



la vida brilla en

**CALPE**

*¿te apuntas a la vida?*

**GUÍA MARINERA**



## Calpe tiene alma marinera

La historia de Calpe está vinculada al mar y a la pesca, principal medio de vida para muchas economías familiares. Calpe tiene alma marinera y la importancia que tiene el mar para sus gentes se aprecia constantemente mientras recorres las calles del casco urbano, con edificios como la Cofradía de Pescadores, o te das un paseo por el puerto pesquero y visitas la lonja.

El día de trabajo en el mar comienza muy temprano. A las cinco un reguero de pequeñas y medianas embarcaciones se alejan del puerto con pequeñas tripulaciones formadas por patrón, mecánico, cocinero y otros marineros que se dedican a diferentes labores como las guardias, la clasificación del pescado, el *xorrar* o izado de las redes a cubierta... etc.

Una vez llegan al caladero, lugar escogido por el patrón para echar las redes (calar), comienzan a faenar con la técnica del arrastre o *correguda*, tras un par de horas izan las redes a bordo y clasifican en cajas el pescado capturado. Una vez baldeada la cubierta, se echa de nuevo la red o bou al agua y se repite la misma operación hasta cuatro veces al día. Tras la última “calada” las barcas ponen rumbo al puerto para subastar la captura obtenida.

En Calpe, se capturan anualmente unas 1.700 toneladas de pescado en las modalidades de arrastre y trasmallo, siendo las especies más comunes: pescadilla, salmonete, calamar, caballa, pulpo, mero, dorada y varios tipos de mariscos como langosta, langostino, cigala, galera o cangrejo.

Y tú, ¿tienes alma de marinero?



## Visita la lonja y la subasta del pescado

La Lonja situada en el puerto pesquero es el edificio donde se celebra la subasta de pescado. Una visita que no te puedes perder donde contemplarás en primera persona como se realiza la venta al por mayor del pescado fresco capturado diariamente por la flota calpina. Una actividad, considerada el principal exponente de las tradiciones marineras de la Villa.

Antiguamente, por falta de puerto y lonja, la subasta se celebraba en la playa de Levante o *La Fossa* que fue el primer fondeadero de Calpe y posteriormente pasó a realizarse en el muelle del puerto pesquero a los pies del Peñón de Ifach. Realizada de viva voz por los arrieros allí convocados, el pescado se clasificaba en especies, se pesaba en arrobas (1 arroba = 13 kg)



y se almacenaban en cestas con hielo y palma para mantenerlo fresco mientras se transportaba a poblaciones cercanas. En 1979 se construyó la primera lonja que funcionó hasta 1991, cuando se creó la lonja actual con la finalidad de mejorar infraestructuras y espacios.

La subasta se realiza de lunes a viernes sobre las 17 h y se prolonga durante unas dos horas. Verás como entran las barcas al puerto de forma ordenada siguiendo un número de entrada asignado de manera rotativa por la Cofradía para las cuatro primeras embarcaciones que tienen la obligación de tener descargado el género antes del inicio de la subasta, mientras poco a poco llega a puerto el resto de la flota.

Desde la pasarela-mirador del interior de la lonja puedes observar como una vez descargado el género en cajas, se coloca en cintas transportadoras que pasan por delante de los comerciantes, mientras en las pantallas electrónicas aparece la información de cada lote con el nombre de la barca de procedencia, el turno de subasta, el peso y el precio de salida que de forma automática irá a la baja hasta detenerse en el momento que el comprador o “arriero” interesado, da la señal pulsando el mando que tiene. La Cofradía fija un precio mínimo por el cual si no ha sido comprado, pasa a su propiedad. Una vez el pescado es adjudicado se cubre de hielo y se prepara para su posterior transporte.



## La cofradía de pescadores

La cofradía de pescadores de Calpe fue creada en 1924 por el Padre Colomina como una asociación corporativa de pescadores con un claro fin social para defender los intereses de todos los marineros. Tiene la sede en la Av. Virgen del Carmen, en el casco antiguo, y a ellas pertenecen unos 500 miembros entre armadores, marineros y pensionistas que se rigen por unos estatutos en el que se regulan tanto los derechos y obligaciones de los cofrades como las tareas relacionadas con la administración y la comercialización del pescado de una flota de 22 barcas en las que faenan unas 160 personas.



## Con sabor a mar

Saborea las delicias de la bahía de Calpe en los distintos restaurantes. Diferentes platos elaborados con los pescados y mariscos que cada día captura la flota de Calpe para que disfrutes del auténtico sabor a pescado fresco. La gastronomía típica de Calpe se basa principalmente en los sabrosos pescados de su bahía (rape, caballa, pulpo, sardina...) cocinados de diferentes maneras y entre los que no puedes dejar de probar los dos platos más típicos de la rica cocina marinera, la *llauna de Calp* y el *arròs del Senyoret*.

La *llauna de Calp* se elabora con un fondo de pescado variado (cinta, congrio, cangrejos y galeras) y unos medallones de merluza, pescadilla o palaya acompañadas de patatas y tomate, aderezados con pimentón, ajo, perejil, sal, azafrán y aceite de oliva y cocinados a fuego lento en una cazuela o paella.

El *arròs del Senyoret*, es un arroz de marisco con rape, calamar, mejillones, gambas y cigalas. Se cocina con todo el marisco y pescado pelado para que el “señorito” de la época de nuestros abuelos no tuviera que ensuciarse las manos a la hora de comer y de ahí el particular nombre de este plato.



## Diccionario marinerero Tipos de Pesca

**PESCA DE BAJURA** Es la utilizada en la bahía de Calpe y se caracteriza por practicarse entre el litoral y las 60 millas de distancia. La flota de bajura la componen barcos de tonelaje no superior a 100 toneladas, con tripulaciones pequeñas de entre 4 y 10 personas que faenan por un tiempo no superior a un día para descargar la pesca en los puertos diariamente, donde se realiza la subasta de lo capturado. Utilizando técnicas de arrastre y superficie (cerco o palangre) se capturan bivalvos, cefalópodos, gambas, langostinos, cigalas, sardinas, boquerones, jureles, salmonetes...

**PESCA DE ALTURA** se realiza a más larga distancia y con barcos de mayor tonelaje y mayor número de marineros.

**PESCA DE GRAN ALTURA** se realiza en caladeros muy lejanos al punto de origen con navegaciones de hasta 6 u 8 meses. Los barcos son enormes buques factoría dotados con las últimas tecnologías donde se manipula y se conserva por distintos medios el pescado capturado (conservas, congelados...)





## Técnicas de pesca

**PESCA DE ARRASTRE** Las redes de arrastre tienen forma de embudo y son arrastradas por uno o dos barcos que capturan especies que se encuentran en los fondos marinos o en la zona de la columna de agua en función de la abertura de la red. Tras un tiempo de arrastre se iza la red a bordo y se clasifica el pescado. Este es el método característico de la flota calpina.

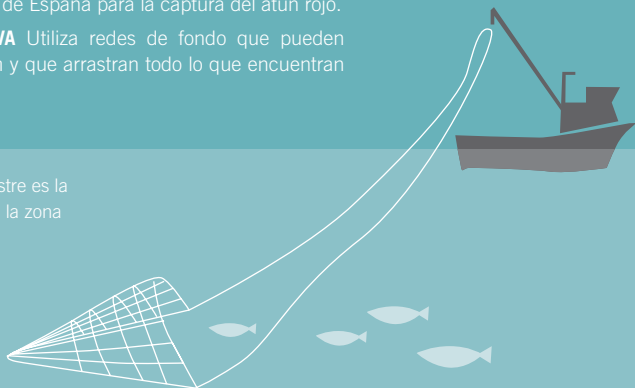
**PESCA DE CERCO** Se utiliza para la captura de especies de superficie con una enorme red sujeta por dos cables: el de la parte superior lleva flotadores y el del fondo un lastre de plomo que le permite alcanzar el fondo.

**PALANGRE** El palangre es un cordel largo del que penden ramales con anzuelos en sus extremos, se trata de un método tradicional que se utiliza en la captura del bacalao y del atún en la pesca de altura.

**ALMADRABA** Método tradicional que utiliza redes fijas que atrapan a los peces. Se emplea mucho en el sur de España para la captura del atún rojo.

**PESCA DE DERIVA** Utiliza redes de fondo que pueden superar los 3 km y que arrastran todo lo que encuentran a su paso.

La pesca de arrastre es la más utilizada en la zona de Calpe



## Especies pescadas en la bahía de Calpe



Araña



Boquerón



Congrio



Gallineta



Atún



Brotola



Pez de San Pedro



Jurel



Bacaladilla



Caballa



Dentón



Juriola



Cinta



Dorada



Lecha



Pagel



Calamar



Cigala



Cañadilla



Galera

*Peix de Calp*, símbolo de garantía y calidad, es un distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Calpe y la Cofradía de Pescadores a los establecimientos comerciales y de hostelería a nivel nacional que sirven pescado desembarcado y comercializado en el puerto y Lonja de Calpe.



Lubina/Lobarro



Peluda



Sardina



Langosta



Merluza



Rape



Sargo



Langostino



Mollera



Rascasa



Tollo



Pota



Rata



Salmonete



Sepia



Pulpo



Cangrejo



Gamba blanca



Cangrejo rojo



Gamba roja

[www.calpe.es](http://www.calpe.es)



**Tourist Info Calpe Peñón**  
Avda. Ejércitos Españoles, 44  
03710 Calpe  
Alicante (España)  
Tel. +34 965 836 920  
[turismo@ajcalp.es](mailto:turismo@ajcalp.es)



[/calpetouristinfo](https://www.facebook.com/calpetouristinfo)



[@TurismoCalp](https://twitter.com/TurismoCalp)



[/turismocalp](https://www.pinterest.com/turismocalp)



[/calpeturismo](https://www.instagram.com/calpeturismo)



[/Turismocalpe](https://www.youtube.com/Turismocalpe)

