



PESCI

Leccia

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche generali](#)
- [Habitat, distribuzione e riproduzione](#)
- [La pesca della leccia](#)
- [La leccia in cucina](#)

Caratteristiche generali



La leccia, il cui nome scientifico è *Lichia amia*, è un pesce che vive in acque salate e appartiene alla famiglia delle Carangidae; gli esemplari adulti di taglia media raggiungono dimensioni di un metro, un metro e mezzo, e possono arrivare a pesare anche una settantina di chili.

È un pesce che si presenta possente e nervoso, con un corpo appiattito lateralmente, a forma di losanga, e una testa piuttosto piccola rispetto al corpo: il muso è appuntito, e le mascelle si estendono in lunghezza addirittura fino all'occhio. I denti sono sottili e minuti, e ricoprono entrambe le mascelle, la lingua, i palatini e il resto del cavo orale; gli occhi sono piuttosto piccoli. Tutto il corpo è ricoperto di scaglie di piccole dimensioni, fatta eccezione per la testa, che invece è liscia.

Una caratteristica distintiva della leccia è quella di avere la linea laterale ondulata, invece che dritta come la maggior parte dei pesci; ha due pinne dorsali e una pinna caudale forcuta.

Il dorso è di colore bianco con sfumature grigie o blu, mentre i fianchi e il ventre sono argentati; le pinne e la linea laterale sono scure, praticamente nere.

Habitat, distribuzione e riproduzione

La leccia è un pesce comune in tutto il mar Mediterraneo e nella zona orientale dell'Oceano Atlantico, dal Sudafrica alla Penisola Iberica. La sua alimentazione è carnivora: si ciba di pesci, anche di discrete dimensioni, prediligendo quelli che frequentano il suo stesso habitat, come ad esempio cefali, aguglie e stelle.



In genere vive in acque di media profondità; soprattutto nel periodo primaverile, però, non disdegna di avvicinarsi alle zone più costiere. Qui è capace di



inseguire branchi di pesci anche per molto tempo (arrivando anche occasionalmente ad avvicinarsi alle rive dei fiumi e addirittura a risalirli per brevi tratti), e soprattutto si occupa di riprodursi. Durante la stagione riproduttiva, vissuta generalmente in simbiosi col partner, depone le uova sulle pietre, facendole aderire grazie all'aiuto di una sostanza mucillaginosa.

In Italia, la presenza di questo predatore costiero è stata per lungo tempo molto ridotta: se ne registravano esemplari solo in zone molto circoscritte. Da quattro o cinque anni, invece, c'è stata una sorta di invasione vera e propria: interi branchi di questi pesci si sono insediati in tantissime zone, uscendo vittoriosi dal confronto con gli altri pesci predatori che le occupavano in precedenza.

La pesca della leccia

Pescare una leccia non è cosa semplice: si tratta infatti di pesci piuttosto furbi, che in genere rifiutano esche imperfette, e che combattono strenuamente contro il pescatore nel momento in cui vengono catturate.

Può essere pescata con le tecniche della traina e dello spinning.

La traina col vivo è probabilmente il sistema più efficace: l'importante è munirsi in precedenza di esche adatte, preferibilmente cefali, di cui la nostra leccia è esageratamente ghiotta; in mancanza di cefali, possiamo utilizzare con buoni risultati anche aguglie, lanzardi, sugarelli e stelle. Dobbiamo cercare di far sì che l'esca abbia un movimento naturale in acqua, in modo tale da spingere la preda ad avvicinarsi.

La tendenza della leccia a cacciare in superficie, però, la rende una preda adatta anche ad essere catturata con la tecnica dello spinning, lanciando sul pelo dell'acqua esche (generalmente minnow) di buone dimensioni, e di colori sia tenui che vivaci.

Come si è già accennato in precedenza, nel momento in cui la leccia abbocca il combattimento è piuttosto impegnativo, e richiede attrezzature adeguate e robuste; la sua difesa comunque, nonostante sia violenta, si esaurisce in tempi ragionevolmente brevi, a seconda anche della dimensione del pesce.

La leccia in cucina

Le carni della leccia vengono vendute generalmente sottoforma di tranci o filetti; sono bianche, sode e compatte, e hanno un gusto che ricorda un po' quello della ricciola, ma più delicato.

Assicuriamoci che il pesce sia fresco prima di acquistarlo, controllando la sodezza delle carni, la lucentezza degli occhi (quando è presente la testa), e soprattutto l'odore (una puzza simile all'ammoniaca è il primo campanello d'allarme). Una volta acquistata la leccia, è preferibile



consumarla subito; in alternativa, può comunque essere conservata in frigo per massimo un paio di giorni.

Si tratta di un pesce gustoso, leggero e nutriente, che in tavola fa la sua ottima figura.

Esistono diversi modi per cucinarla, dopo averla ovviamente pulita e lavata accuratamente: possiamo ad esempio scegliere una classica preparazione al forno con patate, magari arricchendo il piatto con delle olive di Gaeta, che si rivelano un ottimo condimento.

Vi sono però anche preparazioni un po' più particolari, come la leccia all'arancia, che si cucina sempre al forno, ma dopo averla precedentemente imbottita con spicchi d'arancia e salvia, o ancora la leccia in agrodolce, in cui il pesce viene accostato a condimenti originali quali cannella, miele e cacao.

Luccio

In questa pagina parleremo di :

- [Il luccio: caratteristiche generali](#)
- [La pesca del luccio](#)
- [Acquisto del luccio e proprietà nutrizionali](#)
- [Il luccio in cucina](#)

Il luccio: caratteristiche generali



Il luccio (nome scientifico *Esox Lucius*) appartiene alla famiglia degli Esocidi, ordine degli Esociformes, ed è un pesce che vive in acque dolci.

Ha un aspetto molto riconoscibile, in particolare per il cranio grosso rispetto al corpo, appiattito e affusolato, e il muso detto 'a becco d'anatra' (proprio per queste caratteristiche, è noto in alcune zone d'Italia con il nome di Luccio Papera). Il suo corpo è allungato, la mandibola prominente: ha inoltre una robusta e acuminata dentatura,

presente su mascella, mandibola, palatino e lingua. Di lato presenta dalle 100 alle 150 squame cicloidi, piccole e rotondeggianti; la colorazione del luccio può variare a seconda della stagione e dell'età dell'esemplare, ma in genere appare verde o grigiastra, più scura sul dorso, più chiara sui fianchi, e tendente al bianco sul ventre. Sul dorso e sui fianchi vi sono anche macchie e zebreature argentee o color oro.

Le pinne sono giallastre, con macchie nere, la coda invece si presenta lunga, bilobata e ricca di incisioni.

Si tratta di un pesce di grossa taglia: gli esemplari maschi adulti raggiungono i 90 centimetri di lunghezza, mentre le femmine (a parità di età, la femmina del luccio è più grossa del maschio) i 150 cm, per un peso di circa 30 kg. Il luccio vive in media venti o trent'anni, sebbene si abbia notizia di esemplari molto più anziani.

L'habitat preferito della specie sono le acque di pianura, ferme o a corrente moderata, e in genere preferisce le acque limpide a quelle torbide; vive anche in acque leggermente salmastre. E' diffuso in America del Nord, in Eurasia (dalla Francia alla Siberia), nelle isole dell'Irlanda e della Gran Bretagna; in Italia lo troviamo soprattutto al Nord. Non è presente in Islanda, nella Scandinavia occidentale, nei Balcani meridionali e in parte della penisola Iberica.



Il luccio è un predatore: caccia restando immobile tra le piante acquatiche, in attesa che la preda si avvicini. Si ciba anche di piccoli mammiferi e rane, e non sono rari gli episodi di cannibalismo. E' anche un prezioso equilibratore naturale, che spesso si nutre di esemplari morti o malati.

La pesca del luccio

Il luccio è una preda non facilissima da catturare, ed è considerata molto ambita anche da pescatori professionisti. Si pesca principalmente con la tecnica dello spinning: questo tipo di pesca prende il suo nome dal movimento dell'esca utilizzata (dal verbo inglese 'to spin' che significa 'ruotare'). Si usa infatti in genere un'esca rotante (in metallo, in legno o in plastica), che attira i pesci predatori simulando il movimento di una preda. Nella pesca a spinning si possono utilizzare anche esche ondulanti, o minnows, piccole riproduzioni (di plastica o balsa) dei pesciolini di cui i predatori si nutrono.



Il luccio può essere pescato dalla riva o dalla barca.

La pesca del luccio dalla riva richiede una buona conoscenza del posto in cui si sta pescando, e una certa praticità con la tecnica dello spinning: dovremo infatti riuscire a simulare con la nostra esca il modo di nuotare di un pesciolino ferito, facendolo quindi muovere in maniera incerta e un po' a scatti.

La pesca a fondo, invece, si può effettuare solo nella stagione fredda, ed in genere tramite l'utilizzo di un galleggiante; si effettua in modo sedentario, ovvero si lascia la lenza in acqua, lasciando l'esca libera di muoversi.

Per quanto riguarda la scelta del punto in cui pescare, vanno ricercati i luoghi in cui il luccio potrebbe essere a caccia, e quindi canneti o gruppi di erbe sommerse. Quando il luccio abbocca, facciamo molta attenzione nel momento in cui lo stacciamo dall'amo: essendo infatti un pesce provvisto di una dentatura molto tagliente, l'operazione può risultare pericolosa, e si consiglia sempre di indossare dei guanti robusti.

Nell'America settentrionale vive una particolare tipologia di luccio, detta muskellunge, che, nonostante sia dichiarata specie protetta in molti stati, è tutt'oggi oggetto di pesca sportiva.

Acquisto del luccio e proprietà nutrizionali



Il luccio è una specie dal discreto valore commerciale: le sue carni sono gustose, e si presentano bianche, piuttosto asciutte e

sode, anche se sono abbastanza ricche di spine. In Italia lo si trova in commercio soprattutto nelle zone settentrionali e centrali, dove viene venduto vivo o fresco refrigerato.

E' un pesce dalle buone proprietà nutritive, e ben si adatta ad essere utilizzato in molte diete: si tratta infatti di un pesce magro, ricco di proteine ma povero di grassi, e presenta un buon contenuto di minerali (come sodio, ferro, potassio, calcio, fosforo) e vitamine (vitamina PP e vitamina A).

I valori nutrizionali approssimativi per 100 grammi di luccio sono: 80 kcal, 80 gr. di acqua, 0.1 gr di carboidrati, 0.6 gr. di grassi, 18.8 gr. di proteine.

Come per tutti i pesci, anche quando acquistiamo il luccio dobbiamo fare attenzione alla sua freschezza. Il primo indice è l'odore, che deve essere gradevole: un pesce che puzza va scartato immediatamente, poiché chiaramente vecchio. Poi guardiamo gli occhi, che devono essere tersi, vividi e sporgenti; l'interno delle branchie deve presentarsi rosso brillante (un pesce poco fresco avrà l'interno delle branchie di color rosso mattone, o addirittura grigiastro), la pelle deve avere riflessi iridescenti, la coda deve essere dritta e la carne deve presentarsi soda ed elastica, tanto che, se pressata con le nocche, riprenda poi la sua forma originaria.

Il luccio va preferibilmente consumato subito dopo l'acquisto: in alternativa, possiamo conservarlo in frigo per un massimo di un paio di giorni, o, se è molto fresco, congelarlo a -18°. Una volta congelato, va comunque consumato entro tre mesi.

Il luccio in cucina



Particolarmente apprezzato in Germania e nell'est europeo, il luccio viene cucinato anche in Italia, soprattutto al nord.

Prima di essere sottoposto a cottura va innanzitutto ripulito: bisogna asportare le interiora, e rimuovere le pinne presenti sul dorso e sul ventre. E' consigliabile invece non rimuovere la pelle, poiché il luccio tende a seccarsi molto durante la cottura.

Lo si cucina generalmente in umido o alla mugnaia, ma è ottimo anche sfilettato e fritto.

Tra le ricette tipiche, va sicuramente citato il luccio in salsa, molto diffuso nel Mantovano. Si tratta di una ricetta molto antica, di tradizione popolare: si fa lessare il luccio –precedentemente ripulito– in acqua con carote, sedano, aglio, cipolla, alloro, sale e aceto, e intanto si prepara un battuto di capperi, peperoni sott'aceto, prezzemolo, aglio e cipolla. In un tegame mettiamo a scaldare dell'olio in cui andremo a stemperare qualche piccola acciuga: quando l'olio sarà ben caldo, aggiungiamo ad esso il battuto precedentemente preparato, in modo che si amalgami per bene.



Infine, tagliamo il luccio a pezzetti e facciamolo marinare nella salsa per qualche ora (qualcuno consiglia anche per un giorno intero).

In alcune zone (come nel Veronese), questa preparazione si accompagna con tocchetti di polenta gratinata.

Altra ottima ricetta, tipica della cucina scandinava e in particolare finlandese, è il luccio ripieno al forno, dal particolare gusto agrodolce. Prima si prepara il ripieno sciogliendo in un tegame una noce di burro, e aggiungendo cipolla tritata, prugne snocciolate, riso –precedentemente lessato- e uovo sodo. Si fa cuocere il ripieno per circa 5 minuti, e poi vi si farcisce il pesce. Il tutto va messo in una teglia da forno, spennellato con albume d'uovo e coperto di pan grattato. Va fatto cuocere a 180°, e poi servito con una particolare salsina a base di farina, prezzemolo tritato, zucchero e panna. Ben si abbina con un contorno di patate lesse e spinaci.

Merluzzo

In questa pagina parleremo di :

- [Il merluzzo e il suo Habitat](#)
- [Caratteristiche del Merluzzo](#)
- [Riproduzione del Merluzzo](#)
- [Pesca e usi del Merluzzo](#)
- [Allevamento merluzzo](#)
- [Curiosità Merluzzo](#)

Il merluzzo e il suo Habitat



Esistono svariate specie che rientrano nella famiglia del merluzzo, nonostante la specie più famosa sia sicuramente quella del merluzzo bianco, il cui nome scientifico è *Gadus Morhua*. Il merluzzo è un pesce di acqua salata, molto diffuso in tutto il mondo. Le sue origini si ritrovano nelle acque dell'atlantico settentrionale (questo pesce era ed è molto diffuso dalla Groenlandia sino alle zone più a sud degli Stati Uniti d'America); la sua diffusione, comunque, non si limita, oggi, a questa zona, infatti esso è diffuso anche nel Mare di Norvegia, nel Mare del Nord e nelle acque islandesi mentre è quasi del tutto assente nelle acque del Mediterraneo (in queste acque, si ritrova un altro pesce, il Nasello, che molto spesso viene denominato, erroneamente, merluzzo).

Caratteristiche del Merluzzo

Il Merluzzo è un pesce, come già detto, di acqua salata, dalla natura abbastanza tranquilla. Questo pesce vive solitamente a profondità variabile da 180 m a 360 m, in acqua abbastanza fredda, poiché molto spesso, esso si trova quasi sul fondale marino. Il merluzzo è uno dei pesci più utilizzati per l'allevamento, dato il suo grande uso nell'alimentazione quotidiana della maggior parte degli uomini. Esistono varie specie di Merluzzo (circa 60), ognuna è utilizzata per fini



commerciali differenti. Dal punto di vista caratteriali, essi si presentano come abili cacciatori e sono soliti mangiare piccoli pesci (come le aringhe) o anche anguille e simili. Dal punto di vista fisico, invece, il merluzzo ha una lunghezza che può superare tranquillamente il metro e un peso pari a circa 50 kg; negli



esemplari adulti più grandi può raggiungere, invece, quasi 2 metri di lunghezza e 90 kg di peso; il colore di questo pesce va dal grigio al nero con delle leggere sfumature verdi o marroni. Il suo corpo è molto lungo e presentano una testa abbastanza grossa con un barbiglio sul mento; questo pesce presenta un gran numero di pinne, possedendo, infatti, tre pinne dorsali, due anali, una pinna caudale e delle pinne ventrali.

Riproduzione del Merluzzo



Il merluzzo è un animale che si riproduce solitamente nei mesi invernali in posti specifici dove molti esemplari si riuniscono per far avvenire la fregola: questo momento è anche utile per riposarsi dopo le continue migrazioni. Ovviamente, all'inizio ci sarà una fase di corteggiamento che, come accade a molte specie marine, è lunga e difficile. Una volta superata la fase di

corteggiamento, le uova saranno deposte (le femmine possono produrre dai quattro ai sette milioni di uova all'anno; mentre, gli esemplari più fecondi possono produrre anche dieci milioni di uova l'anno): queste uova sono disperse nel mare e saranno poi fecondate dai maschi. Come notato, il merluzzo è un pesce estremamente fecondo, sebbene solo verso i sei anni raggiunge la piena maturità sessuale. Il nome del merluzzo sessualmente maturo è Skrei.

Pesca e usi del Merluzzo



Come già detto, il merluzzo è un pesce molto utilizzato in allevamenti e pesca, in quanto esso è molto usato in tutta la cucina internazionale. Per la grande quantità di merluzzo che viene pescata ogni anno, si è arrivati ad un vero e proprio problema, anche molto grave, di riduzione ed esaurimento degli stock di questa specie: per questo motivo, in tutti i Paesi in cui la pesca di merluzzo è pratica frequente, si cerca di utilizzare nuove

strutture di allevamenti, per far sì che i titolari degli stessi si occupino anche della riproduzione della specie, in modo tale da ridurre il rischio di estinzione. Il merluzzo è utilizzato in tantissimi modi, soprattutto in campo alimentare. Non solo tutte le parti del suo corpo, compresa la testa, vengono mangiate, ma si è soliti anche mangiare le sue uova, affumicate, che prendono così il nome di caviale. Inoltre, anche il fegato di questo pesce è utilizzato per produrre il famoso olio di fegato di merluzzo. Il merluzzo è molto usato anche in campo farmacologico, dove si utilizzano molte delle sue interiora. Si è soliti pescare il pesce già sessualmente maturo e la pesca viene compiuta, solitamente, nel periodo che va da gennaio ad aprile.

Allevamento merluzzo



Il merluzzo, oggi, viene quasi esclusivamente allevato. In questi allevamenti, viene riprodotta, innanzitutto, la riproduzione del merluzzo: la riproduzione avviene in una vasca in cui vengono inseriti l'esemplare maschio e femmina; in questo modo si potranno avere uova quasi per tutto l'anno. Le uova vengono raccolte dalla vasca e messe in incubatrice: in questo modo, in un termine che non supera mai i quindici giorni, le uova si schiuderanno. Il merluzzo, quindi, verrà poi allevato in avannotteria, dove le uova avranno sicuramente più possibilità di sopravvivere rispetto a quanto accade in acqua, a causa dell'assenza di altre specie marine e dell'assenza di corrente. Gli avannotti sono via via inseriti in vasche più grandi in cui saranno, gradualmente, svezzati e inizieranno a nutrirsi normalmente.

Lo stoccafisso.

Lo stoccafisso è il merluzzo maturo che, una volta catturato, viene messo ad essiccare. Il suo nome deriva dai termini *stokk fisk*, che in norvegese si traducono con pesci attaccati ai pali. Tramite la sua tecnica di produzione, lo stoccafisso ha un sapore molto diverso rispetto al normale merluzzo. La produzione degli stoccafissi termina, generalmente, il 23 giugno perché è in questo periodo che le temperature, cambiando, diventano non più adatte a questa produzione. Lo stoccafisso, rispetto all'ordinario merluzzo, è più piccolo e leggero. Questo pesce, avendo una preparazione molto semplice, è utilizzato anche come nutrimento per i trasporti via mare. Esistono vari tipi di stoccafisso, a seconda della loro qualità, solitamente si distingue tra stoccafissi di prima qualità (questi esemplari sono a ventre aperto, presentano un colore luminoso e brillante e non hanno macchie della pelle) e stoccafissi di seconda scelta (con ventre semichiuso e che può contenere tracce di sangue e di muffa). Per quanto riguarda la produzione e la sua conservazione, dobbiamo dire che questo pesce, una volta pescato, viene subito inserito nel processo di produzione: il pesce viene decapitato e, in un secondo momento, viene pulito ed essiccato (solitamente si apre il pesce lungo tutta la sua spina dorsale). Il pesce deve essere inserito su dei pali per un periodo che va da febbraio a maggio, in quanto, nelle regioni scandinave, in questo periodo vi è un clima molto freddo che permette al pesce di essiccarsi (come già detto, quindi, questa fase termina a fine giugno, perché è in questo periodo che le temperature tendono ad alzarsi). Quando vengono inseriti sui pali, i merluzzi devono essere ben distanziati; bisogna controllare se vi sono macchie, sangue e muffe e, in questo caso, bisogna adeguatamente pulire il pesce. Esistono, addirittura, in Norvegia, dei selezionatori di stoccafisso che prendono il nome di *vrakeren* e che dividono gli stoccafissi a seconda della qualità. Finito il periodo all'aperto, per circa tre mesi gli stoccafissi dovranno essere lasciati al chiuso e al secco.

Curiosità Merluzzo

Questo pesce è estremamente utilizzato nella cucina di tutti i paesi del mondo, essendo un pesce facilmente digeribile e dal buon sapore, adatto, per questo, anche per i più piccoli. Per questo motivo, il merluzzo è oggi cucinato in tantissimi modi diversi e, in alcuni casi, assume anche un nome particolare: il merluzzo sotto sale prende il nome, infatti, di baccalà e il merluzzo essiccato prende il nome di Stoccafisso.



Una particolare curiosità è che lo stoccafisso fu portato in Italia per la prima volta solo nel XV secolo, mentre il suo uso era molto più antico nelle aree più a Nord.



Pesce azzurro

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa si intende per pesce azzurro?](#)
- [Qualità nutrizionali del pesce azzurro.](#)
- [Tipi di pesce azzurro](#)
- [Cucinare il pesce azzurro](#)

Cosa si intende per pesce azzurro?



Sotto la denominazione di pesce azzurro, vengono generalmente indicati un buon numero di pesci dalle caratteristiche fisiche e nutrizionali simili. Il nome di questi pesci deriva, come + facile immaginare, dal colore del loro dorso, solitamente, per l'appunto, di colore azzurro con striature che variano dal verde al grigio argentato.

Dobbiamo tenere presente, però, che questa classificazione è esclusivamente ufficiosa, essendo utilizzata perlopiù nel campo dell'alimentazione e del commercio.

I pesci di questa specie sono solitamente molto piccoli, sebbene la loro forma sia diversa, così come la colorazione e la grandezza specifica.

Questi pesci sono estremamente diffusi in tutti i mercati internazionali soprattutto a causa del loro ridottissimo prezzo e delle loro qualità nutrizionali.

Qualità nutrizionali del pesce azzurro.

Questi pesci, come già detto, sono presenti in tutti i tipi di cucina, in particolare quella mediterranea, soprattutto a causa del loro prezzo molto basso. Quando si parla di questi pesci, infatti, si è soliti considerarli tipici di una cucina povera e di certo non prelibata, ma questo non deve assolutamente trarci in inganno, quando consideriamo le qualità nutritive di questi pesci. Le loro carni, infatti, molto grasse e piene di oli, sono assolutamente e facilmente digeribili dagli uomini, proprio per la prevalenza di grassi insaturi e contengono un grande quantità di omega 3, ottima per il nostro sviluppo. Un altro elemento nutrizionale molto importante presente in grande quantità in questi pesci è il calcio, che permette di sviluppare al meglio la struttura ossea.





Ovviamente, per poter trarre più vantaggio possibile da questi pesci, si consiglia di consumarli freschi e ben puliti, stando molto attenti durante l'acquisto, per evitare raggiri circa la loro provenienza e qualità.

Tipi di pesce azzurro

Tra i vari tipi di pesce azzurro, possiamo riguardare l'acciuga, denominata comunemente anche alice. Questo pesce è quasi totalmente senza squame, è piccolo e presenta un corpo molto affusolato in quanto è molto più lungo che largo. Questo pesce è molto saporito, in quanto contiene una grande quantità di oli; solitamente la sua pesca è fiorente in primavera e in estate. Un altro tipo di pesce azzurro è lo sgombro, denominato anche lacerto. Questo pesce è molto più grande delle alici, essendo lungo circa 40 centimetri e presenta un ventre dal colore azzurro mentre il suo dorso e dal comune colore bluastro con striature verdi. Il suo nome comune, lacerto, deriva dalla sua somiglianza, a causa del colore, con le lucertole. Anche le sue carni sono molto saporite e possono essere conservate a lungo, rimanendo sempre molto saporite. Abbiamo poi la sardina, denominata anche sarda, un pesce molto diffuso, soprattutto nelle acque del mediterraneo. Per la sua grande diffusione, esso è molto utilizzato in cucina, anche grazie al basso costo. Questo pesce è più piccolo dello sgombro, presentando una lunghezza di circa venti centimetri e presenta un corpo molto grasso. Le sardine presentano, anch'esse, il solito colore azzurro sul dorso. Questo pesce, però, non è adatto ad una lunga conservazione e deve essere consumato poco dopo averlo acquistato. Un comunissimo pesce azzurro è, poi, il tonno. Questo pesce è diffusissimo nelle acque del Mediterraneo, risultando essere così un piatto tipico di questa cucina. A differenza degli altri pesci azzurri, esistono varie specialità di questo pesce, come l'Eutynnus pelami, il Thynnus e l'Albacares. Ovviamente, ognuna di queste specialità presenta delle caratteristiche differenti.

Di questo pesce si è soliti mangiare non soltanto la carne ma anche le uova, che vengono trasformate in bottarga. Infine, possiamo ricordare il pesce spada, un pesce dalle grossissime dimensioni, in quanto la sua lunghezza può superare i quattro metri e il suo peso i trecento chilogrammi. Questo pesce è estremamente pregiato e delicato e viene cucinato e venduti in tanti modi, come ad esempio fresco o sotto sale. È molto utilizzato in cucina soprattutto perché presenta molti meno grassi rispetto agli altri pesci azzurri.

Cucinare il pesce azzurro

Per poter cucinare questo buonissimo pesce, bisogna tenere a mente alcune importanti notizie. Innanzitutto questo pesce deve essere acquistato fresco (bisogna fare molta attenzione e rivolgersi solo a rivenditori di fiducia); in secondo luogo, esso deve essere consumato in un periodo di tempo limitato in quanto, la grande presenza di oli e grassi rende questi pesci facilmente deperibili.



Inoltre, quando si cucinano questi pesci, si deve ricordare di pulirli adeguatamente, eliminando tutte le squame e le interiora. Qualora non si abbia la possibilità di acquistare pesci freschi, si ricorda che esistono in commercio numerosi prodotti a lunga conservazione, come ad esempio quelli sottolio.

Pesce Barracuda

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche pesce Barracuda](#)
- [Distribuzione del pesce Barracuda](#)
- [Carattere pesce barracuda](#)

Caratteristiche pesce Barracuda



Il pesce barracuda è un pesce appartenente alla famiglia dei Sphyraenidae, famiglia di pesci d'acqua salata che comprende ventisei tipologie di pesci.

Tutti i pesci appartenenti a questa famiglia sono carnivori e sono soliti vivere in acqua salata. Il più importante di questi pesci è sicuramente il grande barracuda, il cui nome scientifico è *Sphyraena barracuda*. L'ordine a cui questa famiglia appartiene è denominato Perciformes.

Dal punto di vista fisico, il pesce Barracuda si caratterizza per una corporatura massiccia ma non particolarmente larga e grossa. Il Barracuda, infatti, presenta un corpo molto lungo e fusiforme. Il dorso di questo pesce è anch'esso estremamente allungato ed è orizzontale, proprio come il suo ventre. Sul dorso sono presenti delle pinne dorsali molto forti e compatte. Presenta, inoltre, un peduncolo caudale ed una coda molto possenti e forti. Questo pesce presenta anche un cranio molto allungato con occhi molto grossi, che gli permettono di avere una vista migliore rispetto a molti altri pesci, e delle mascelle molto possenti. Una particolarità di questo pesce sono sicuramente i suoi possenti denti: essi sono molto affilati e ciò rende l'attacco di un barracuda molto pericoloso anche per l'uomo. Il barracuda è, inoltre, totalmente ricoperto di scaglie molto lisce e di piccole dimensioni; queste presentano, solitamente, una colorazione bianca con riflessi argentei sul dorso e bruni sulla parte laterale del suo corpo e sulle pinne.

Per quanto riguarda le dimensioni di questo pesce, infine, occorre ricordare che un esemplare maschio adulto di Barracuda può raggiungere una lunghezza di circa due metri, sebbene esistano anche specie di Barracuda molto piccoli che non superano i cinquanta centimetri di lunghezza.

Distribuzione del pesce Barracuda

Esistendo varie tipologie di pesce Barracuda, è possibile dare una collocazione unitaria di questa famiglia di pesci.

È possibile ricordare, però, che i Barracuda preferiscono principalmente acque oceaniche tropicali o subtropicali, a causa della loro temperatura sicuramente più alta.

È possibile trovare, quindi, il Barracuda principalmente nelle acque del Mar dei Caraibi o della parte occidentale dell'Oceano Atlantico, sebbene non sia raro lo spostamento di questo tipo di pesci verso altri mari, in particolare verso le zone più calde del Mar Mediterraneo.



I Barracuda, infine, non amano acque particolarmente profonde, perciò è possibile trovare esemplari più giovani di Barracuda anche in prossimità della riva. È possibile che essi si sistemino anche in zone molto vicine agli uomini, come spiagge, porti, ecc.

Carattere pesce barracuda

Il pesce Barracuda non sono pesci molto solitari; essi preferiscono, infatti, formare in piccoli gruppi per spostarsi e cacciare. Solitamente è possibile trovare i piccoli Barracuda in prossimità delle rive e delle zone costiere, in quanto essi preferiscono fondali sabbiosi piuttosto che rocciosi. Gli adulti, invece, tendono a spostarsi verso zone più profonde, dove poter vivere più liberamente lontano dagli uomini.

Nei gruppi di Barracuda solitamente è stabilito una sorta di leader che organizza gli spostamenti. Nonostante questo loro usuale comportamento, raggiunta un'età molto matura, i Barracuda iniziano ad isolarsi e a cacciare da soli.

I Barracuda sono considerati dei temibili predatori, soprattutto per la loro velocità e per la pericolosità dei loro denti, estremamente affilati. La caccia di questi pesci avviene con uno scontro corpo a corpo con la preda: questo avviene ad elevate velocità così che la preda risulta tramortita dalla scontro. Una volta avvenuto lo scontro, il Barracuda si nutre grazie all'aiuto dei suoi affilatissimi denti. Solitamente, inoltre, i gruppi di Barracuda tendono a cacciare più vittime insieme e a riunirle prima di divorarle. L'alimentazione dei Barracuda è composta principalmente da piccoli pesci e cefalopodi; non sono però infrequenti episodi di cannibalismo, soprattutto quando le prede scarseggiano.

Per quanto riguarda la riproduzione, invece, occorre ricordare che essa avviene in periodi non particolarmente caldi, ossia tra settembre ed aprile. In questo arco temporale, i Barracuda si riuniscono in grandi branchi e le femmine depositano le uova presso le coste e in acque poco profonde.



Gli esemplari femmine di Barracuda possono depositare, una volta raggiunta l'età adulta, circa trecentomila uova l'una. Una volta nati, gli avannotti tendono subito a riunirsi in piccoli gruppi autonomi e a cacciare da soli.

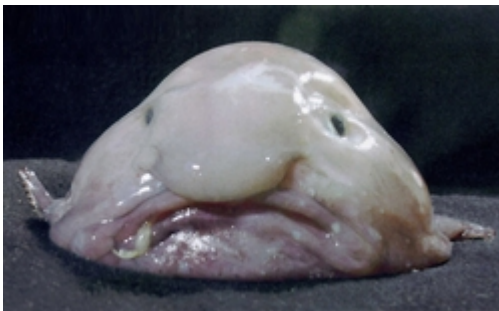
Il Barracuda è un pesce molto pericoloso anche per l'uomo: non rari sono stati, infatti, gli attacchi di questo pesce nei confronti degli esseri umani. Questi attacchi non hanno quasi mai provocato la morte di un uomo però possono essere comunque egualmente molto dannosi. La carne di Barracuda, infine, è considerata tossica per gli uomini; nonostante ciò, essa continua ad essere usata nell'alimentazione della popolazione locale, provocando svariati casi di intossicazione alimentare.

Pesce Blob

In questa pagina parleremo di :

- [L'abitante più buffo del mare: il pesce blob](#)
- [Pesce blob: caratteristiche fisiche](#)
- [Abitudini del pesce blob](#)
- [Habitat del pesce blob](#)

L'abitante più buffo del mare: il pesce blob



Quando pensiamo agli animali, probabilmente le prime immagini che ci vengono in mente sono quelle di un tenero gattino, un bel cane da caccia elegante, un soffice coniglio; anzi, negli ultimi anni i proprietari di animali domestici stanno diventando sempre più ossessionati dal loro aspetto, acquistando ai loro piccoli amici cappottini, accessori con cui acconciare il pelo, guinzagli con brillantini, finendo alle volte anche col farli risultare un po' ridicoli. Ma la selezione naturale non ha il nostro stesso senso

estetico, e quindi indubbiamente in natura esistono e sopravvivono anche molti animali che non possono definirsi 'belli'.

Pensiamo ad esempio ai ragni, o ad alcuni insetti... pare però che il premio di 'animale più brutto del mondo' vada a onor del vero al pesce blob, chiamato blobfish in inglese, un abitante del mare non molto conosciuto. Nonostante la sua innegabile simpatia e tenerezza, nessuno guardando un pesce blob potrebbe pensare di definirlo bello. Ciononostante, è un animale che proprio per la sua scarsa prestanza estetica, per così dire, nonché per il suo particolare stile di vita, ci incuriosisce molto e ci spinge a volerne sapere di più.

Pesce blob: caratteristiche fisiche

Il pesce blob, il cui nome scientifico è *Psychrolutes microporosus* (McCulloch, 1926), è un pesce appartenente alla famiglia Psychrolutidae, e all'ordine degli Scorpaeniformes, lo stesso a cui fanno capo anche gli scorfani, i pesci cocodrillo e via dicendo.

Il corpo del pesce blob si presenta poco schiacciato ai lati, con una testa piuttosto grossa e di forma semi triangolare,





dei grandi occhi e una bocca rivolta all'ingiù (caratteristica che gli è valsa il nomignolo di 'pesce blob dalla faccia triste'). Le pinne sono di forma tondeggianti.

La sua consistenza è gelatinosa e appiccicosa, dà quasi l'impressione di una candela sciolta e ormai ridotta ad un mucchietto informe.

La colorazione è piuttosto semplice e uniforme: è principalmente di colore rosa grigiastro, con delle occasionali chiazze più brune. Più chiare invece la bocca e le labbra, che sono sempre rosate, ma tendono più verso il biancastro.

Non è un pesce molto grande: per quanto ne sappiamo, gli esemplari più grandi misurano solo 30 centimetri.

Abitudini del pesce blob

Il pesce blob non ha muscoli. Come può quindi nuotare?

E' presto detto: abbiamo già spiegato in precedenza che il suo corpo, più che essere formato da vera e propria carne, è composto da una sorta di massa gelatinosa. Questa massa gelatinosa ha una densità leggermente inferiore a quella dell'acqua, il che gli consente di galleggiare al di sopra del fondale senza compiere alcuno sforzo, ma lasciandosi semplicemente trasportare dalla corrente e dai movimenti dell'acqua, con un dispendio di energie veramente minimo.

Anche l'alimentazione per lui non è un problema, non ha alcun bisogno di muoversi per procacciarsi il cibo: molto semplicemente, si limita ad ingerire qualsiasi materia organica commestibile gli galleggi davanti.

A volte il pesce blob è anche "habitat" naturale di parassiti, che gli si attaccano facilmente vista la sua scarsa mobilità: in alcune foto è possibile notare un piccolo parassita bianco, a forma di piccolo vermicello, che si installa in genere agli angoli della sua bocca.

Habitat del pesce blob

Il pesce blob è molto diffuso nelle zone meridionali e occidentali dell'Oceano Pacifico, e in particolare nei mari che delimitano la costa a sud del continente australiano, a quindi Nuova Zelanda, Australia, Tanzania. Vive a profondità molto elevate, comprese fra i 600 e i 1200 metri; proprio a causa dell'inaccessibilità del suo habitat, non è ancora stato studiato approfonditamente dall'uomo, e anche le testimonianze e le fotografie che lo riguardano sono poche.

Proprio in Australia è stato lanciato l'allarme: il pesce blob infatti rischia di estinguersi a causa della pesca. Non che venga pescato di proposito: non è infatti un pesce commestibile (e d'altronde è



improbabile che a qualcuno venga voglia di mangiarlo), né tantomeno sarebbero pensabili altri utilizzi, come ad esempio l'allevamento in acquario.

Si trova a rischio di estinzione in quanto vittima accidentale della pesca a strascico sui fondali: è una tecnica che consiste nel gettare in acqua una grossa rete da pesca che viene poi trainata da una o due barche. Spesso esemplari di pesci blob si trovano invischiati per sbaglio nella rete, e questo ne sta lentamente causando la scomparsa.

Non ci resta che sperare che, mai come in questo caso, la bruttezza venga difesa, e qualche associazione animalista si occupi della tutela di questo simpatico abitante dei mari: speriamo sia presto dichiarata specie a rischio, e auguriamoci che si pongano delle serie norme che ne regolino la pesca, anche accidentale, e salvaguardino questa strana specie animale.



Pesce cane

In questa pagina parleremo di :

- [Famiglia del pesce cane](#)
- [Caratteristiche fisiche del pesce cane](#)
- [Caratteristiche comportamentali del pesce cane](#)
- [Pesca e allevamento del pescecane](#)
- [Il pesce cane nella letteratura](#)

partecipa al nostro
 sondaggio su : : [Che
 animale preferisci](#)



Famiglia del pesce cane



Il pesce cane è un pesce appartenente all'ordine degli Selachimorpha, un ordine composto da pesci di grosse dimensioni, in particolare da squali. Questi pesci sono, ovviamente, i più grandi predatori del mare.

Il nome di questi pesci deriva dalla parole greca "Selacio" che significa cartilagine: questo termine si riferisce, così, proprio alla conformazione fisica di questi pesci, che sono, per l'appunto, pesci cartilaginei.

L'ordine dei Selachimorpha è molto vasto, comprendendo quasi 500 specie, che si differenziano sia per l'aspetto fisico che per altre caratteristiche fisiche, come, ad esempio, la modalità di respirazione.

Caratteristiche fisiche del pesce cane

Il pescecane, così come tutti gli altri pesci appartenenti alla sua famiglia, è un pesce molto grosso, di formazione cartilaginea. Questo pesce, presenta una struttura molto possente, che lo rende uno dei maggiori predatori dell'abisso. Nonostante questo, il pesce cane non è sicuramente il pesce della famiglia degli squali con le dimensioni maggiori, esistendo, infatti, squali che raggiungono dimensioni considerevolmente più grandi. Il suo corpo è molto gonfio, in particolare nella zona centrale dell'addome; la sua pelle è composta da piccole scaglie ed è facile preda di parassiti: per questo motivo potrebbe non avere,





la maggior parte delle volte, un aspetto molto sano. Il colore della pelle, inoltre, è solitamente grigio scuro, sebbene ci siano zone del suo corpo come, ad esempio, i fianchi, che presentano macchie di colore più chiaro.

Sicuramente l'aspetto più notevole di questo pesce può essere ritrovato nel viso: il pesce cane ha un volto molto grosso e dalla forma conica. Il suo muso, infatti, termina quasi in una punta schiacciata all'estremità. La sua abilità di predatore, inoltre, deriva dalla sua fortissima dentatura, che presenta più di una decina di denti molto grossi e seghettati.

Anche le pinne di questo pesce sono molto possenti: in particolare, esso presenta delle pinne pettorali molto ampie, a differenza delle pinne ventrali, cosa che gli permette di nuotare anche a grande velocità. Esso possiede due pinne dorsali di grandezza disomogenea e una pinna codale molto lunga e ricurva.

Come già detto, la conformazione fisica di questo pesce lo rende eccessivamente veloce, cosa che, ulteriormente, favorisce la sua abilità di predatore.

In linea di massima questo pesce può arrivare a circa dieci metri di lunghezza mentre può arrivare a pesare quasi tre tonnellate.

Caratteristiche comportamentali del pesce cane

I pesce cane sono animali molto solitari. Essi sono spesso in movimento, in quanto la loro attività di caccia è assolutamente continua: questi pesci hanno costante bisogno di nutrirsi. Solitamente preferisce nutrirsi di vittime ancora vive.

Dal punto di vista comportamentale, possiamo dire che la sua ricerca di "compagnia" può essere avvertita principalmente nel periodo di riproduzione della specie. I pesce cane si riuniscono, per così dire, nelle zone più fertili per la caccia e danno inizio alla fase di accoppiamento. I pesce cane sono animali estremamente pericolosi, in quanto abilissimi predatori, per questo motivo, la loro pesca è assolutamente sconsigliata.

Non sempre, comunque, i pescecane manifestano comportamenti ostili nei confronti degli uomini, a meno che non siano, ovviamente, da questi disturbati.

Infine, occorre ricordare, dal punto di vista nutritivo, che il pesce cane è un animale assolutamente onnivoro, sebbene preferisca nutrirsi, come tutti gli squali, di altri pesci e molluschi vari.

Pesca e allevamento del pescecane

Come già detto, non è assolutamente semplice pescare un pesce cane, sia per le sue enormi dimensioni, sia



per la pericolosità estrema dell'impresa. Il pescecane, infatti, essendo un abilissimo predatore, sa esattamente come difendersi.

Questo pesce, comunque, può essere catturato attraverso l'utilizzo di grandi reti, mentre è molto più difficile catturarlo attraverso l'uso di ami, a meno che non si posseggano strumenti altamente professionali. In ogni caso, la pesca di questo pesce è assai rara, soprattutto perché non si tratta di un pesce estremamente diffuso nelle nostre zone. Il pesce cane, inoltre, non viene utilizzato assolutamente in cucina.

Questo pesce, però, contrariamente a quanto si pensava in passato, può essere abbastanza facilmente allevato. Questa scoperta ha permesso di inserire questi pesci, dopo un ovvio periodo di addestramento, in molti acquari importanti, cosa che ha portato ad una maggiore conoscenza della sua specie e delle sue caratteristiche.

Il pesce cane nella letteratura

Il pesce cane è stato da sempre inserito in moltissime opere di letteratura dove è sempre stato considerato quasi come un mostro marino.

Questo pesce, infatti, viene inserito nella versione originaria del testo di Pinocchio, sebbene sia stato trasformato, nella versione cinematografica, in una grossa balena. Il pesce cane è stato poi riutilizzato in numerose favole Disney.

Pesce Castagna

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche generali del pesce castagna](#)
- [Distribuzione, riproduzione e alimentazione del pesce castagna](#)
- [Pesca e vendita del pesce castagna](#)
- [Pesce castagna in tavola: consigli e preparazioni](#)

Caratteristiche generali del pesce castagna



Il pesce castagna, il cui nome scientifico è *Brama brama* (a volte conosciuto anche come *Brama rayi*), è un pesce appartenente alla famiglia delle Bramidae.

Il corpo del pesce castagna è compresso lateralmente, di forma ovale e piuttosto alto; la faccia è schiacciata e dal profilo ripido, con una bocca piuttosto lunga, obliqua, che scende verso il basso. La mandibola è sporgente; tutta la bocca è armata di file di dentini molto taglienti, che ricoprono anche il palato e la lingua.

La pinna dorsale è unica, e diametralmente opposta a quella anale (più corta e meno alta rispetto alla dorsale): la parte anteriore di entrambe queste pinne si presenta un po' rialzata. Le pinne ventrali sono piuttosto piccole, a differenza di quelle pettorali che invece sono grandi. La pinna caudale, infine, è fortemente forcuta, con lobi uguali, entrambi stretti e acuti.

La livrea è argentea con riflessi metallici bruniti, più chiara sul ventre, e invece di una tonalità più scura sul dorso, che presenta anche dei riflessi azzurro verdi; nella zona degli occhi può presentare una macchiolina dorata o bronzata, mentre l'interno della bocca è nero. Da morto, questo pesce tende ad assumere una colorazione parecchio più scura, praticamente plumbea.

Per quanto riguarda le dimensioni, un esemplare adulto può raggiungere lunghezze di oltre 70 cm.

Distribuzione, riproduzione e alimentazione del pesce castagna

Il pesce castagna è un pesce piuttosto cosmopolita, che si trova facilmente in tutti i mari. In Europa lo si trova in prossimità delle





coste norvegesi, ma è molto diffuso anche nel Mar Mediterraneo –con l’eccezione di alcune zone dell’Adriatico settentrionale-. E’ una specie pelagica che vive in profondità: la si trova in genere a circa 400 metri, ma può arrivare fino a mille metri. I pesci castagna inoltre compiono delle migrazioni annuali: trattenendosi in acque settentrionali solo durante la stagione estiva, preferiscono passare i mesi più freddi dell’anno in acque più temperate.

Si tratta di un vorace predatore che si nutre soprattutto di piccoli pesci. La riproduzione avviene durante la stagione estiva: nel periodo riproduttivo, i pesci castagna si avvicinano relativamente alle coste, formando dei banchi, e depongono le uova. Sia uova che larve sono pelagiche.

Pesca e vendita del pesce castagna

E’ raro che il pesce castagna venga pescato di proposito: in genere abbocca all’amo per caso, ma le sue carni sono piuttosto pregiate. E’ possibile insidiarlo con diversi metodi: a fondo, alla traina, con bolentini profondi, e anche occasionalmente con reti e palamiti.

Come esca, si consiglia di utilizzare dei piccoli crostacei. Qualora non li avessimo a disposizione, però, possiamo sostituirli anche con piccoli pezzi di pesci o calamari, con risultati comunque ottimi.

Raramente il pesce castagna viene commercializzato in Italia: nonostante infatti sia un pesce di discreto interesse commerciale, la sua presenza sul mercato è parecchio discontinua. In genere viene messo in commercio fresco, ma è possibile trovarlo anche surgelato o inscatolato. Riscuote particolare successo però in Sicilia, dove in genere è facilmente reperibile, ed è conosciuto col nome di ‘pesce luna’. E’ un pesce che ha denominazioni diversissime a seconda della zona d’Italia: a Genova viene chiamato ‘rundanin’, a Imperia ‘castagnolla’, a Trapani ‘saracu imperiali’, a Olbia ‘sarraginu’, a Venezia ‘ociada bastarda’, a Napoli più semplicemente ‘castagna di mare’.

Pesce castagna in tavola: consigli e preparazioni

Si è già detto che il pesce castagna non trova largo spazio sui mercati italiani, infatti spesso a causa del suo prezzo di mercato piuttosto basso risulta poco appetibile agli occhi dei commercianti. Ciononostante, all’estero è molto consumato, e anche in Italia viene comunque apprezzato per le sue carni tenere e delicate.

Al momento dell’acquisto, facciamo sempre molta attenzione alla freschezza: gli occhi devono essere vivi e sporgenti, non infossati, il colore brillante (anche se, come si è già detto, una sfumatura plumbea è normale per questo pesce), l’odore gradevole e non ammoniacale, sebbene questo pesce di per sé si distingua per un odore forte.

Una volta acquistato, spinato e ripulito, i metodi di preparazione sono tantissimi. Risulta anche un pesce indicato per chi segue una dieta: accompagnato da un contorno di verdure, è l’ideale per chi



vuole tenersi in forma senza rinunciare al gusto. Lo si può consumare al carpaccio, con un tocco di olio di oliva e magari un pizzico di sale rosa; è possibile prepararlo in modo classico, al forno con patate e pomodorini; ben si presta anche ad essere abbinato ad altri pesci per preparazioni un po' più complesse –ottimo ad esempio col pesce spada-; e infine, può essere anche tagliato a pezzettini saltato in padella con altri condimenti a nostra scelta, per creare uno sfizioso sugo con cui condire un primo piatto, magari di linguine o spaghetti.

Pesce Gallinella

In questa pagina parleremo di :

- [Il pesce gallinella: caratteristiche generali](#)
- [Pesce gallinella: habitat e abitudini](#)
- [La pesca del pesce gallinella](#)
- [Il pesce gallinella in cucina](#)

Il pesce gallinella: caratteristiche generali



Il pesce gallinella (nome scientifico *Chelidonichthys lucernus*, Linneo 1758) è un pesce appartenente alla famiglia dei Triglidi, ed è conosciuto anche col nome di Trigla Lucerna, cocchio, cappone o gavotta.

Presenta una struttura corporea simile a molti altri pesci della sua famiglia: ha la testa grossa, larga e ampia, corazzata con delle placche ossee, occhi piccoli e bocca molto larga, ben visibile e sporgente. La linea laterale è parecchio evidente: ogni squama che la compone ha il dentello rivolto all'indietro. La livrea varia dal bruno o rossiccio del dorso, al rosa dei fianchi, fino al ventre bianco con riflessi argentati.

Ha delle pinne pettorali molto grandi e dalla forma simile a quella di un ventaglio: la loro colorazione varia dal violetto all'azzurro, con macchie blu e puntini bianchi. I tre raggi inferiori delle pinne pettorali sono liberi, dotati di papille gustative all'estremità, e si muovono sul fondo: i pesci gallinella li usano per frugare i fondali in cerca di prede. La pinna dorsale invece è appuntita.

L'esemplare adulto di gallinella è normalmente lungo una trentina di centimetri, ma ve ne sono alcuni che raggiungono anche i 70 cm, per un peso di oltre 7 kg.

Pesce gallinella: habitat e abitudini

La gallinella abita prevalentemente i fondali fangosi e sabbiosi –e occasionalmente anche i fondali composti da ghiaia-, ed è possibile trovarla nella zona orientale dell'Oceano Atlantico, dall'Irlanda al Marocco, e anche nel Mar Mediterraneo. Gli esemplari più giovani tendono a rimanere abbastanza vicini alle coste, a profondità di 20-30 metri; quelli più adulti invece si





spostano in acque ben più alte, anche a 200 metri di profondità. Vive ad una temperatura compresa fra gli 8°C e i 24°C.

Si tratta di una specie di pesci piuttosto vorace, che si nutre prevalentemente di crostacei, ma anche di molluschi e piccoli pesci, e preferisce cacciare durante le ore notturne, che infatti trascorre allerta sui fondali in cerca di cibo. La sua stagione riproduttiva comincia a dicembre e continua fino ad aprile inoltrato.

Una particolarità del pesce gallinella è quella di riuscire ad emettere -utilizzando la vescica natatoria- dei piccoli suoni simili a brontolii; inoltre, quando si sente inseguito, riesce ad intorbidire l'acqua e in tal modo a confondere i predatori.

La pesca del pesce gallinella

Il pesce gallinella è la specie di triglide più importante per la pesca italiana. Viene pescato tutto l'anno: in estate e in autunno si pescano gli esemplari più giovani, il cui peso si aggira attorno ai 200 grammi, mentre nei mesi invernali si pescano quelli più adulti, di 400/500 grammi (sebbene si siano registrati esemplari di oltre 6 kg).

Le tecniche con cui vengono pescate le gallinelle sono: reti a strascico (consiste nel trainare attivamente con le barche una o più reti da pesca deposte sul fondo del mare), reti da posta (si immerge una rete in mare, verticalmente, in modo che siano i pesci stessi a rimanervi impigliati), palamiti (attrezzi costituiti da una spessa lenza a cui ne sono attaccate altre più piccole, collegate ognuna ad un amo), o con la classica lenza.

Le gallinelle che acquistiamo dai nostri rivenditori provengono in genere dal Mediterraneo, e non dall'Atlantico. Il pesce gallinella del Mar Mediterraneo si distingue da quello dell'Oceano Atlantico innanzitutto per via del colore, un bell'arancio brillante, quasi dorato, a differenza del colore rossastro tendente al grigio della varietà atlantica; le dimensioni delle gallinelle mediterranee sono inoltre leggermente più piccole. Si ritiene che le carni delle varietà mediterranee siano anche più delicate e saporite.

Il pesce gallinella in cucina

La gallinella è un pesce molto utilizzato in cucina: ha carni tenere, bianche, magre (il che la rende adatta ad essere inserita nelle diete) e compatte, e non ha molte spine.

Al momento dell'acquisto, assicuriamoci sempre che il pesce sia fresco: controlliamo che l'occhio sia vivido e sporgente, che le carni siano fresche, sode e non tendano a separarsi, e che l'odore sia buono, senza alcun sentore di ammoniacca o di "andato a male".



Una volta acquistata la gallinella, puliamola bene, sciacquiamola e rimuoviamo tutte le spine: a questo punto, abbiamo diverse alternative per cucinarla. Si tratta di un pesce che, vista la sua tenerezza, dà il meglio di sé nelle zuppe (è indicatissima ad esempio nel caciucco); è ottima però anche gustata in umido, lessa, al vapore, o anche al forno se di taglia abbastanza grande. Diffusissima anche la preparazione della gallinella alla pizzaiola, che la vede cotta in padella col noto sugo a base di aglio, olio, sale, origano e olive.

Ma non deve essere necessariamente un secondo: la gallinella ben si presta anche ad essere utilizzata come condimento per la pasta, anche accostata a gamberetti, totani, carciofi o patate, per dare vita a deliziosi primi piatti.

Pesce Halibut

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche pesce Halibut](#)
- [Distribuzione del Pesce Halibut](#)
- [Carattere del pesce Halibut](#)
- [Pesca del pesce Halibut](#)
- [Riproduzione del pesce Halibut](#)

Caratteristiche pesce Halibut



Il termine Halibut viene utilizzato per indicare un gran numero di pesci d'acqua salata con particolari caratteristiche fisiche e comportamentali comuni.

Tra i pesci Halibut più famosi, possiamo ricordare l'*Hippoglossus hippoglossus*, l'*Atheresthes evermanni* e *Atheresthes stomias*.

Questi pesci sono molto simili, nella loro forma, alle sogliole, a causa del loro corpo piatto.

Dal punto di vista fisico, infatti, essi si presentano come pesci dalla forma ovale e appiattita. Questi pesci, però, possono raggiungere dimensioni davvero considerevoli, fino ad arrivare a quasi due metri di lunghezza e ai duecento chilogrammi di peso corporeo, cosa che li rende dei pesci molto ambiti nel settore della pesca.

I pesci halibut sono pesci ossei ricoperti di squame molto piccole; il suo corpo non è perfettamente simmetrico e presenta un viso abbastanza piatto e piccolo. Così come la maggior parte dei pesci dalla forma appiattita, anche i pesci Halibut sono soliti vivere a stretto contatto con il fondo marino e, per questo motivo, essi presentano entrambi gli occhi sulla stessa parte del viso, così da poter avere una percezione della realtà esterna migliore.

Solitamente il suo corpo diventa particolarmente asimmetrico nell'età adulta: alla nascita, infatti, i pesci Halibut, presentano una simmetria ordinaria, presentando così un occhio per ogni lato della faccia. È in età adulta, quindi, che essi assumono la loro conformazione ordinaria. Anche le pinne dorsali di questi pesci cambiano posizione nel corso della sua crescita.

Solitamente questi pesci presentano delle colorazioni differenziali; infatti, la parte a contatto con il fondale marino presenta solitamente una colorazione più chiara, quasi bianca, mentre la parte a contatto con l'acqua presenta una colorazione solitamente più scura, con striature marroni e nere.



Distribuzione del Pesce Halibut

Data l'enorme varietà dei pesci appartenenti alla famiglia degli Halibut, è impossibile stabilire una collocazione unitaria di questa famiglia.

Le varie specie di Halibut, infatti, sono distribuiti in vari mari del Mondo. Nonostante questo, comunque, è sicuramente possibile dire quali mari sono più toccati dalla presenza di questi pesci: in particolare, possiamo ricordare le acque dell'Oceano Atlantico (dove è possibile trovare un buon numero di esemplari di *Hippoglossus hippoglossus hippoglossus*) e le acque dell'Oceano Pacifico (dove, invece, è più massiccia la presenza dell' *Hippoglossus hippoglossus stenolepis*). È possibile trovare pesci Halibut anche nelle acque inglesi e nei pressi della Groenlandia.



Carattere del pesce Halibut

Il pesce Halibut non è un pesce molto attivo, in quanto la maggior parte della sua giornata è trascorsa a contatto con il fondale marino. Nonostante questo, questo pesce può essere facilmente trovato a nuotare presso acque abbastanza profonde, soprattutto nel periodo di riproduzione o quando si allontana dal fondale marino per motivi di caccia. Esso, infatti, è un abile predatore e ha bisogno di nutrirsi, date le sue dimensioni, più volte nell'arco di una giornata. La sua alimentazione è composta principalmente da piccoli pesci, crostacei e invertebrati. Il pesce Halibut non è solito vivere e muoversi in gruppo, con esclusione, ovviamente, dei periodi di riproduzione, durante i quali i pesci tendono a spostarsi insieme verso acque molto più profonde.

Pesca del pesce Halibut

La famiglia dei pesci Halibut è una delle famiglie più ambite nell'ambito della pesca. La carne di questi pesci è considerata molto pregiata e, grazie alle dimensioni considerevoli di questo pesce, esso è considerato uno dei più redditizi nel settore alimentare.

Ovviamente, data la forza e la corporatura di questi pesci, è impensabile catturarli attraverso le ordinarie tecniche di pesca amatoriale: la pesca dei pesci Halibut, infatti, avviene perlopiù attraverso l'utilizzo di apposite reti di grosse dimensioni lanciate a largo.

L'Halibut costituisce uno degli alimenti preferiti nei paesi nord-europei, soprattutto per la buona qualità della sua carne e per il basso contenuto di grassi e di calorie.



Riproduzione del pesce Halibut

Il pesce Halibut raggiunge la maturità in campo sessuale in età molto avanzata, ossia attorno ai dieci anni di vita. Questo pesce è, infatti, estremamente longevo, vivendo per un periodo di quasi trenta anni.

Solitamente questo pesce si riproduce in periodi abbastanza caldi e una femmina di questa specie può arrivare a deporre quasi 500.000 uova in un solo ciclo riproduttivo.

Le uova vengono depositate molto in profondità, a quasi 300 metri d'altezza, e sono, solitamente, protette da rocce o alghe. Solitamente, le correnti spingono queste uova verso la riva, dove si schiuderanno. Gli avannotti continueranno a vivere presso acque poco profonde fino a che non raggiungeranno l'età adatta per la riproduzione: è in questo periodo, infatti, che i pesci Halibut inizieranno a spostarsi verso acque più profonde.