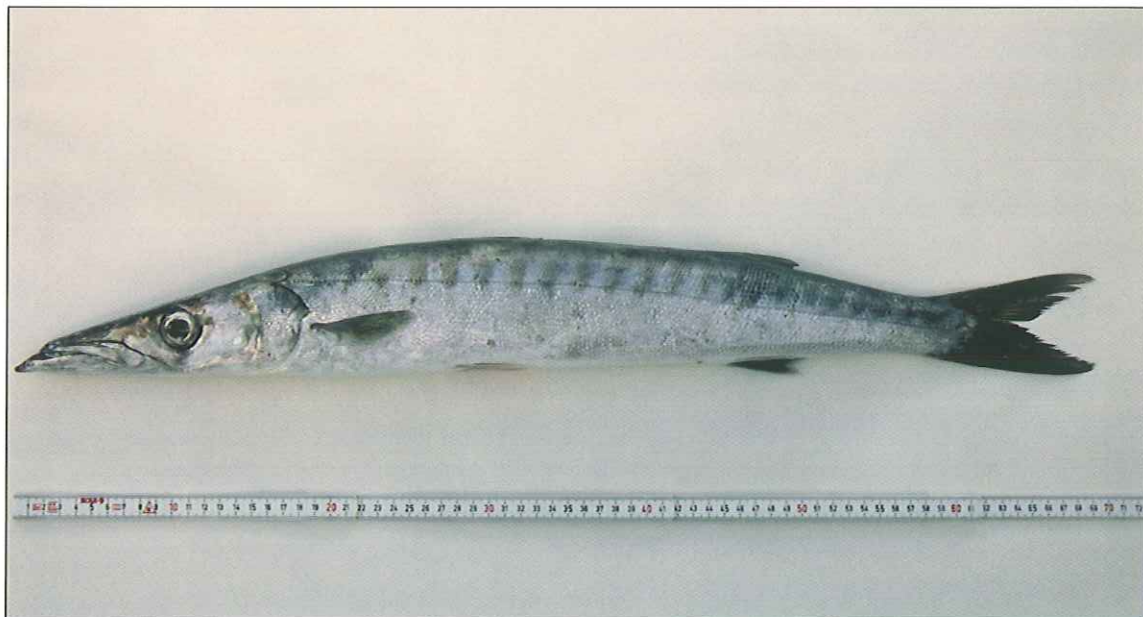


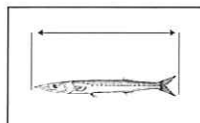
ESPETONES

YRS

Sphyaena spp (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** espetón
fr bécune européenne
en european barracuda



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	M	H
comercial	-	-	-	-	-

LONGITUD MÁXIMA: *S. sphyaena* 80 cm - *S. viridensis* 160cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alargado, poco comprimido y de sección casi cilíndrica. El tamaño más común es de aproximadamente de 40 cm, lo que la diferencia de *Sphyaena viridensis*, que suele tener un tamaño se 120 cm.

El color de *S. sphyaena* es gris pardo y en sus flancos no se diferencian bien sus franjas oscuras.

La cabeza es larga y aguzada, de aspecto cónico. La boca es grande, con la mandíbula inferior claramente prominente. El borde posterior del preopérculo presenta escamas, lo que la diferencia de *S. sphyaena*, que no las tiene.

Posee dos aletas dorsales pequeñas y bien separadas; la primera está constituida por

5 espinas, y la segunda por 1 espina y 9 radios blandos. La aleta anal se sitúa opuesta a la segunda dorsal, y está formada por 2 espinas y 8 radios blandos, por lo que ambas tienen un tamaño muy similar. Las aletas ventrales se insertan justo debajo de la dorsal. La aleta caudal es potente, ancha y ahorquillada.

Especies con caracteres semejantes

Sphyaena viridensis

(espetón boca amarilla)

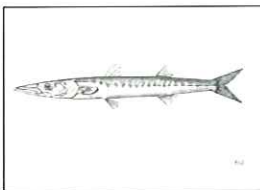
Sphyaena barracuda (barracuda)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	peto, picudo
Asturias	chiflete
Baleares	espet, spet
Canarias	bicuda, picuda
Cantabria	chiflete
Cataluña	espet, solso
Com. Valenciana	aspet, espet
Galicia	chiflete
País Vasco	barrakuda europar

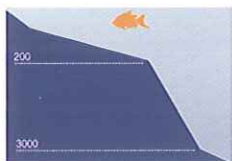
Descripción General

S. sphyraena tiene el dorso gris pardo o verdoso, amarillento en los ejemplares pequeños, y los flancos y el vientre plateados. En la parte superior de los flancos son poco visibles o no se ven en absoluto, alrededor de una veintena de franjas oscuras. La cola está orlada de negro. Su color es más apagado que el de *S. viridensis*, que es plateado brillante en los flancos y el vientre y el dorso son de color gris azulado. En ella sí son bien visibles las franjas oscuras. El interior de la boca es amarillento.



El cuerpo está cubierto de escamas pequeñas y cicloideas. Las dos mandíbulas y los palatinos presentan dientes caninos, largos y afilados, los cuales están ausentes en el vómer.

Hábitat y comportamiento



Especie pelágica que suele encontrarse cerca de la costa. Muestra preferencia por los fondos arenosos a profundidades moderadas (hasta 100 m). Los juveniles pueden verse a muy poca profundidad, en lugares abrigados e incluso dentro de los puertos.

Son animales gregarios, principalmente los juveniles, que se desplazan formando bancos que en ocasiones adquieren un gran tamaño.

A pesar de su parecido con la barracuda (*S. barracuda*), los espetones no son en absoluto peligrosos. En cualquier caso, conviene ser muy precavido si se captura algún espeton debido a que puede infligir dolorosas heridas con sus largos y afilados dientes.

Se alimentan principalmente de peces.

Distribución



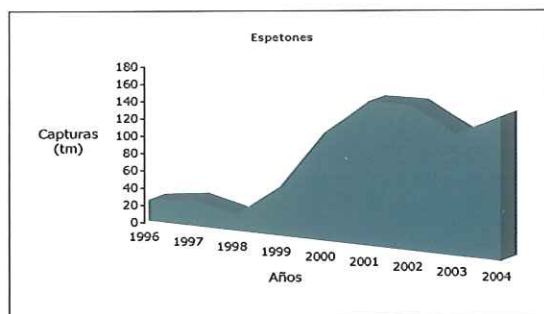
Como consecuencia de la confusión entre *S. sphyraena* y *S. viridensis*, la distribución geográfica de una y otra no está del todo esclarecida aún. En cualquier caso, es seguro que ambas especies están presentes en el Mediterráneo y en el Atlántico oriental desde Madeira hasta el golfo de Vizcaya. También se ha citado en las costas de Angola y las costas occidentales del Atlántico, sin poder asegurar a cuál de las dos especies corresponde exactamente esta distribución.

Reproducción

Parece que *S. sphyraena* y *S. viridensis* se reproducen en los meses cálidos del año, cuando, al menos *S. viridensis*, se acerca a la costa.

S. sphyraena no supera los 80 cm, a diferencia de *S. viridensis* que puede alcanzar 1,6 m de longitud.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se captura mediante artes de cerco, artes fijos (como la moruna) y con palangre de superficie.

Muy apreciado por los pescadores deportivos, que lo capturan al curricán ligero de superficie. Los pescadores submarinos lo pescan ocasionalmente y siempre *a la espera*, ya sea en el fondo o entre aguas.

Comercialización

La carne de estas especies es de buena calidad, aunque no es muy conocida. Por eso, su valor comercial es escaso. Los ejemplares que más abundan en los mercados son más bien pequeños, seguramente capturados al arrastre.

Se desembarca fresco entero. Una pequeña parte se desembarca ya transformado, ya sea fresco o congelado.

