

Lucerna mediterranea, Pesce prete



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Uranoscopus scaber

Famiglia

Uranoscopidae (Uranoscopidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato nella parte posteriore; la parte anteriore si presenta larga, con testa grossa e piatta, "a cubo", ricoperta di placche dure, con occhi, narici e bocca rivolti verso l'alto. Occhi molto piccoli, bocca ampia con entrambe le mascelle munite di denti presenti anche sul palato. Provvisto sul dorso di due spine inclinate verso l'alto, velenose anche per l'uomo, ma gli effetti sono di minore intensità rispetto alla tracina. Dotato di 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna codale dritta. Colorazione grigio-bruna con macchie bianche sul dorso e sui fianchi, biancastra sul ventre. Lunghezza 20-40 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni discrete, scarsamente apprezzate. Si commercializza fresco ed essicato.

Come riconoscere se è fresco

La freschezza si riconosce dalla colorazione viva e dalla carne compatta e soda.

Pulizia e trattamento

Maneggiarlo con cura per le operazioni di preparazione e pulitura. Si eliminano le interiora incidendo lo stomaco partendo dalla coda verso la testa.

Preparazioni tipiche

La sua carne si presta per la zuppa di pesce.

Dove si pesca

Vive sino a 100 metri di profondità infossato su fondi fangosi. Viene catturato con reti radenti. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico centro-orientale.

Stagionalità

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