

# Marmorata, Mormora



## Tipo

Pesci Teleostei

## Nome scientifico

Lithognathus mormyrus

## Famiglia

Sparidae (Sparidi)

## Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato ricoperto di grosse squame con muso appuntito. Bocca grande posta in basso, occhio piccolo. Mascelle dotate entrambe di alcune file di denti aguzzi. Dispone di un'unica pinna dorsale e anale, pinna codale forcuta.

Colorazione grigio-argentea più scura sul dorso, attraversato da una serie di strisce verticali scure. Lunghezza 30-50 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni discrete, commercializzate fresche e congelate.

## Particolarità

È un pesce con molte lisce per cui, pur avendo carni gustose, è meno apprezzato rispetto ad altri tipi di pesce.

## 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 lo stomaco partendo dalla coda verso la testa; si tolgono le branchie e la pelle con un coltello affilato.

## Preparazioni tipiche

Si adatta bene ad essere cucinato alla griglia, al sale od al cartoccio.

## Dove si pesca

Vive sui fondi fangosi vicino alle coste, si pesca con reti radenti e con lenze. È specie comune nel Mediterraneo, nell'Atlantico orientale e nella parte occidentale dell'Oceano Indiano.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno, ma soprattutto in estate ed in autunno.