La spada che trafigge i mari: il Pesce Sciabola

13/03/2023

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Dal nome curiosissimo (per via della sua particolare forma allungata e del colore argentata), il Pesce Sciabola o *Lepidopus caudatus* popola profondità estreme (raggiungendo anche i 700 metri), ma lo si può trovare comunemente anche a 20-30 metri.

Amante dei fondali fangosi e della caccia sottomarina, questa specie predilige piccoli pesci per la sua dieta, come molluschi e crostacei, i quali diventano facile preda dei suoi attacchi fulminei.

La sua forma serpentiforme è particolare, ma ancor di più la sua dentatura aguzzissima con la quale questo cacciatore, che raggiunge fino ai 200 cm di lunghezza per 8 kg di peso, terrorizza le altre specie d'acqua salata. Nei nostri mari, è particolarmente presente nel Tirreno.



Del Pesce Sciabola fresco appena pescato.

PESCARLO IN MANIERA SOSTENIBILE? ASSOLUTAMENTE SI

Il Pesce Sciabola viene generalmente pescato con reti a strascico e palangari, ma può essere pescato anche con le lenze (piccola pesca artigianale), tecniche più delicate per l'ambiente e nel rispetto dell'ecosistema.

RISCHIO MINIMO DELLA SPECIE, MA ACQUSTIAMOLA NEL PERIODO GIUSTO

L'IUCN (International Union for Conservation of Nature) non possiede ancora abbastanza dati sul rischio della specie, ma acquistare il Pesce Sciabola nel periodo giusto è sicuramente una scelta responsabile. Per questo motivo, prediligi i mesi da novembre a maggio: il prodotto è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



Alcuni esemplari di Pesce Sciabola di taglia adulta.

A TAVOLA COL PESCE SCIABOLA

Questo pesce presenta carni bianche e sode, dal sapore delicato ma gustoso: molto apprezzate nel Sud Italia. Proprio per le sue ottime carni, a Messina gli attribuiscono il nome di “Regina del mare”.

Le sue principali applicazioni in cucina sono numerosissime, in quanto la sua consistenza si adatta a quasi ogni tipo di preparazione: arrosto, al forno, in umido, fritto, marinato e nulla vieta di provarlo in altre varianti inedite!



Polpette di Sciabola

Anche il gusto vuole la sua parte. Scopri le nostre ricette: Polpette di Sciabola e Sciabola in umido con patate!

Vuoi approfondire? Cerca il Pesce Sciabola nelle nostre schede sulle specie!