Il camaleonte spinoso del mare: lo Scorfano

06/12/2021

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Un pesce che popola le profondità, dai 20 fino ai 300 metri, lo Scorfano, e che predilige i fondali rocciosi e fangosi per potersi mimetizzare nell'ambiente circostante, dove si cela nascosto tra le posidonie e le pietre. Perché?

Semplice: il suo corpo tozzo, non adatto al nuoto e ai movimenti rapidi, si presta più ad agguati che a inseguimenti veri e propri, motivo per il quale viene spesso paragonato a un camaleonte marino, che trova in particolare nel Tirreno un habitat ideale per vivere e riprodursi.

Riguardo al suo corpo, invece, questa specie presenta una struttura del tutto particolare: di colore rossastro, possiede aculei velenosi su pinne e branchie, capaci di punire severamente anche i predatori più coraggiosi che, solitamente, lo evitano.



Un magnifico esemplare adulto di scorfano immortalato sul fondale marino.

UN TEMIBILE PREDATORE NOTTURNO

Nonostante non sia particolarmente agile nei movimenti, lo Scorfano è capace di nascondersi perfettamente sul fondale (grazie alla particolare colorazione della sua livrea) e attendere pazientemente le sue prede, che colpisce di soppiatto quando vicine alla sua grande bocca, fornita di numerosi denti aguzzi.

Le sue spine velenose gli hanno valso la reputazione di "pesce tossico", ma niente paura: una volta pescato, il veleno contenuto nei suoi aculei tende a svanire in poche ore, rendendolo perfetto per essere consumato.

Parlando di tecniche troviamo sia quelle della pesca industriale che quelle della piccola pesca artigianale, come Lenze, Nasse e trappole e Reti da posta, rendendolo così un'ottima scelta se si vuole consumare pesce tutelando gli habitat marini.



Uno Scorfano appena pescato di notevoli dimensioni.

L'ACQUISTO SOSTENIBILE PER LA NOSTRA TAVOLA

Nonostante secondo l'IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura) la specie non sia attualmente soggetta a rischio, scegliere di acquistarla nel periodo giusto è un gesto responsabile.

Per questo motivo si consiglia di acquistare Scorfano tra settembre e febbraio, quando è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo riproduttivo: un acquisto sostenibile e nel rispetto della specie.

LE SUE CARNI: CONSISTENZA SODA CHE SPOSA LE ZUPPE, SOPRATTUTTO QUELLE AL POMODORO

La carne di questa specie è soda, pregiatissima e ben si presta a preparazioni in umido e nei brodetti, anche se rilegare questo gustosissimo pesce al ruolo di

comparsa sarebbe un vero peccato e si consiglia quindi di gustarlo anche da solo: non ne rimarrete delusi.

Inoltre, lo Scorfano è un pesce che può essere portato in tavola in mille tonalità diverse: lessato, oppure con una pasta al pomodoro fresco è imperdibile, ma anche altre preparazioni più gourmet possono essere eccellenti se accompagnate da questa specie.



Una ricetta inedita dal carattere gourmet dal ricettario Hello Fish!: rotolini di Scorfano in insalata di cappuccio.

LE NOSTRE RICETTE CON LO SCORFANO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come i Rotolini di scorfano in insalata di cappuccio e lo Scorfano in olio al limone con hummus profumato all'aglio orsino

Vuoi approfondire? Cerca lo Scorfano nelle nostre schede sulle specie!