

BACALLAU

O bacalao, coñecido tamén polas súas propiedades nutritivas e a súa importancia histórica e cultural, é un peixe fundamental tanto para a economía pesqueira como para a gastronomía de moitos países. Neste traballo, realizaremos un estudo sobre o bacalao, facendo fincapé en diferentes aspectos relacionados co seu nome vulgar, nome científico, orixe, clasificación científica, características e algúns datos curiosos sobre este peixe.



NOME VULGAR: **Bacallau**

NOME EN LATIN: *Gadus Morhua*

PAIS E ORIXE

O bacalao é un peixe mariño que habita as augas frías do Atlántico Norte, especialmente en zonas como as costas de Noruega, Islandia, Canadá e, especialmente, en augas galegas e do norte de España. A súa orixe remóntase a estas augas frías, e ao longo dos séculos foi un peixe clave tanto na dieta das rexións costeiras como un produto de gran valor comercial debido á súa carne e á súa facilidade de conservación mediante salazón

CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

O bacalao pertence á seguinte clasificación científica:

- **Reino:** Animalia
- **Filo:** Chordata
- **Clase:** Actinopterygii
- **Orde:** Gadiformes
- **Familia:** Gadidae
- **Xénero:** Gadus
- **Especie:** Gadus morhua

CARACTERÍSTICAS

O bacalao é un peixe de gran tamaño, que pode alcanzar lonxitudes de ata 2 metros, aínda que na súa forma comercial, a súa lonxitude media adoita ser moito menor. A súa pel é de cor grisáceo ou verdosa, e ten manchas máis claras nas costas e nos flancos. A súa característica máis destacada é a súa barbillón ou bigote situado na zona da mandíbula inferior, que se emprega para explorar o fondo mariño en busca de alimento.

O bacalao é un peixe carnívoro, que se alimenta principalmente de pequenos invertebrados mariños e peixes máis pequenos. A súa carne é branca, firme, cun sabor suave e unha textura moito apreciada na cociña, tanto fresca como curada (en salazón ou secada).

DATOS CURIOSOS

Importancia histórica: O bacalao tivo un papel crucial no desenvolvemento das rutas comerciais e a preservación de alimentos, especialmente durante a Idade Media e a Idade Moderna. A súa salazón permitiu a conservación durante longos períodos de tempo, facilitando o seu transporte e almacenamento.

- **Consumo en Galicia:** O bacalao é un peixe moi popular na gastronomía galega, especialmente durante a Semana Santa. Os pratos máis tradicionais son o bacalao con grelos ou o bacalao á galega, unha receita típica da cociña local.
- **Pesca sustentable:** Actualmente, debido á sobreexplotación das pesqueiras de bacalao no Atlántico Norte, as poboacións desta especie se atopan en perigo. Por iso, existen importantes iniciativas e normativas que procuran a pesca responsable e a conservación das súas poboacións.
- **Valor nutricional:** O bacalao é un peixe de baixo contido graxo e rico en proteínas de alta calidade, vitaminas como a B12, e minerais como o iodo e o fósforo, o que fai del unha excelente opción para dietas saudables.

.