

# Peix Sec de Formentera

## Aval Arca del Gusto de Slow Food



### Descripción breve

Variedad de pescado local (raya), secado al sol y viento, al estilo tradicional en el árbol local "sabina" (*Juniperus phoenicea turbinata*)

### Nombre de las especies

Variedades de Raya:  
"Ratjada" (raya asterias, raya clavata, raya undulata)  
"Clavell" (raya fullonica, raya miraletus)

### Características

- Isla de Formentera
- Pesca selectiva y sostenible
- Variedades locales de raya
- Raya asterias, Raya clavata, Raya undulata, Raya fullonica, Raya miraletus
- Capturas durante todo el año
- Proceso de secado al sol y viento en árbol, sabina (*Juniperus phoenicea turbinata*)
- Elaboración artesanal y tradicional durante todo el año
- Peix Sec de Formentera

### Procedimiento de pesca

Se utilizan las artes menores de pesca, el palangre y la red. Cuando se pescan con palangre, los anzuelos son de tamaño considerable para sólo capturar a las especies más grandes. Se utiliza como cebo el pulpo. Al pescar con redes las capturas varían de tamaño, oscilando del grande al pequeño, aprovechándose las de mayor tamaño y devolviendo al mar las pequeñas, generalmente siempre vivas, para favorecer la repoblación de los caladeros. La pesca se va alternando entre dichos caladeros, para permitir que estos puedan ser repoblados de forma natural por los ejemplares adultos de mayor tamaño. Por tanto se trata de una pesca selectiva y sostenible.

Se utiliza la pequeña embarcación de madera, tradicional de las Islas Baleares, o "llaut de fusta".

### Proceso de elaboración

Capturados los ejemplares de mayor tamaño, y todavía en la embarcación, estos se van trinchando. Ya en tierra y habiendo facturado la pesca en la cofradía de pescadores, se procede a la congelación de las capturas durante unas 48 horas para la prevención del parásito anisakis. Una vez descongeladas, se realiza la mezcla de "sal morra", que es una solución de agua y sal. La sal procede de las salinas de la vecina Ibiza, ya que las salinas de Formentera se encuentran en estado de abandono.

Se sumergen las piezas en la "sal morra" y se dejan un cierto tiempo.

A continuación, se entrelazan las piezas de pescado en unas ramas secas de sabina para su secado natural al sol y viento. El proceso dura de tres a siete días. Una vez seco, el pescado se lleva al obrador para tostarlo a la plancha. Después, se golpea con una maza de madera para que separen las fibras y se desmenuza, descartando la piel y los cartílagos más voluminosos (los cartílagos más finos se dejan). Acabado este proceso, se introducen en tarros de cristal. La producción es de aproximadamente 50 botes al día.

### Productor

David Sánchez Colomar, Formentera.  
☎ 616 197 882  
✉ peixsec@hotmail.com