Il parente stretto del famoso barracuda dei mari caldi: il Luccio di Mare

13/08/2023

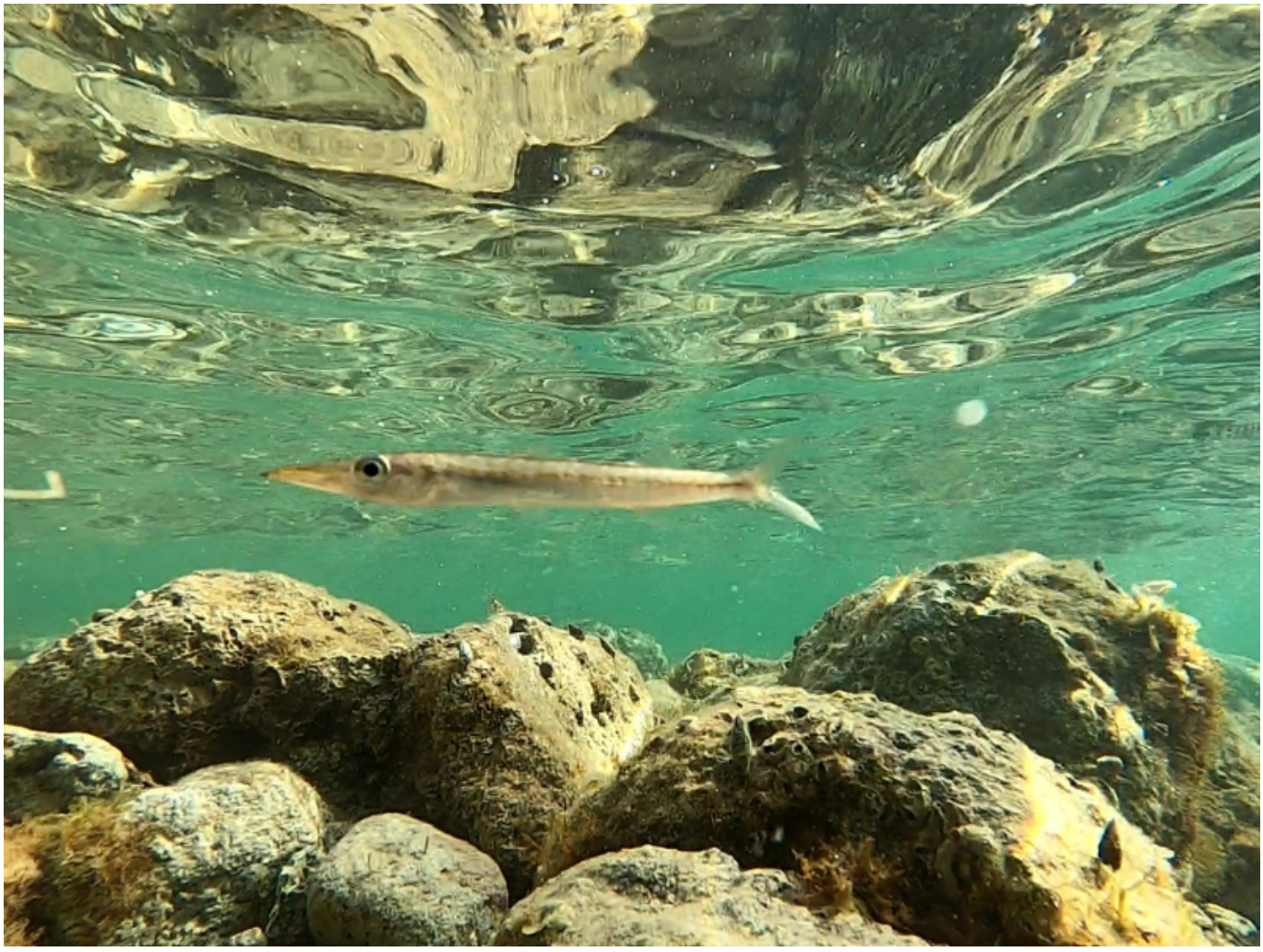
NOME SCIENTIFICO E HABITAT

Nome scientifico *Sphyraena sphyraena*, è una specie di mare pelagica che vive solitamente vicino alla costa e nei pressi di fondi sabbiosi, fino a 100 metri di profondità. Molto simile al Barracuda mediterraneo, che invece nuota in acque più aperte, vive in piccoli gruppi nelle acque superficiali in età giovanile e, da adulto, diventa più solitario.

È diffuso nelle acque dell'Oceano Atlantico Occidentale, dell'Oceano Atlantico Orientale, dal golfo di Guascogna all'Angola, del Mar Mediterraneo e del Mar Nero. È presente anche lungo le coste italiane, in particolare quelle del Mar Adriatico (diffusione del Luccio di mare).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

È un pesce appartenente al genere Sphyraena simile al Barracuda mediterraneo (Boccagialla), con un corpo affusolato a forma di siluro e con muso appuntito. La bocca è grande, provvista di denti conici e la mascella inferiore risulta prominente rispetto a quella superiore.



Luccio di Mare in età giovanile. Fonte: archivio interno.

Di colorazione variabile, dal verde bruno al bluastro, ha fianchi chiari con riflessi argentei e la parte ventrale biancastra. Si distingue dal Barracuda Boccagialla per la livrea priva di striature azzurre oblique sui fianchi e la taglia decisamente inferiore, con una lunghezza media di 60 cm (caratteristiche del Luccio di mare).

COME SI CATTURA

Viene generalmente catturato con reti a strascico, ma può essere pescato facilmente anche con ami e reti da posta (piccola pesca artigianale) tutto l'anno, in particolare da aprile a settembre (pesca del Luccio di mare).

IL CONSUMO SOSTENIBILE: MEGLIO DA GENNAIO A LUGLIO

Il Luccio di mare si riproduce in autunno, da ottobre e dicembre, per questo motivo in questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarlo. Meglio nei restanti mesi

dell’anno, in particolare da gennaio a luglio, quando è comunque disponibile ed è fuori dal periodo di riproduzione.



Luccio di Mare appena pescato da riva con lenza. Fonte: archivio interno.

Riguardo al rischio specie, l’IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura) dichiara che la specie non è soggetta a rischi imminenti, sia per la sua presunta distribuzione, sia perché non vi sarebbero evidenze di declino o minacce specifiche. (guida all’acquisto del Luccio di mare).

IL LUCCIO DI MARE IN CUCINA: IDEALE AL FORNO O ARROSTO

Nonostante offra carni bianche, tenere, saporite e con poche spine, è una specie che ancora non suscita grande interesse sui nostri mercati, dove compare poco frequentemente. Le sue carni si prestano alla cottura arrosto, al forno, in umido, al salto (guida al consumo del Luccio di mare).



Luccio di Mare arrosto. Fonte: archivio interno.

LE RICETTE HELLO FISH! CON IL LUCCIO DI MARE

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come il Luccio di mare al Cannonau.

Vuoi approfondire? Cerca il Luccio di mare nelle nostre schede sulle specie!