

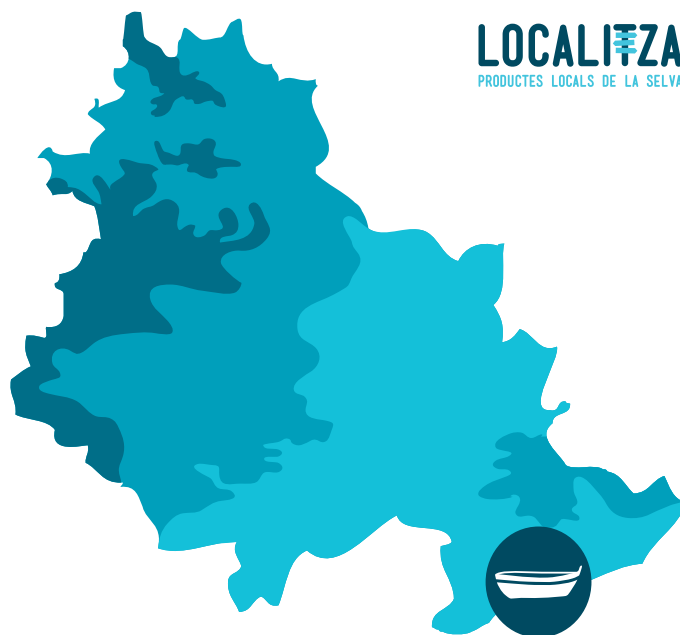
L'ESCAMARLÀ

peix fresc
DE LA LLOTJA DE BLANES

L'escamarlà, juntament amb la gamba rosada o gamba de Blanes, són les dues principals espècies de marisc que trobem a la Costa Brava Sud i que es comercialitzen a la través de la Ilotja de Blanes. L'escamarlà és la novena espècie en volum de captures d'aquesta Ilotja (un 1,1% del total de captures que passen per la Ilotja) i cinquena en pes econòmic.

Es tracta d'una espècie present en una gran extensió de mars i oceans i que es pesca durant tot l'any, per això és comú trobar-ne en peixateries i restaurants tot l'any, tot i que en la majoria d'ocasions es tracta d'escamarlà importat. Les característiques organolèptiques (gust, textura), així com el color permeten distingir les captures locals de les importades.

L'escamarlà viu en els fons fangosos, tant de zones profundes com a pocs metres de la superfície, i en galeries que la pròpia espècie excava. La seva localització en aquests fangs va provocar que aquest crustaci no entrés al mercat fins a l'aparició de les barques de pesca motoritzades que van permetre introduir la tècnica de l'arrossegament. Es ven a la subhasta de la tarda de la Ilotja de Blanes.



Temporada: tot l'any, però especialment primavera i estiu

Productors: venda a la Ilotja de Blanes

Punts de venda: peixateries i restaurants