Punta Umbría.

La pesca es sin duda uno de los principales motores económicos de la localidad.



The industrial development of fishing in Punta Umbría took place during the first half of the 20th century.

By this time, large fishing companies discovered the marine wealth of these coasts and attracted many new settlers to work on their boats.

Therefore, the first steamships appeared requiring dozens of people to lift the heavy nets. They were mainly dedicated to sardine fishing.

Nowadays, the port of Punta Umbría has a 150 boats fleet which uses different fishing techniques.

These boats can be seen in the river and each of their fishing techniques can be identified according to the morphology and dimensions of the boat.

More than 600 families in Punta Umbría depend on fishing and it is one of the economic engines of this town.

The fishing resources that the fleet brings daily to the port are an attraction for tens of thousands of tourists who visit Punta Umbría throughout the year.

The fish and seafood of Punta Umbría have been known all over Spain since the first half of the 20th century.



## El puerto y la Cofradía de Pescadores



El puerto pesquero es el centro neurológico de la actividad marinera. Es el lugar desde donde salen los barcos a faenar y hasta donde llegan con sus capturas diarias para su posterior comercialización.

El puerto está situado en el corazón de Punta Umbría y es un lugar accesible con instalaciones que el público puede visitar.

El sector pesquero se organiza en torno a la Cofradía de Pescadores 'Santo Cristo del Mar',

un colectivo integrado por las empresas productoras de recursos marinos y por los propios marineros.

Es la encargada de gestionar la comercialización de las capturas diarias de la flota que tiene como base el Puerto de Punta Umbría.

Así, cada jornada los buques de pesca descargan su pesca en la lonja situada en el puerto, para la venta del pescado a través de un sistema de subasta.



La lonja de Punta Umbría está situada en el interior del puerto y es el lugar por donde pasan todos las especies capturadas a diario.

En sus instalaciones se pesan y se preparan los productos extraídos del mar, es donde se realiza su venta y donde se llevan a cabo otras labores controladas que permiten que llegue al consumidor en sus mejores condiciones.

Esta lonja es una de las más modernas de Andalucía y cuenta con soluciones tecnológicas que la diferencian de otras que existe en España.

La zona de máxima actividad es el área de recepción y transformación de las capturas.

Se trata de espacio expuesto a los ojos de los visitantes desde un pasillo acristalado situado en la planta alta de la lonja.

*¿Quieres ver en vivo cómo llega el pescado a la lonja?*

Este centro de visitas está **abierto de lunes a viernes a partir de las 8.00 horas** e integra un museo del mar, para la interpretación de la industria pesquera puntaumbriena.



*The fishing port is the neurological center of seafaring activity as it is the place from where boats depart to fish and where they bring the daily catch. This place is conditioned to have visitors during the fish sale.*

*From the upper part of the main building you can contemplate the boats and fish arrival and watch as it is being sold. This area also has a small museum showing the different fishing te-*

*chniques used by the Punta Umbría fleet to catch fish and crustaceans.*

*Likewise, during the tour visitors can enjoy watching the work of the master net weavers, who weave in the port, near to the fishing boats.*

*You are more than welcome to visit this beautiful place from Monday to Friday from 8.00 AM having the possibility to arrange a guided tour with the company FOREDUNES.*



## Un lugar para conocer las tradiciones marineras de la localidad

La lonja cuenta con un centro para la interpretación de la cultura marinera en la localidad. En este pequeño museo local podemos encontrar información sobre las diferentes artes de pesca, que utiliza la flota local para pescar.

Algunas de las piezas expuestas son pequeñas miniaturas manufacturadas por los redeiros que cosen las artes de pesca en el puerto.

Los murales que decoran este lugar muestran la fauna marina que puebla los fondos oceánicos donde faenan cada día las embarcaciones locales.

También hay un espacio para conocer todos los buques de pesca que integran la flota de Punta Umbría, con las fotografías de todos los barcos que puedes ver en el puerto y en la ría de la localidad.

A lo largo del recorrido, también se puede ver en vivo la incesante actividad que se lleva a cabo en la lonja.

Desde una zona acristalada y preparada para recibir la visita de los turistas, puede contemplarse el desembarco de las capturas, el pesaje del pescado y marisco, la venta de productos y otras actividades diarias.



Uno de los momentos más atractivos es la venta del pescado y marisco capturados.

Esta subasta se realiza en una sala a la que se puede acceder desde el centro de interpretación.

Las cajas de pescados y mariscos se pueden visualizar en una pantalla de televisión, al tiempo que un contador digital marca el precio estimado del producto.

Los compradores de los productos, que suelen ser exportadores y restaurantes de la localidad, pujan para adquirir los pescados y mariscos que van a las mesas horas después de ser capturadas en la mar.

Las visitas a la lonja pueden hacerse de forma libre o guiadas. En ellas, se pueden conocer algunas de las principales dependen-

*¿Quieres ver cómo se realiza la subasta del pescado a diario?*

cias, como el centro de depuración o la sala de subastas y, además, visitar a los maestros rederos que tejen en el puerto pesquero.

Es una experiencia muy recomendable que tiene como objetivo dar a conocer la riqueza de los caladeros onubenses, mostrar algunos oficios artesanales que se mantienen en Punta Umbría, poner en valor el trabajo de los marineros y destacar las virtudes de las especies que se producen en la lonja.

### *Visitas guiadas a la lonja de Punta Umbría*

(Horarios de venta o subasta: 9:00h, 12.00h ó 16.00h y 19.30h)

#### **Foredunes:**

Teléfono: +34 615090902

Email: [info@formacionforedunes.es](mailto:info@formacionforedunes.es)



#### **Migraciones Servicios Turísticos:**

Teléfono: +34 651 331 192

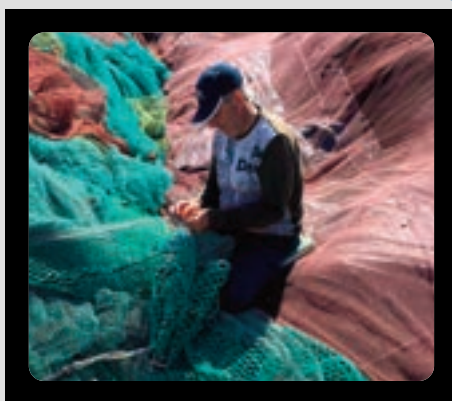
Email: [admin@migracionesodiel.es](mailto:admin@migracionesodiel.es)



### *Un oficio artesanal que sigue vivo*

El oficio de redero es un arte tradicional que se ha mantenido vivo en el Puerto de Punta Umbría. Actualmente, alrededor de una veintena de maestros rederos tejen a diario las artes de pesca utilizadas por la flota local, salvaguardando de esta forma una tradición pesquera que se remonta a principios del siglo XX.

Acercarse al puerto de la localidad a contemplar el trabajo de esos artesanos de las redes es todo un atractivo para el visitante.





## *La chirla de Punta Umbría, una especie única en calidad y sabor*



La chirla es una de las especies del mar más populares en Punta Umbría. Se trata de un molusco bivalvo autóctono que vive en los fondos de arena fina y que destaca por sus posibilidades en la cocina tradicional marinera.

Además, tiene grandes propiedades nutricionales, pues es rico en vitaminas del grupo B, vitamina A y minerales como el magnesio, potasio, calcio y fósforo. Un alimento sabroso y saludable.

La recolección de este molusco se realiza con una draga hidráulica instalada en las embarcaciones de pesca, que permite seleccionar en alta mar los ejemplares aptos para su comercialización y devolver aquellos de menor tamaño.

Es por tanto un sistema sostenible para el futuro de las colonias de chirla en los caladeros onubenses. Además, estas embarcaciones incorporan un sistema de lavado del molusco con agua salada del mar, para eliminar la arena propia de su hábitat natural.

Tan pronto llega la recolección diaria de chirla al puerto de Punta Umbría, pasa por un proceso de clasificación para asegurar su calidad y ta-

maño, antes de ser llevada a la subasta. Si el producto lo requiere, se somete a un tratamiento de depuración para eliminar cualquier posible bacteria o impureza.

Esto se lleva a cabo en un moderno complejo instalado en la lonja, donde se controla la temperatura del agua, su salinidad y las horas necesarias en el ciclo de depuración.

La lonja también incorpora un sistema de envasado y etiquetado que permite llevar la chirla al consumidor en diferentes formatos y con los datos de trazabilidad del producto.

En definitiva, un cuidadoso proceso que garantiza las condiciones alimentarias de uno de los productos por excelencia de la gastronomía onubense, para llevarlo en menos de 12 horas desde el mar a la mesa.

La chirla de Punta Umbría es un exquisito manjar con muchas posibilidades en la cocina tradicional marinera.

La forma más frecuente de cocinarlas es salteadas con aceite de oliva y unos dientes de ajo, aunque también se preparan en salsa marinera o se usan como ingrediente en guisos de fideos y arroz.



*La chirla es otra de las protagonistas de la Feria Nacional que se celebra en primavera en la localidad*



The cuttlefish is one of the most popular sea species in Punta Umbría. It is a native bivalve mollusc living in the fine sandy seabed and standing out for its possibilities in traditional sea-food cuisine. It has great range of nutritional properties as it is rich in vitamins and minerals making both, tasty and healthy.

This mollusc is harvested daily on a fishing boat with a system that scours the seabed and

selects the largest specimens at sea. The cuttlefish is taken daily to the port of Punta Umbría, where it is selected by size and subjected to a purification process before being marketed.

In just 12 hours, the cuttlefish arrives from the sea to the table so that, it is consumed at the peak of freshness. It is one of the most popular products in the local restaurants and it can be cooked in many ways.

### *Receta tradicional de chirlas de Punta Umbría*

**Ingredientes:** 250 a 350 gr. de chirlas; 3 dientes de ajo; 1 vasito de vino blanco del Condado de Huelva y 1 vasito de aceite de oliva virgen extra (AOVE).

**Preparación:** Verter tres cucharadas soperas de AOVE en una sartén y saltear tres dientes de ajo machacados con la piel sin cortar. Una vez dorados los ajos, echar a la sartén unos 250 a 350 gramos de chirlas de Punta Umbría y tapar la sartén. Pasados 2 minutos abrir y verter un vasito de vino blanco del Condado de Huelva y volver a tapar hasta que las chirlas estén completamente abiertas.





## *Puedes comprar pescado y marisco frescos en el mercado local*

**E**l mercado de abastos es un lugar especialmente atractivo para los turistas que llegan a Punta Umbría.

Está situado a pocos metros del puerto y los espacios de venta exponen una amplia variedad de pescados y mariscos frescos, al alcance de quienes lo visitan.

La actividad en el mercado es especialmente atractiva, pues es frecuente ver la entrada del pescado fresco desde la lonja.

Los pescaderos locales limpian, cortan y preparan el pescado ante la mirada del público del mercado, para venderlo listo para cocinar.

El ambiente en el mercado es cordial y se respira a diario el espíritu de la gente del mar que transita por sus pasillos y puestos de venta.

Además de los dedicados al pescado, los visitantes también pueden encontrar puestos de carnes ibéricas, frutas y verduras u otras especialidades del mar como las conservas.

La provincia de Huelva tiene una importante industria ganadera reconocida a nivel internacional, donde destaca el jamón ibérico. También tiene una destacada tradición agrícola con productos estrella como la fresa y otros frutos rojos, o la naranja y otros cítricos.



*The market is a very attractive place for tourists coming to Punta Umbría. It is situated just a few metres away from the port and the stalls/kiosks display a wide variety of fresh fish and seafood.*

*Every day, the fishmongers receive the fresh products that the boats bring from the sea, to sell them either to the local public or to the restaurants.*

*At the market you can see the fishmongers at work cleaning and cutting up the fish to take it to the kitchen to prepare delicious seafood recipes.*

*The market also sells other products from the province of Huelva, such as Iberian meats and red fruits. Ham and strawberries are internationally popular and have great recognition.*



### *Fideos con caballas y gambas de Punta Umbria*

**Ingredientes:** 2 ó 3 caballas enteras; 150 gramos de gambas o langostinos; caldo de pescado; 1/2 cebolla; 1 pimiento verde; 3 dientes de ajos; 1 ó 2 patatas troceadas; 3 cucharadas soperas de tomate triturado y 1 cucharadita de pimentón.

**Preparación:** Hacemos un caldo con las cabezas y pieles de las gambas y de la caballa. Lo colamos y reservamos.

En la cazuela ponemos el aceite y sofreímos los ajos, la cebolla y el pimiento picaditos.

Cuando están sofritos añadimos el tomate triturado y dejamos que se haga unos minutos, añadimos la cucharadita de pimentón y seguidamente añadimos el vaso de vino blanco.

Dejamos hervir un poco para que se evapore el alcohol y añadimos las patatas troceadas.

Le damos unas vueltas y añadimos un poco de caldo de pescado, hasta que queden cubiertas. Las dejamos cocer a fuego medio-bajo durante



unos 30 minutos.

Añadimos la caballa en rodajas y ponemos más caldo hasta cubrirlos, cocemos 5 minutos y añadimos las gambas peladas, a continuación añadimos los fideos de fideua o fideos gordos (un puñado pequeño por persona) y dejamos cocer unos 10 minutos, hasta que estén hechos. Deben quedar caldoso, nunca seco, así que podemos añadir más caldo durante la cocción.

### *Arroz de mariscos y chirlas de Punta Umbria*

**Ingredientes:** 1 kilo de arroz; 1/2 Kilo de gambas; 1 kilo de chocos troceados; 12 cigalas; 3 pimientos; 3 cebollas; 3 dientes de ajo; 1/2 kilo de tomate triturado; sal; aceite; azafrán.

**Preparación:** Pelar las gambas y echar las cabezas y la piel en una olla. Verter 4 litros de agua y poner todo a cocer para hacer un caldo de marisco. Una vez cocido, trituramos el caldo con las cabezas y la piel y lo colamos.

Ponemos en la cazuela un chorrito de aceite y ponemos ajos laminados a dorar. Antes de que se tuesten, echamos los chocos y añadimos sal. Removemos varios minutos y echamos el pimiento y la cebolla cortados en trozos pequeños.

Rehogamos todo y a continuación echamos tomate triturado. Removemos bien durante varios minutos y cubrimos la cazuela con el caldo. Poner a fuego lento unos 30 minutos para que el choco quede tierno.



Agregar el azafrán removiendo y echar el arroz. Cocer a fuego fuerte durante 10 minutos y más tarde bajar a fuego lento para cocer el guiso otros 10 minutos y agregar las chirlas. Agregar suficiente caldo durante la cocción para que quede un guiso caldoso. Antes de poner a fuego fuerte, colocar gambas enteras.



## Pasear por la ría de Punta Umbría



Uno de los grandes atractivos turísticos que ofrece Punta Umbría es transitar por el paseo marítimo contiguo al puerto. A lo largo del paseo pueden contemplarse bellas estampas marineras con barcos navegando por la ría, saliendo y llegando de sus faenas en alta mar, mirar las labores de los marineros cerca del puerto pesquero y las artes de pesca en la orilla de la ría.

Es posible ver barcos de pesca llegando a puerto acompañados de cientos de gaviotas que se agolpan para alimentarse de restos de pescados y ejemplares descartados por los marineros. Es una particular imagen que puede verse en las primeras horas del día y que no deja indiferente

a los turistas. Las tardes son también momentos de paso de los barcos de cerco que salen a faenar y de las embarcaciones de arrastre o altura que llegan de sus faenas de pesca.

En la orilla de la ría es frecuente ver a los marineros preparando sus redes y otras artes de pesca, como las nasas o cangilones de cerámica con las que se capturan los pulpos y que llaman tanto la atención de los visitantes.

Pasear por la ría de Punta Umbría es una experiencia muy recomendable, donde se respira la tradición marinera de la localidad y es un lugar en torno al cual se distribuyen muchos restaurantes donde se sirven los productos del mar que llegan a diario al puerto pesquero.



*A stroll along the estuary is an unique experience and a highly recommended way to understand the way of life of the sailors.*

*Next to the fishing port, there are areas where the sailors prepare their fishing nets and other very eye-catching gadgets for tourists.*

*From the estuary promenade you can see the different boats that fish off the coast of Punta Umbría and you can distinguish the type of fishing they do by their morphology.*

*It is common to see how the boats enter and leave the port through the river, accompanied by a large number of seagulls in search of their ration of fish.*

*This is a very striking image that can be seen on fishing mornings.*

*In the estuary you can breathe the seafaring tradition of the town and there are many restaurants nearby, where the seafood that arrives daily at the fishing port is served.*



## El pescadito frito y las coquinas

Uno de los grandes reclamos para visitar Punta Umbría es la cocina tradicional marinera.

Decenas de miles de turistas llegan a lo largo del año a esta hermosa localidad costera para degustar los pescados y los mariscos que se sirven en los negocios de restauración.

Si vienes a Punta Umbría no puedes perderte el famoso pescadito frito en cualquiera de los bares del pueblo. Es sin duda una experiencia única para el paladar.

El pescado fresco se cocina en aceite caliente cubierto de una capa de harina y se sirve crujiente, acompañado de alguna bebida fría.

Boquerones, chocos, salmonetes, filetes de araña, puntillitas o acedías en fritura, son algunas de las especies que se incluyen en la oferta hostelera de la ciudad.

Junto a las sardinas asadas, más consumidas durante el verano, otro de los platos más demandados por los comensales que visitan la localidad son las **coquinas**, un molusco de concha fina y sabor muy agradable al paladar, que se produce en las playas de Punta Umbría y que se captura de manera artesanal.

Es frecuente ver en la playa a los mariscadores con un rastro en mano, arando el fondo en busca de este preciado molusco.



*Seafood cuisine is one of the great reasons to visit Punta Umbría. Many tourists come to this fishing town to taste the fish and seafood that is caught on these coasts.*

*If you come to Punta Umbría you can't miss out the famous pescadito frito (fried fish) served at any restaurant.*

*The fresh fish is cooked in hot oil covered in*

*a layer of flour being served crispy and, of course, accompanied by a cold drink.*

*Another popular dish is coquinas, a thin-shelled mollusc with a very pleasant taste which is caught on the beaches of Punta Umbría in a traditional way. It is common to see shellfish gatherers on the beach ploughing the seabed in search of this prized mollusc.*



## La Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón



La Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón es la feria gastronómica más importante que se celebra en Punta Umbría y tiene una gran repercusión en los medios de comunicación de todo el país.

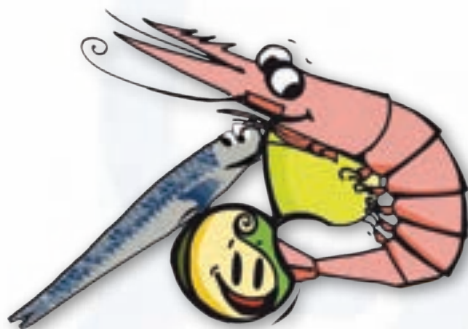
En torno a 80.000 comensales visitan cada edición la localidad para degustar los mejores productos del mar recolectados por la flota local, en un amplio espacio junto a la ría.

Los mejores mariscos, moluscos y pescados se sirven a precios muy económicos y es una gran oportunidad para conocer la localidad, en un momento del año en que el clima es ideal para disfrutar del rico entorno natural que ofrece Punta Umbría.

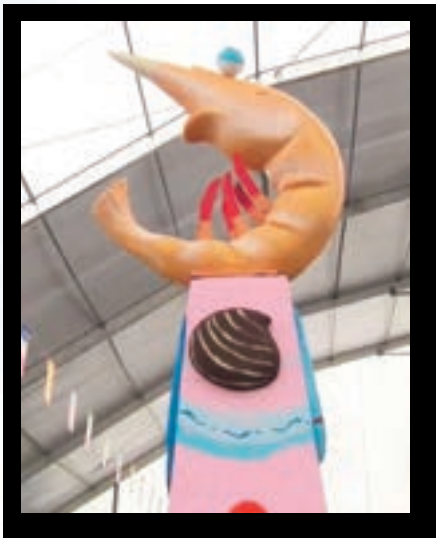
La feria se celebra en fechas próximas al 26 de abril, cuando se inician los actos de celebración del aniversario de la segregación de Punta Umbría, que están acompañados de una completa programación festiva.

Las jornadas gastronómicas están amenizadas con música en directo. Grupos y artistas de reconocido prestigio nacional que dan buen ejemplo del folclore regional.

Dentro de la oferta musical, el flamenco ocupa un espacio relevante.



*La mayor feria gastronómica de Punta Umbria se celebra en primavera*



### *Aprende a cocer la gamba blanca de Huelva*

Para cocer las gambas vamos a necesitar una olla, un fuego potente y agua muy fría con hielo. Cocer las gambas es fácil. Echamos las gambas, o el marisco que queramos cocer, con el fuego a máxima potencia y en plena ebullición. El agua debe tener sal en abundancia (120 gr. por cada 3 litros de agua). Dejamos cocer entre 3 y 5 minutos. Sabremos que el marisco está cocido cuando las gambas suban a la superficie de la olla. Sacamos el marisco y lo sumergimos en agua muy fría con hielo con la misma proporción de sal. El contraste del agua nos permitirá que la piel se desprenda con facilidad a la hora de consumirlas.



Punta Umbria hosts the most important gastronomic event at a national level of the most highly valued product in seafood cuisine: The White Prawn.

In April, the town celebrates the 'Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón', where these three products can be tasted at affordable prices in a square near the sea.

Tens of thousands of tourists visit Punta Umbria to eat fish and seafood for several days. The fair includes a generous offer of live music, where flamenco is one of the main protagonists.

This event is one of the great moments to

get to know the town, as it is the start of the tourist season. There is a wide range of leisure activities on offer in the establishments of Punta Umbria and the temperature is ideal to visit the beach.

The white prawn: The white prawn of Huelva is in the ranking of the best seafood in Spain and is undoubtedly one of the most sought-after delicacies on the market. It stands out for its flavour and texture, as well as being one of the crustaceans with the highest nutritional content, with proteins, vitamin B and E, as well as iron, zinc, calcium and phosphorus.



## *Las fiestas del Carmen, el momento para la devoción mariana*



Las Fiestas en Honor a la Virgen del Carmen está declarada como fiesta de Interés Turístico de Andalucía y es uno de los grandes momentos tanto para la población local, como para los turistas que visitan anualmente este pueblo marinero.

Es una tradición centenaria que se mantiene intacta hasta nuestros días.

La Virgen del Carmen es patrona de los marineros y la devoción de las gentes del mar se deja ver en muchos rincones de la localidad, con monumentos y espacios donde está presente su imagen.

La máxima manifestación del fervor por su

patrona tiene lugar durante la temporada de verano, cuando los marineros la pasean por las calles de la localidad.

Las fiestas se celebran en dos fechas estivales, con dos procesiones muy particulares.

El 16 de julio la Virgen del Carmen es llevada hasta la playa y bañada en el mar a hombros de los marineros que la portan hasta las aguas del Atlántico.

Durante está procesión, que dura en torno a 8 horas, los carmelitas le dedican cánticos por las calles de la localidad y le presentan sus respetos con ramos de flores, mientras una multitud acompaña la imagen.

## *Un espectáculo para los turistas cargado de sentimiento y devoción*

El 15 de agosto, coincidiendo con la Asunción de la Virgen María, la patrona de los marineros vuelve a procesionar, pero esta vez a bordo de una embarcación que transita por la ría de Punta Umbría.

Decenas de barcos le siguen en su marcha decorados con banderolas de colores y haciendo sonar con fuerza las bocinas.

Al terminar la procesión, se celebra una solemne misa en el Puerto de Punta Umbría a la vista de cientos de devotos de la Virgen y se elige al hermano mayor de la Hermandad del Carmen de Punta Umbría.

Él será el encargado de la organización de las fiestas durante el próximo año.

Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen incluyen anualmente una popular degustación gratuita de sardinas en la lonja de la localidad.

Este es un evento al que acuden cientos de personas y donde la convivencia entre las gentes del mar y los turistas, es una de las principales motivaciones.



Punta Umbría hosts the most important gastronomic event at a national level of the most highly valued product in seafood cuisine: The White Prawn.

In April, the town celebrates the 'Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón Blanco', where these three products can be tasted at affordable prices in a square near the sea.

Tens of thousands of tourists visit Punta Umbría to eat fish and seafood for several days. The fair includes a generous offer of live music, where flamenco is one of the main protagonists.

This event is one of the great moments to get to know the town, as it is the start of the tourist season. There is a wide range of leisure activities on offer in the establishments of Punta Umbría and the temperature is ideal to visit the beach.

The white prawn: The white prawn of Huelva is in the ranking of the best seafood in Spain and is undoubtedly one of the most sought-after delicacies on the market. It stands out for its flavour and texture, as well as being one of the crustaceans with the highest nutritional content, with proteins, vitamin B and E, as well as iron, zinc, calcium and phosphorus.

*Principales artes de  
pesca de la flota local*





## Principales artes de pesca

### Arrastre de fondo

**Descripción:** Este arte es un tipo de arrastre de profundidad que tiene dos puertas rectangulares cuya función es mantener la boca del embudo abierta de forma horizontal mientras la red es arrastrada por el fondo. La apertura vertical es mantenida por pesos en el fondo y flotadores en la parte superior. El borde inferior de la abertura de la red es arrastrada por el fondo del mar con la ayuda de bobinas, rodillos que pueden rodar sobre el fondo, clavarse, o saltar obstáculos.

**Censo y temporada:** El arrastre es la pesquería con menos presencia en este puerto, con apenas un 10% del total. Son las **embarcaciones de mayor envergadura de la flota**. La temporada de máxima actividad son los de primavera y verano, con una punta de venta en diciembre. Realizan paradas biológicas en septiembre y noviembre, para preservar las colonias de especies que crían en estas costas.

**Especies de captura:** Gamba blanca, langostinos, cigalas, galera, pulpo, choco, calamar, pota, zafío, rape o salmonete, entre otras.

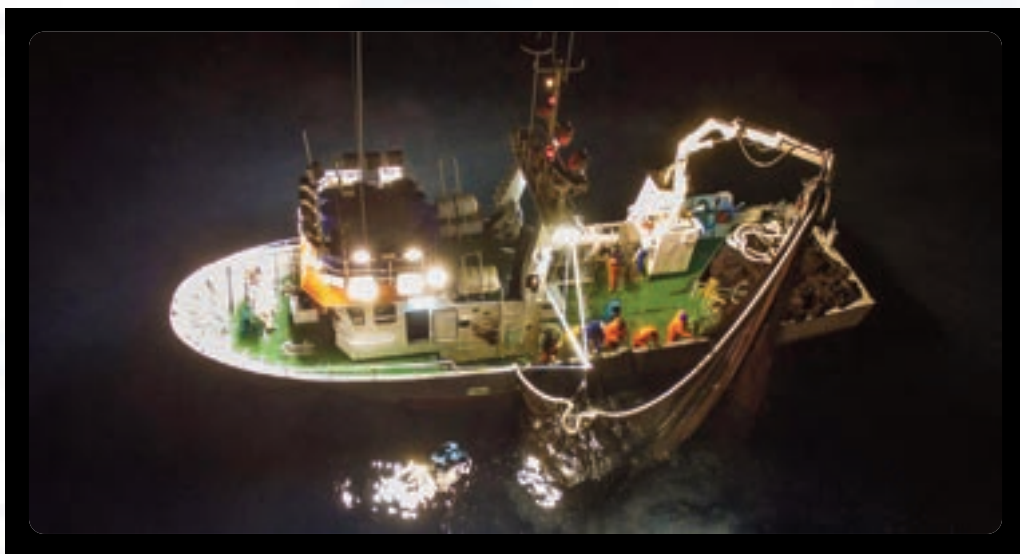


## Redes de cerco

**Descripción:** Esta técnica de pesca consiste en cercar a los peces con la red. Para esto se usa un bote o panga que suelta la red haciendo un círculo alrededor del banco de peces. La red tiene numerosos boyas que impiden que se hunda y en su otro extremo dispone de plomos que la mantienen vertical. Una vez rodeados los peces, se cierra la red tirando de los extremos de un cabo llamado jareta que pasa por la parte inferior de la red y así la cierra a modo de bolsa.

**Censo y temporada:** La flota de cerco en Punta Umbría alrededor del 25% de la flota local, y la temporada de máxima actividad son los de **primavera y verano**. Pueden tener generosas capturas hasta el mes de octubre. Realizan paradas biológicas en los meses de diciembre y enero, para preservar controlar las poblaciones de peces de estos caladeros.

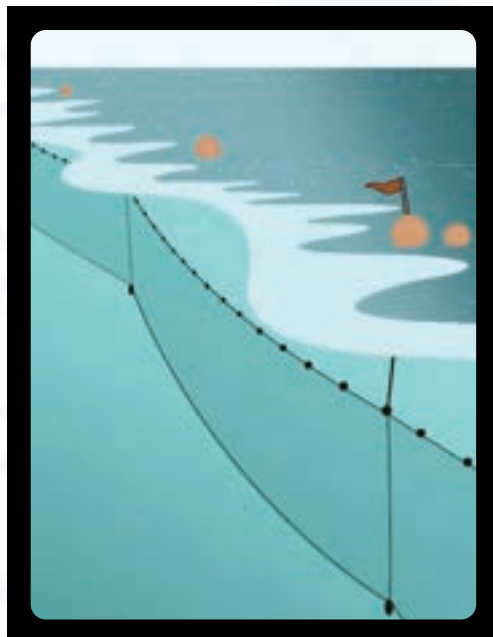
**Especies de captura:** Sardina, boquerón, jurel, caballa, toninos, lubina y corvina, entre otros.



## Trasmallo (enmalle pelágico o de fondo)

**Descripción:** Las redes de enmalle o “conjunto de redes” son redes de finos filamentos que pueden ser caladas sobre la superficie o en el fondo, con la ayuda de numerosos boyas y plomos, que mantienen su posición al ser ancladas. El pez es capturado cuando atraviesa la malla, enredándose cuando trata de escapar. Las redes de enmalle se usan tanto solas como en grandes conjuntos colocados a lo largo de un cabo. Es frecuente ver en la costa las boyas a modo de banderolas, para señalar su posición.

**Censo y temporada:** La flota de trasmallo en Punta Umbría la componen en torno al 40% de la flota local de la flota local, y faenan durante todo el año, respetando las paradas biológicas de las diferentes especies que recolectan. Es la **modalidad más versátil**, pues pueden capturar moluscos, pescado de fondo o a superficie. Son las embarcaciones más pequeñas que componen la flota.



**Especies:** Choco, calamar, langostino, acedia, lenguado, solla, cañalla o salmonete.



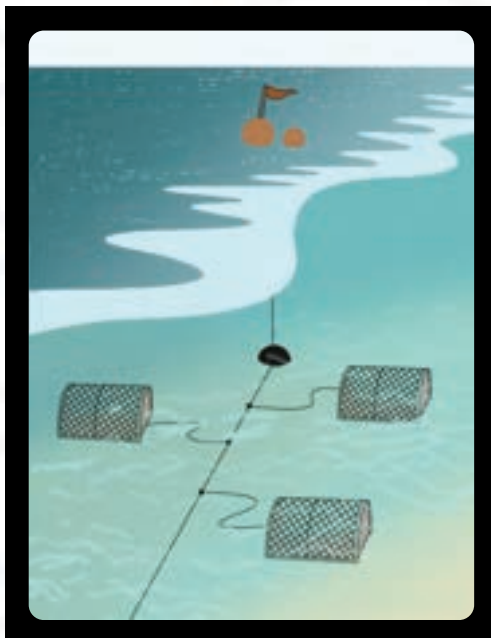


## Poteras y nasas

**Descripción:** Las poteras y nasas incluyen una gran variedad de diseños que toman la forma de cajas o cestas con uno o más orificios de entrada, pudiendo tener o no cebo. Normalmente, se colocan en el fondo, aisladas o en línea, y están conectadas por cabos (líneas de boyas) a boyas de superficie para mostrar su posición, como las redes de trasmallo. Los animales entran a través de una abertura de un solo sentido y no pueden escapar. En el puerto de Punta Umbría, también se utilizan **cangilones o alcatruces de cerámica**, para la captura de pulpo.

**Censo y temporada:** La flota de artes menores es la que realiza esta modalidad de pesca y la componen en torno al 40% de la flota local. La pesca con nasas o alcatruces está enfocada fundamentalmente a la captura de pulpo y tienen parada biológica entre agosto y octubre.

**Especies:** Pulpo, pescado de fondo o algunos crustáceos.



*Especies en producción  
y comercialización*



## Especies en producción y comercialización

Los caladeros de pesca onubenses son ricos en muchas especies y recursos marinos que pueden degustar los turistas que visitan Punta Umbría.

En las siguientes páginas, vamos a presentarte algunas de las especies que la flota pes-

quera puntaumbrieña pesca cada día en sus jornadas de faena.

Pescado azul, pescado blanco, diferentes crustáceos o mariscos, cefalópodos y moluscos, que puedes degustar en tu visita a este enclave mariner.



*Huelva's fishing grounds are rich in many marine species and resources that reach the tables of tourists who visit Punta Umbría.*

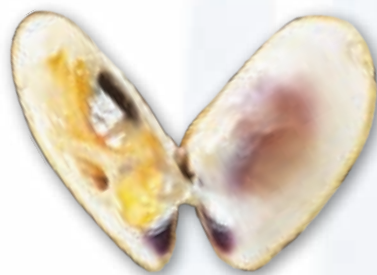
*In this sample of species we are going to present you some of the ones caught by the*

*Punta Umbría fleet.*

*They are blue fish, white fish, different crustaceans or shellfish, cephalopods and molluscs which you can enjoy during your visit to this marine enclave.*

### Chirla / *Chamelea gallina*

Conocida como chirla o mechillón, es una especie autóctona del litoral onubense. Destaca por ser una almeja de carne blanca y jugosa. Su sabor la sitúa como una de las almejas más cotizadas en la gastronomía regional. Es una de las especies con mayor producción en la lonja de Punta Umbría y más de medio centenar de embarcaciones de la flota local se dedica a su recolección. Es una de las protagonistas en la feria nacional gastronómica del municipio.



### Coquina / *Donax trunculus*

La coquina es uno de los productos gourmet y el motivo por el que muchos comensales visitan Punta Umbría. La calidad de la coquina de Punta Umbría es popularmente conocida en el territorio nacional y destaca por su carne fina y sabrosa. Es un molusco que se cría en arena fina y se recolecta principalmente a pie con un rastro manual o, en menor medida, desde una embarcación a motor.

**Cañaílla** / *Bolinus brandaris*

La cañaílla es un molusco gasterópodo muy común en el litoral onubense. Suele alcanzar los 8 centímetros de longitud y vive en fondos fangosos o arenosos. Su carne es apreciada se captura con el arte de enmalle o arrastre.



**Busano** / *Phyllonotus trunculus*

Es también conocido como burgarao en la costa onubense. Se caracteriza por su concha ancha y curvada y llega a alcanzar los 8 centímetros de largo. Se captura con el arte de enmalle o arrastre.

**Ostión** / *Crassostrea angulata*

El ostión o meriñaque aparece en espacios arenosos, fangosos o en la roca y se caracteriza por su intenso sabor. Puede alcanzar hasta 15 cm de longitud y se recolecta manualmente por los mariscadores locales.



**Longueirón** / *Solen vagina*

El longueirón, longerón o navaja es un molusco de concha larga que llega a alcanzar los 20 centímetros de largo. Muy apreciada por su intenso sabor y muy presente en el litoral andaluz. Aparece en las costas de arena fina y se produce manualmente por mariscadores de a pie.



### **Berberecho** / *Cerastoderma edule*

Esta molusco recibe el nombre local de berdigón o verdigón en las costas onubenses. Tiene una concha de tamaño medio de 4 centímetros de diámetro y vive enterrada en la arena o el fango, a solo 10 centímetros de profundidad. Destaca por su intenso sabor y se captura con un rastro tirado por mariscadores de a pie o desde una embarcación a motor.



### **Gamba blanca** / *Parapenaeus longirostris*

La gamba blanca de Huelva es la especie más popular y apreciada de cuantas se producen en el litoral onubense. Es un marisco de cáscara fina que destaca por su sabor y su versatilidad en la cocina. Llega a alcanzar los 19 centímetros de longitud. El arte de pesca usado para su recolección es el arrastre.

Punta Umbría celebra cada primavera la Feria Nacional de la Gamba desde hace casi tres décadas, un evento que atrae a decenas de miles de turistas.

### **Langostino** / *Penaeus Melicertus kerathurus*

El langostino es uno de los crustáceos que más se consumen en el litoral andaluz y, al igual que la gamba, destaca por su versatilidad en la cocina, principalmente a la plancha, cocido o en guisos marineros. Su carne es consistente y puede alcanzar una longitud de hasta 23 centímetros. El langostino se recolecta con al arte de arrastre o con trasmallo. Es otro de los marjares marinos de nuestras costas.



### **Langostino moruno** / *Aristaeomorpha foliacea*

El langostino moruno es también conocido como cabinero y es un producto de alto valor en la cocina. Su sabor es muy intenso y se suele consumir a la plancha o en guisos marineros. Puede llegar a alcanzar una talla máxima de 30 centímetros y se captura con arte de arrastre.



### Camarón / *Palaemon serratus*

Es un marisco de pequeño tamaño que alcanza los 11 centímetros de longitud y que se cría en las zonas de playa con espacios rocosos que usan de refugio. Es un producto de consumo tradicional, especialmente en la estación estival. Se recolecta manualmente por los mariscadores, con sacaderas de red de pequeño tamaño.



### Galera / *Squilla mantis*

Es un manjar muy apreciado por la población local por su sabor. Es un marisco de cuerpo alargado y aplastado, de color amarillento o rosado. Puede llegar a medir hasta 25 centímetros de longitud, aunque su talla más común se sitúa cerca de los 15 centímetros. La galera con arroz es un plato típico del litoral onubense. Se recolecta con arte de arrastre.



### Cigala / *Nephrops norvegicus*

Un producto especialmente apreciado por los comensales que visitan Punta Umbría. Es un crustáceo de mediano-grande tamaño de caparazón fuerte y carne consistente y sabrosa. Muy presente en la costa del Golfo de Cádiz. Mide entre 20 y 25 centímetros y se consume cocida, a la plancha o en guisos marineros. Se captura con arte de arrastre.



### Bogavante / *Homarus gammarus*

Crustáceo de gran tamaño con grandes pinzas cuya talla se mueve entre 20 y 60 centímetros, aproximadamente. Es considerado un producto gourmet y el bogavante con arroz es uno de los platos estrella de la cocina marinera. Su escasez en los últimos años, han elevado el costo de su consumo. Se captura con arte de arrastre.

**Barrilete** / *Uca tangeri*

Es un tipo de cangrejo muy común en nuestra costa y se caracteriza por tener una de sus pinzas bastante más grande a la otra. Es por eso que también se le conoce popularmente como boca. Es común entre los lugareños consumir su pinza cocida y su sabor es muy intenso. Se colecta manualmente.



**Cazón** / *Galeorhinus galeus*

Escualo de tamaño medio cuya carne es muy apreciada por su sabor y ternura. El cazón se consume en guisos marineros y se captura con arte de arrastre. Su tamaño alcanza un máximo de 45 centímetros aproximadamente.



**Tintorera** / *Prionace glauca*

También conocido como marrajo común o caella. Escualo puede superar los 3 metros y cuya carne es consistente y utilizada en la cocina andaluza para cocinarlo a la plancha o en recetas marineras. Es común en las lonjas andaluzas y se pesca con arte de arrastre.



**Raya** / *Raja clavata*

Pez de cuerpo aplastado que se captura con arte de palangre o arrastre. Los ejemplares que se capturan miden entre los 80 o 90 centímetros. Muy apreciado para guisarlo; la raya en pimentón es un plato típico local.



### Congrio / *Conger conger*

Conocido también como Zafío. Se caracteriza por su cuerpo cilíndrico que alcanza los tres metros en el caso de las hembras y uno los machos. Se pesca con nasas, palangre, trasmallo o arrastre y su emplea en guisos marineros.



### Sardina / *Sardina pilchardus*

También conocida como pancha en nuestro litoral. Es un producto de alto consumo, especialmente a lo largo del verano. La sardina que se produce en Huelva se diferencia por su color plateado respecto a otras de su especie. Se captura con artes de cerco, muy presente en el puerto de Punta Umbría desde principios de siglo XX. El desarrollo de la pesca en el litoral onubense está muy ligado a la pesca de la sardina. Se cocina principalmente a la plancha o en guisos y otras recetas marineras y en salazón.



### Boquerón blanco / *Engraulis encrasicolus*

Es un pez de pequeño tamaño cuya talla media se sitúa entre 10 y 15 centímetros, aunque puede alcanzar los 22 centímetros de longitud. Es un producto de alto consumo en el litoral andaluz y se cocina fundamentalmente frito, a la plancha o incluso en guisos. Se captura con el arte de cerco y su producción alcanza máximos en primavera y verano. Es uno de los protagonistas de la feria nacional gastronómica de Punta Umbría, junto a la gamba blanca y la chirla.



### Bacaladilla / *Micromesistius poutassou*

Es un pescado cuya carne, blanca y blanda, es bastante sabrosa, aunque de poca consistencia, por lo que suele tener limitado atractivo comercial. Los lugareños suelen hacer salazones con este pez, secándolo al sol. Es el popular 'pescado seco', ideal para acompañar con alguna bebida fría en verano.



**Merluza** / *Merluccius merluccii*

Conocida en el litoral andaluz con diversos nombres según su tamaño: merluza o pescada, o bien, pescailla o pijota, de mayor o menor tamaño. Es una especie muy apreciada para su consumo frito o en guisos marineros. Se captura con arte de arrastre. La longitud máxima que puede alcanzar es de 130 centímetros, aunque lo normal es que su talla de captura se sitúe entre 30 y 70 centímetros.



**Lubina** / *Dicentrarchus labrax*

Conocida en todo el litoral andaluz como lubina, robalo o róbalo. Muy apreciado para cocinarlo a la plancha o para hornearlo. Muy presente en el menú de la restauración local. Puede alcanzar tallas de 100 cm de longitud y pesar 10 kilos, aunque la talla más habitual de captura oscila entre 25 y 55 centímetros. Puede capturarse con diferentes artes de pesca.



**Baila** / *Dicentrarchus punctatus*

Menor que la lubina pero con características muy similares. Los ejemplares capturados raramente sobrepasan los 60 cm de longitud, pudiendo pesar hasta 7 kilogramos. Es común ver esta especie muy próxima a las orillas de la ría o la playa, saltando a la superficie. Se captura con diferentes artes de pesca.



**Mero** / *Epinephelus marginatus*

Es un pez de aspecto robusto que puede alcanzar tallas de 150 centímetros aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 80 cm. Considerado de alto valor gastronómico, es común su consumo en tacos fritos, a la plancha o en guisos marineros. Se captura con palangre o arte de arrastre.



### Anchova / *Pomatomus saltato*

La anchova o chova, es una especie cuyo consumo ha crecido en los últimos años en la restauración local. Es un pescado especialmente sabroso y versátil, aunque principalmente se degusta a la plancha. Se captura con arte de cerco.



### Jurel / *Trachurus trachurus*

El jurel es una de las especies que más se producen en el litoral andaluz. La talla media es de 30 cm de longitud y destaca por su alto aporte nutricional. Muy versátil en la cocina y suele comercializarse en conserva o salazón. Se captura con artes de cerco.



### Roncador / *Pomadasys incisus*

Se conoce a esta especie como roncador o roncaor. Su carne se considera sabrosa, aunque su consumo, en fresco, se limita a las zonas pesqueras donde se captura. Su tamaño medio es de 20 a 30 cm. Se captura con artes de cerco.



### Corvina / *Argyrosomus regius*

Es una especie muy valorada en la gastronomía local, especialmente los ejemplares de gran tamaño. Llega a superar los 2 metros de longitud, aunque la talla media de captura no suele sobrepasar los 50 centímetros. Se cocina sobre todo a la plancha o en guisos y se capturan con diferentes artes de pesca, pero fundamentalmente en la modalidad de cerco.



**Sargo blanco** / *Diplodus sargus sargus*

Un pez muy presente en nuestra costa y cuya carne es de buena calidad. Su consume es frecuente a nivel local y puede llegar a medir 40 cm. Se captura con diferentes artes de pesca, fundamentalmente con cerco.



**Mojarra** / *Diplodus vulgaris*

Pez de corto tamaño, no suele sobrepasar los 15 o 25 cm de longitud, muy presente a pequeña profundidad. Su carne es buena, aunque no es tan apreciada como la de otras especies y es muy espinoso. Se pesca con arte de cerco o trasmallo.



**Herrera** / *Lithognathus mormyrus*

Alcanza los 14 cm de longitud y es una especie poco apreciada en España, pero en el litoral andaluz se considera una especie de carne excelente. Se produce con arte de enmalle, curricán o con arte cerco, entre otras.



**Besugo** / *Nombre científico*

Es una especie muy apreciada en España. La talla de la mayoría de los ejemplares capturados no sobrepasan los 35 cm. La mayoría de la producción nacional procede del litoral andaluz. Se pesca con palangre de fondo, arrastre y, ocasionalmente, con enmalle.



**Breca** / *Pagellus erythrinus*

Es una especie muy común en los puertos del litoral atlántico. Destaca por su color rojizo y puede alcanzar la talla máxima de 60 cm de longitud. Tiene una alta demanda en los mercados por la importancia de su producción anual y se captura con artes de arrastre, enmalle y palangre.



**Urta** / *Pagrus auriga*

Especie parecida al Pargo que puede alcanzar hasta 80 cm, aunque no suele superar los 20-30 cm de longitud. Es un pez muy cotizado de carne sabrosa y que captura con enmalle, arrastre, aparejo de anzuelo y palangre.



**Pargo** / *Pagrus pagrus*

Puede alcanzar hasta 75 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados rara vez sobrepasan los 30-45 cm. Una parte de las capturas se consume localmente, pero la mayoría se distribuye a poblaciones costeras turísticas y mercados del interior. Se pesca con enmalle, aparejo de anzuelo y palangre.



**Dorada** / *Sparus aurata*

Un pez de alto valor comercial y consumo, muy presente en la gastronomía local. Suele cocinarse a la plancha y su peso medio oscila entre 300 y 400 gramos. Es una de las especies que más se producen en los cultivos acuícolas. Se pesca con arrastre, palangre de fondo, enmalle y arte de cerco.





### Salmonete / *Mullus barbatus*

El salmonete es una especie de alto consumo y presente en la gastronomía local. Su aspecto rojizo y su carne jugosa es inconfundible. Ideal para degustarlo a la plancha o frito si el ejemplar es pequeño. La talla varía entre 10-20 cm, pudiendo alcanzar hasta 30 cm de longitud. Se pesca con arte de enmalle o arrastre.



### Pez araña / *Trachinus draco*

Uno de los productos más populares de la gastronomía local. Se suele consumir fritos en filetes limpios de espinas. Los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 25-30 cm de longitud y su carne es jugosa y consistente. Se captura con arrastre o trasmallo.



### Estornino / *Scomber japonicus*

Conocida como tonino o estornino, es muy parecido a la caballa. Es una especie de alto consumo y muy versátil en la cocina local. Podemos encontrarlo cocinado en guisos, a la plancha o fritos en tacos. Se captura con el arte de cerco.



### Caballa / *Scomber scombrus*

Una de las especies más populares y de alto consumo a nivel local. La caballa tiene un alto contenido nutricional y se consume en guisos, asadas o en tacos fritos. En el puerto local, se captura con el arte de cerco y su extracción en la región es una de las más cuantiosas. Su periodo de pesca es de julio-agosto y diciembre-enero.



**Bonito** / *Sarda sarda*

El bonito o bonito del sur es un túnido que alcanza una talla máxima de 80 cm de longitud, con un peso máximo de 10 kg. Su carne es muy sabrosa y se comercializa fresco y congelado, en conserva, semiconserva y en platos preparados. Su mayor volumen de pesca es entre septiembre-enero y marzo-abril, con palangres o cerco entre otras artes.



**Listado** / *Katsuwonus pelamis*

Conocido también como alistado en el puerto de la localidad. Es un túnido de carne consistente que se captura con una talla media de 30-35 cm. El arte de pesca para su extracción es el palangre y es muy parecido al bonito.



**Chanquete** / *Aphia minuta*

Pescado de tamaño pequeño parecido al boquerón, pero que no alcanza los 6 centímetros. Se suele preparar frito y su consumo ha descendido por la escasez de ejemplares en los caladeros.



### Lenguado / *Solea vulgaris*

Una de las especies más demandadas en la cocina local, que se caracteriza por su sabor, su carne jugosa y fina, además de ser un pez poco espinoso y fácil de degustar para los comensales. Alcanza los 70 cm de longitud, pero su talla media ronda los 30 cm y se pesca con arrastre y artes de enmalle.



### Solleta / *Citharus linguatula*

También conocida como lengua, es un pez que había en el fondo arenoso y puede llegar a medir hasta 25 cm de longitud. Es muy parecido al lenguado, pero con la piel más áspera y la carne menos fina, pero de buena calidad. Se suele consumir a la plancha y se pesca con arte de arrastre, enmalle o palangre.



### Rodaballo / *Psetta maxima*

Una especie muy presente en el litoral andaluz y de alto consumo en la restauración. Su producción se ha potenciado con los cultivos acuícolas en los últimos años. Puede llegar a alcanzar el 100 cm de longitud, pero su talla media es de 40 a 60 centímetros. Ideal para consumirlo a la plancha y se pesca principalmente con cerco, palangre y artes de enmalle.



### Acedía / *Dicologlossa cuneata*

Uno de los manjares de la gastronomía local. Es un pescado fino que habita en el fondo arenoso y destaca por su carne fina y con poca espina. Su tamaño medio ronda los 13 a 18 cm y se captura con arte de arrastre y enmalle. Una de las especies más consumidas por los turistas que visitan la localidad.



**Peluda** / *Arnoglossus laterna*

La peluda o pelúa es un pez similar a la acedía, pero más espinosa y con la carne menos consistente. Destaca por su sabor y es apreciada en la cocina local. Suele consumirse frita y su tamaño medio es de 13 cm. Se captura con arte de arrastre o enmalle.



**Rape** / *Lophius piscatorius*

Un pescado de tamaño medio-grande que se caracteriza por la envergadura de su cabeza. Los ejemplares más grandes pueden llegar a alcanzar los 40 kilos de peso. Su carne es sabrosa y consistente, y alcanza precios interesantes en el mercado, ya que en los últimos años han disminuido sus capturas en nuestras costas. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Se consume en guisos, a la plancha o en tacos fritos.



**Pulpo** / *Octopus vulgaris*

Uno de los productos cuyo consumo más ha crecido en los últimos años. Su uso en la cocina local se ha potenciado con diferentes recetas tanto en guisos, a la brasa, frito o a la plancha. Se pesca con arte de arrastre, nasas, alcatruz o potera, entre otros.



**Choco** / *Sepia officinalis*

Es el producto más conocido en Huelva y un sello de identidad. El choco es el cefalópodo más consumido en estas costas, especialmente cortado en tiras y fritas, aunque también se cocina a la plancha o en guisos de arroz y patatas. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro, nasas, tablillas y poteras. Puede llegar a medir 40 cm.



### Choquito / *Sepia elegans*

También llamado almendrita llega a medir 9 cm de longitud y es más pequeño que el choco. Su carne es apreciada y la mayor parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a bares y restaurantes de la zona. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro y nasas.



### Calamar / *Loligo vulgaris*

Es una de las especies más apreciadas a nivel nacional y con muchas posibilidades gastronómicas. Se cocina a la plancha, frito, guisado. Llega a alcanzar los 55 cm de longitud y su talla media es de 34 cm. Los ejemplares de mediano-pequeño tamaño reciben el nombre de chipirón y los juveniles son llamados puntillas o puntillitas. Se pesca con arrastre y potera. Los machos alcanzan 55 cm de longitud dorsal del manto y las hembras 34 cm.

### Calamarín picudo / *Alloteuthis subulata*

Conocido también como puntillita en algunos puertos, es un manjar de la cocina regional. Alcanza hasta 20 cm de longitud dorsal en los ejemplares más grandes, aunque su tamaño medio es bastante menor. Su precio en el mercado es elevado y se captura con pesca de arrastre o con potera.



# GUÍA TURÍSTICO-PESQUERA *de Punta Umbría*

---

*Ayudas en el marco de las estrategias de desarrollo local participativo en las zonas pesqueras de Andalucía.*

Proyecto cofinanciado por el Programa Operativo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca 2014-2020:

- 85% por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)
  - 15% por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía
- 







## Oficina de Turismo de Punta Umbria

Avenida Ciudad de Huelva, 1

Teléfono: 959 495160

Email: [turismo@puntaumbria.es](mailto:turismo@puntaumbria.es)

[www.puntaumbriaturismo.com](http://www.puntaumbriaturismo.com)

---

Escanea este código  
y accede a más contenidos

