

# Fragolino, Pagello



## Tipo

Pesci Teleostei

## Nome scientifico

Pagellus erythrinus

## Famiglia

Sparidae (Sparidi)

## Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato, ovaliforme, ricoperto di grosse squame. Bocca obliqua, posta in basso, muso appuntito. Mascelle entrambe munite di alcune serie di denti appuntiti. Dotato di un'unica pinna dorsale e anale, pinna codale forcuta. Colorazione rosso-rosata-argentea più scura sul muso. Lunghezza 30-60 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni bianche di sapore delicato. Commercializzato fresco, congelato, salato ed essicato.

## Come riconoscere se è fresco

Il pesce è fresco se ha branchie rosse, carne soda, pelle viscida e lucida.

## Pulizia e trattamento

Si procede ad eliminare le squame partendo dalla coda utilizzando un coltello o lo squamatore; si devono togliere le interiora incidendo lo stomaco partendo dalla coda verso la testa; si tolgono le branchie e la pelle con un coltello affilato per farne dei filetti.

## Preparazioni tipiche

Il Fragolino ha le migliori preparazioni nella "grigliata", al forno o "al cartoccio".

## Dove si pesca

Vive su fondali arenosi, viene pescato con reti a strascico e con le lenze. Diffuso nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.