



Julio acaba de llegar de tierras lejanas para conocer la historia pesquera de Águilas y probar sus deliciosos pescados.

¿Le ayudas a descubrir los secretos del puerto y a hacer una compra sostenible?



Sabías que...?

antiguamente había dos faros en el Puerto de Águilas, el Faro Blanco que tienes detrás y el Faro de Luz Roja, que estaba en la zona de "La Farola", lugar al que acudían los enamorados en las noches de luna llena.



1 SIGNOS DE UNA HISTORIA LIGADA AL MAR

Empezamos nuestro recorrido delante del Faro de Águilas, llamado Faro de Punta Negra.

¿Adivinas con qué otro nombre conocen l@s aguilen@s este faro?

Si miras hacia arriba, verás el **Castillo de San Juan de las Águilas**, o Castillo de Águilas, que en sus orígenes fue una torre de defensa de los ataques de los piratas berberiscos.



Pista: Su nombre tiene que ver con el color de la luz que emite por la noche.

SOLUCIÓN: Faro Blanco.



¿Puedes ayudar a Julio a resolver esta adivinanza del Pirata Pata Palo?

Ondea, ondea, no para un momento, flamea, flamea cuando sopla el viento.



SOLUCIÓN: bandera.



2 HABITANTES DEL MAR

Tras recorrer el Paseo de los Pescadores y llegar al final del espigón, verás frente a ti el Pico del Águilica, un saliente rocoso fruto de la erosión del mar y el viento, llamado así porque se parece al pico de un águila.

Muy cerca, justo detrás, está la Isla del Fraile, límite de una zona protegida en el mar llamada **Valles submarinos del escarpe de Mazarrón**.



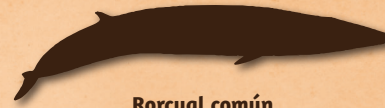
Sabías que...?

este área protegida forma parte de la **Red Natura 2000**, una red europea de zonas protegidas para conservar la fauna, la flora y los lugares donde habitan.

En esta zona viven importantes especies, algunas de las cuales recorren largas distancias para llegar hasta Águilas.



¿Puedes ayudar a Julio a identificar cuál de ellas es un reptil?



Rorqual común
Balaenoptera physalus
24 m de largo



Cachalote
Physeter macrocephalus
24 m de largo



Calderón común
Globicephala melas
6 m de largo



Delfín mular
Tursiops truncatus
3,9 m de largo



Calderón gris
Grampus griseus
3,8 m de largo



Delfín listado
Stenella coeruleoalba
2,5 m de largo



Tortuga boba
Caretta caretta
1,2 m de largo



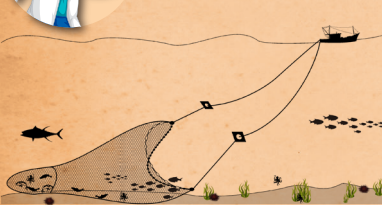
Delfín común
Delphinus delphis
2,4 m de largo

3 ENREDADOS

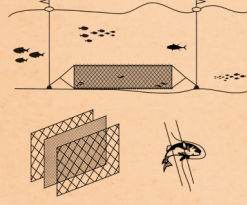
El **puerto pesquero** es el lugar donde los barcos descargan el pescado que después nos comemos. Según la especie que se quiera pescar, se utilizan diferentes tipos de barcos y artes de pesca.



Observa diferentes tipos de redes y encuentra:



Red de arrastre
La verás extendida en el suelo.



Red de enmalle
La verás en forma de montón en el muelle, junto a los barcos, y es posible que algún pescador la esté remendando.

Los **artes de pesca** son los utensilios que se utilizan para pescar. Los más conocidos son las redes.

¿Sabrías decir cuál de ellas es un arte de pesca artesanal?



Pista: los artes de pesca artesanales son de menor tamaño y extraen menor cantidad de peces.

SOLUCIÓN: red de enmalle.

Sabías que...?

una de las redes de enmalle más comunes es el **trasmallo**, llamada así porque tiene tres paños de red.

4 DE COMPRA EN EL MERCADO

Casi ha llegado la hora de comer y Julio empieza a tener hambre.

Quiere comer algún pescado típico de Águilas, que se haya pescado de forma sostenible, ¿puedes ayudarle?



Observa la etiqueta de diferentes pescados y encuentra:

3 pescados que no hayas comido nunca y 3 artes de pesca diferentes.

Haz una foto o un dibujo de cada una de ellas.



Zona de captura Mar Mediterráneo Occid. FAO 37.1 Pto. Desemb. Águilas	ES 12.05968/AM CE	PRIMER EXPEDIDOR LONJA ÁGUILAS COF. PESC. ÁGUILAS PUERTO PESQUERO
Nom. Com. Nom. Cient.	Breca Fagellus erythrinus	FAO PAC
Peso Neto (Kg) 3,82	MÉT. OBTENCIÓN CAPTURADO	METODO DE PRESENT. Entero
BUQUE LOS MANZANERA	ID. EXTERNA CT-2-395	ARTE PESCA: REDES DE ENAMALLE Y SIMILARES
FEC. CAP. 15/06/2020 FEC. Des. 15/06/2020 FEC. Exp. 15/06/2020	Pescado Fresco	De Águilas
LOTE 0031506202316307272		
Conserv. entre 0 y 5 °C	CAJA: 161	
	1 de 1	
	PAJARERA	

Julio también quiere llevarse pescado en salazón, pero no sabe cuál elegir. ¿Puedes ayudarle a encontrar estas especies en alguna de las tiendas?



Bonito
Sarda sarda



Mújol
Mugil spp.



Pulpo
Octopus vulgaris

La **salazón** es un proceso de salado, lavado y secado del pescado que permite conservarlo durante mucho tiempo.

Sabías que...?

Águilas fue uno de los centros más importantes de producción de salazones en la época romana.

¡Y aquí termina nuestra aventura!

Ahora, ¡ya podemos cocinar nuestro pescado y disfrutar de un plato delicioso, saludable y sostenible!