

# Merluzzo, Nasello



## Tipo

Pesci Teleostei

## Nome scientifico

Merluccius merluccius

## Famiglia

Merlucciidae

## Ordine

Gadiformes (Gadiformi)

Testa lunga con muso appuntito. Bocca grande in posizione terminale con mascella inferiore più lunga. Corpo lungo e snello ricoperto di piccole squame. Provvisto di due pinne dorsali, pinna caudale a triangolo. Entrambe le mascelle hanno più serie di denti appuntiti. Occhio grande. Colorazione grigia con puntini neri sul dorso, bianco-argentea sul ventre. Lunghezza massima fino a 130 cm, la razza nana presente nel Mediterraneo non supera i 40-50 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni bianche molto apprezzate per la loro digeribilità. Commercializzato fresco, congelato in filetti e in tranci; in minori quantità viene essiccato, salato, affumicato.

## Particolarità

Il nasello che abita i mari italiani è uno stretto parente del merluzzo comune, pesce la cui importanza economica è ben nota e che però è del tutto assente dal Mediterraneo, visto che si trova soprattutto nei mari settentrionali più freddi. A differenza del merluzzo, il nasello ben sopporta le nostre acque marine calde e particolarmente salate e le abita con altre specie della sua famiglia. Questa caratteristica ha fatto sì che il nasello fosse chiamato il “merluzzo del Mediterraneo”, appellativo che nasce anche da una certa somiglianza tra i due pesci.

## Come riconoscere se è fresco

Il colore deve avere sfumature metalliche iridescenti, non opache o spente. Le squame devono essere ben attaccate: la carne deve risultare soda ed elastica, non deve rimanere lo schiacciamento se premuto con le dita.

## Pulizia e trattamento

Eliminare le interiora praticando un taglio sul ventre, togliere le branchie che si staccano con facilità. Per pulire meglio il pesce, tenerlo per circa 15 minuti in acqua fredda salata.

## Preparazioni tipiche

Si presta a diverse preparazioni: bollito o al vapore (come secondo piatto), alla griglia, o gratinato (se preparato in filetti). I pesci di piccola taglia si possono friggere: in questo caso utilizzare una padella di ferro, aggiungere olio extra vergine d'oliva (o girasole o arachidi, l'importante è che non faccia schiuma quando frigge); quando l'olio è bollente aggiungere il pesce pulito e infarinato e lasciar friggere qualche minuto per parte fino a far dorare.

## Dove si pesca

Vive, a seconda delle stagioni, a profondità diverse in fondali fangosi. Si pesca con reti a strascico e con lenze. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico nord-orientale.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.