

# Alizza, Luccio di mare, Barracuda



## Tipo

Pesci Teleostei

## Nome scientifico

*Sphyraena sphyraena*

## Famiglia

Sphyraenidae (Sfirenidi)

## Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo fusiforme, molto allungato ricoperto di piccole squame. Muso lungo e stretto con bocca ampia in posizione terminale. Mascella inferiore più sporgente della superiore, entrambe munite di robusti denti presenti anche sul palato.

Colorazione blu-verdastra sul dorso, argenteo sui fianchi e sul ventre. Dotato di 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna codale leggermente forcuta. Lunghezza massima 160 cm circa.

## Caratteristiche organolettiche

Carni bianche, tenere, variamente apprezzate.

È commercializzato fresco, affumicato e inscatolato sott'olio.

## Come riconoscere se è fresco

Il pesce è fresco quando si presenta con colore vivo, con carne compatta e soda; le squame devono essere ben attaccate al corpo.

## Pulizia e trattamento

Si procede ad eliminare le squame partendo dalla coda utilizzando un coltello o lo squamatore; si devono togliere le interiora incidendo il ventre partendo dalla coda verso la testa.

## Preparazioni tipiche

È consumato prevalentemente bollito o in umido.

## Dove si pesca

Vive sui fondali arenosi, si pesca con reti a strascico, lenze di superficie e di profondità.

È variamente diffuso nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno, in particolare nei mesi estivi.