

aladroc (ICT)

(*Engraulis encrasicolus*, família dels engràulids)

Peix de l'ordre dels clupeïformes de 12 a 20 cm de llargada amb el cos esvelt i fusiforme, la qual cosa fa que siga un bon nadador. És una espècie de costums gregaris, que realitza migracions i forma unes moles grans que s'apropen a la costa durant la primavera; el període reproductiu es dona en aquesta època. Té el dors verd blavós i els flancs argentats, les aletes són transparents. El musell és prominent, amb dents petites. Presenta una sola aleta dorsal centrada en cos i aletes pelvianes en posició abdominal. No té línia lateral. S'alimenta de plàncton que captura

mitjançant la filtració de l'aigua. Es captura amb arts d'encerclament, d'arrossegament i amb xàvega. La seua carn és més apreciada i adquireix un valor més elevat que la sardina. Aquesta espècie al nostre municipi l'anomenen aladroc. Es consumeix fresc, als llocs de captura o propers, degut a la seua fragilitat, amb oli o no; adobat amb sal, que en molts llocs rep el nom d'anxova (la carn de la qual té aleshores un color vermellós), adobat amb vinagre (en el qual cas la carn es decolora fins a esdevenir blanca) que a Benidorm l'anomenen *aladroc en vinagre*; i fins i tot, fumat. Habita a l'Atlàntic, la Mediterrània i la mar Negra. És molt abundant a les nostres costes.

Diccionari de
Benidorm