

Sarago, Sargo, Saraco



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Diplodus vulgaris

Famiglia

Sparidae (Sparidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo ovaliforme ricoperto di grosse squame. Muso appuntito, bocca terminale. Mascelle dotate entrambe di serie di denti. Dispone di un'unica pinna dorsale e anale, pinna codale forcuta.

Colorazione grigio-argenteo, più chiaro sul ventre, caratterizzato da una larga fascia nera verticale alla base della coda ed un'altra simile sulla nuca. Lunghezza 30-45 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni buone, commercializzato fresco, congelato, essicato.

Particolarità

È un pesce di scoglio, simile al pagro nella forma, ha carni saporite ma meno pregiate di questo.

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 cucina al forno, al cartoccio oppure sotto sale. È buono anche cucinato alla brace, o per dare sapore alle zuppe di pesce.

Dove si pesca

Vive a poca profondità lungo le coste rocciose; viene catturato con lenze, nasse e reti a strascico. Si può trovare anche alle foci dei fiumi. È diffuso nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.