

## CEFALO



***Mugil cephalus***, conosciuto comunemente come **Cefalo** o **Muggine**, è un pesce appartenente alla famiglia Mugilidae.

Il suo areale è vastissimo, infatti, vive in tutte le acque tropicali e temperate calde del mondo in Europa ed è diffusa a nord fino al Golfo di Guascogna. È una specie eurialina, in grado di sopportare ampie variazioni di salinità tanto che si ritrova regolarmente sia in acque marine, che dolci, che salmastre. È in grado di vivere anche in ambienti inquinati, infatti, si trova frequentemente all'interno di porti. Vive in branchi, s'incontra soprattutto dove ci siano fondi duri o manufatti ma non disdegna anche i fondi completamente molli purché la profondità dell'acqua sia sufficientemente bassa.

Dal corpo quasi cilindrico, affusolato con squame di color argento, ha due pinne dorsali. Si riconosce facilmente dagli altri Mugilidae a causa della testa larga e massiccia e della palpebra trasparente che copre l'occhio, due caratteri assolutamente tipici della specie. Le sue dimensioni massime sono di 80 cm di lunghezza per circa 4,5 Kg di peso.

Si nutre d'ogni tipo d'invertebrato bentonico ed anche di materiale organico in decomposizione. Si alimenta sul fondo, anche se è comune incontrarlo in superficie.

Gli esemplari che raggiungono i 20 cm sono maturi sessualmente e depongono le uova in mare. E' una delle specie più insidiate dai pescatori sportivi a causa delle carni buone, della sua astuzia e dell'aspro combattimento che ingaggia una volta allamato. In genere sono usate esche come vermi, sardine spezzettate o impasti di pane, formaggio, pasta d'acciughe, ecc. in varie proporzioni. La pesca professionale l'insidia sia con reti di posta che con nasse ed altre trappole. E' uno dei pesci che più di frequente vengono pescati ed allevati nelle lagune costiere e nelle valli di pesca.

## COREGONE



***Coregonus albula***, conosciuto comunemente come **Coregone bianco**, è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia Salmonidae dell'ordine Salmoniformes.

Il Coregone bianco presenta un corpo allungato e sottile, compresso ai fianchi. La testa è appuntita, gli occhi grandi. È presente la pinna adiposa. La livrea è argentea con riflessi azzurri, tendente al grigio sul dorso, con ventre quasi bianco. Raggiunge una lunghezza massima di 45 cm

L'accoppiamento e la deposizione avvengono nella stagione più fredda, da ottobre a marzo, in zone sul fondale sabbioso nella profondità di 2-10 metri. L'incubazione delle uova (giallo ambrato) dura tutto l'inverno.

Questa specie si nutre di insetti, uova di pesce e zooplancton (soprattutto copepodi).

È preda abituale di lucci, trote, persici reali, lucioperche e bottatrici

È un pesce ricercato per la qualità elevata delle sue carni.

In Finlandia il coregone bianco è il pesce più importante per la pesca professionale delle acque interne. Da sempre è stato conservato salato per alimentazione invernale. Nella Finlandia orientale e settentrionale è l'ingrediente di molti piatti tradizionali quale *kalakukko* (pane ripieno di pesce).

## PESCE PERSICO



**PERSICO REALE** (*Perca fluviatilis* ), chiamato comunemente in Italia **Pesce persico** è un pesce di acqua dolce appartenente alla famiglia dei Percidi dell'ordine degli Perciformes.

È originario dell'Europa centro-settentrionale, ormai diffuso in ambienti lacustri e fluviali dell'Italia centrale e settentrionale e presente in alcune zone dell'Italia meridionale e insulare. Avendo abitudini sedentarie, preferisce correnti molto deboli, per questo è più diffusa la sua presenza in ambienti lacustri piuttosto che fluviali.

Il persico presenta un dorso arcuato e corpo di forma ovale, ha una doppia pinna dorsale delle quali la prima è munita di spine. Testa e bocca sono di discrete dimensioni. La livrea prevede dorso verdastro percorso da fasce di tonalità scura, pinne ventrali, anale e caudale di colore aranciato, pinne pettorali giallastre e ventre bianco.

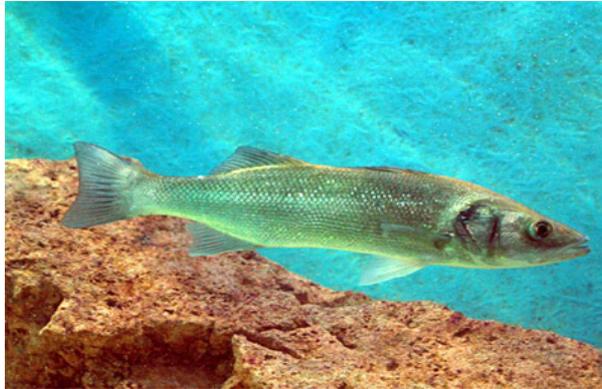
Depone, sulla temperatura ambientale, tra aprile e la fine di maggio, le uova hanno un diametro di 2-2,5 mm e sono protette all'interno di lunghi nastri di muco che le femmine distendono tra i rami delle piante acquatiche, per questo per la riproduzione predilige acque basse con fitta vegetazione o con abbondante presenza di radici. La schiusa si ha dopo 2-3 settimane: le larve misurano 5 mm e, riassorbito il sacco vitellino, si riuniscono in grandi banchi nelle acque superficiali lungo le rive.

In Italia è praticata ancora una pesca professionale dedicata a questo pesce. Sono adoperate le tecniche del bolentino e delle "legnaie", viene anche pescato dalla riva usando come esche bigattini, lombrichi, pesce vivo come le alborelle. E' pescato anche con esche artificiali (cucchiaini, mosche, vermi di gomma).

Piatti a base di questo pesce sono diffusi maggiormente in Lombardia e nel Lazio, grazie alla sua particolare diffusione nel Lago d'Iseo, nel Lago di Garda in Lombardia e nei laghi vulcanici di Bolsena, Vico, Bracciano nel Lazio infine nel Lago di Piediluco in Umbria. Viene usato per secondi piatti, tagliato a filetti, in frittura o alla griglia. È un piatto comune nei paesi scandinavi. Il cosiddetto persico spigola è in realtà un branzino ibrido allevato in acque dolci; tale denominazione è imposta dalla sola normativa italiana.



## SPIGOLA



*Dicentrarchus labrax*, detto **Branzino** (prevalentemente nelle regioni italiane settentrionali), **Spigola** Il nome "branzino" deriva dal veneto e lombardo *bransin* e in altre parole 'branchino': il pesce dalle branchie in vista, mentre il nome "spigola" deriva dalla spina preopercolare molto acuta e tagliente.

Il branzino vive nelle acque temperate del Mediterraneo, Mar Nero e Atlantico orientale (dalla Norvegia al Senegal) generalmente in acque costiere ed eccezionalmente fino ad un centinaio di metri di profondità. Si può trovare su qualsiasi tipo di fondale, da quelli rocciosi alle praterie di *Posidonia oceanica*. Ben tollerante ai cambiamenti di salinità è in grado di risalire i fiumi per parecchi chilometri in cerca delle proprie prede. Presenta un corpo affusolato e lungo, leggermente compresso e con un peduncolo caudale piuttosto alto. Il capo è robusto e termina con un'ampia bocca munita di minutissimi denti che permettono al branzino di catturare e ingoiare prede di grandezza superiore al 45% del proprio corpo.

Presenta due pinne dorsali distinte fra loro, a differenza delle altre specie appartenenti alla famiglia dei serranidi, che ne presentano una sola.

Il nome del genere *Dicentrarchus* deriva proprio dalla presenza di due pinne dorsali. La prima è formata da 7 grossi raggi erettili. Il dorso è scuro, i fianchi argentei e il ventre bianco, mentre gli avanotti hanno il dorso e i fianchi ricoperti di punti neri, caratteristica che permane per diversi mesi dopo la nascita e che può farla confondere con la spigola macchiata (*Dicentrarchus punctatus*). Ben visibile la linea laterale grazie alla quale il branzino riesce a percepire la presenza delle proprie prede in qualsiasi condizione meteomarina. Le pinne non hanno colorazioni particolari salvo sfumature nerastre.

Le dimensioni medie si aggirano intorno ai 45-60 cm, ma un individuo adulto può raggiungere e superare il metro e mezzo di lunghezza e i 15 Kg di peso.

Si riproduce nei mesi invernali tra gennaio e marzo. La spigola è una delle specie più pregiate ed è oggetto di allevamento estensivo (lagune e valli) ed intensivo (vasche e gabbie) in acque marine e salmastre.

## TINCA



La **Tinca** (*Tinca tinca*, ) è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia dei Ciprinidi.

È diffusa in tutte le acque dolci europee a corso lento: laghi, fiumi, canali, stagni. A volte è segnalata nelle foci d'alcuni fiumi sull'oceano artico. Predilige fondi melmosi o ricoperti di vegetazione. Sopravvive anche in ambienti poveri d'ossigeno. In inverno non si nutre, muovendosi lo stretto indispensabile, in acque fangose.

La Tinca ha un corpo tozzo, coperto da piccole squame, con grosse pinne carnose. La livrea è verdastra sul dorso, più chiara e tendete al giallo nella zona ventrale. Le pinne sono verdi-brune. Gli occhi sono rossi.

Solitamente raggiunge i 30-50 cm di lunghezza per 2 kg di peso, anche se sono registrate (non in Italia) tinche lunghe fino a 84 cm.

Il periodo della fregola avviene tra la primavera e l'estate, quando le tinche si spostano verso acque basse riccamente coperte di vegetazione acquatica.

L'accoppiamento avviene in più momenti (fino a 2 mesi, poiché la femmina produce centinaia di migliaia d'uova (fino a 600.000 per kg di peso) che il maschio feconda esternamente.

La schiusa avviene dopo 5-6 giorni e le piccole larve sono provviste di un organo adesivo grazie al quale rimangono attaccate alle foglie delle piante acquatiche. La maturità sessuale avviene ai quattro anni per i maschi e a due per le femmine.

Pesce onnivoro, si nutre d'organismi bentonici e vegetali, soprattutto in orari notturni.

È un pesce dalle carni apprezzate, preda di pescatori sportivi e non, e oggetto d'allevamento in acquacoltura.

Per pescarla sono impiegate canne bolognesi, fisse e da fondo con montature medio-pesanti.

## TROTA



La **TROTA**(*Salmo trutta*), un pesce di acqua dolce appartenente alla famiglia dei Salmonidi dell'ordine degli Salmoniformes, è diffusa in tutta Europa. È molto sensibile alle condizioni ambientali e vive solo in acque pulite, poiché non sopravvive all'inquinamento. Non bisogna dimenticare che la trota appartiene alla stessa famiglia dei salmoni e pertanto si può adattare benissimo anche alla vita in acqua salata. Al contrario dei salmoni la sua migrazione non è obbligata e scatta solo in presenza di determinati fattori genetici ed ambientali.

Un corpo allungato unitamente ad una muscolatura possente permette alla trota un'elevata potenza di spinta nel nuoto. La trota è, infatti, capace di scatti notevoli e di risalire la corrente dei torrenti impetuosi di montagna.

Il dorso varia dal nerastro al verde oliva; i fianchi hanno invece una colorazione blu-argentea. Il ventre varia dal bianco al giallo chiaro. Sul corpo della trota sono presenti delle macchie marroni-nere e rosse di svariata dimensione.

Può avere un peso da 1 Kg e arrivare fino a 15 kg in alcune zone, ma nei piccoli torrenti di montagna esemplari di 300-500 g sono già considerati eccezionali.

Spesso si sente parlare di "trota salmonata". Non si tratta di una sottospecie, ma solamente di trote il cui colore rosato della carne ricorda quello del salmone. Il colore dipende dalla dieta ricca di carotenoidi che, negli allevamenti, è spesso somministrata proprio per ottenere la colorazione rosata delle carni.

Parlando di trota da un punto di vista culinario, va notato che quasi mai si trova in commercio la "vera" trota autoctona, la Trota Fario, in quanto molto più difficile da allevare della Trota Iridea, di origine americana, che vive anche in laghi con acque fangose e acque debolmente ossigenate. Per questo motivo sulle trote acquistate al mercato non troverete le macchie rosse tipiche della Trota Fario.

**CURIOSITA'** - In un parco di Adaminaby, nel Nuovo Galles del Sud (Australia) esiste una scultura di 10 metri d'altezza denominata *The Big Trout* ("La grande trota").

