

Pesce serra, Ballerino



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Pomatomus saltatrix

Famiglia

Pomatomidae (Pomatomidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato e testa grossa, entrambi provvisti di piccole squame. Occhio piccolo, ampia bocca obliqua con mascella inferiore più sporgente della superiore, entrambe le mascelle dotate di una fila di denti aguzzi. Provvisto di 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna codale forcuta.

Colorazione verde-azzurra sul dorso, bianco-argentea sui fianchi e sul ventre. Lunghezza da 20-30 cm sino ad 1 metro.

Caratteristiche organolettiche

Carni discrete variamente apprezzate. Commercializzato fresco o congelato.

Particolarità

È simile alla spigola o branzino, ma meno pregiato, con carni più asciutte e meno saporite.

Come riconoscere se è fresco

Il pesce è fresco quando si presenta con colore vivo, con carne compatta, soda e bianca.

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.

Dove si pesca

Vive in profondità e si avvicina alla costa prevalentemente in branchi nel periodo primaverile. Si pesca con reti a strascico e con lenze. È specie diffusa ovunque: abbondante nel sud del Mediterraneo, nell'Atlantico sia occidentale che orientale, negli Oceani Indiano e Pacifico.

Stagionalità

È più facilmente reperibile in autunno e verso l'inizio dell'inverno.