Il Pagello: il pesce comodo

06/02/2023

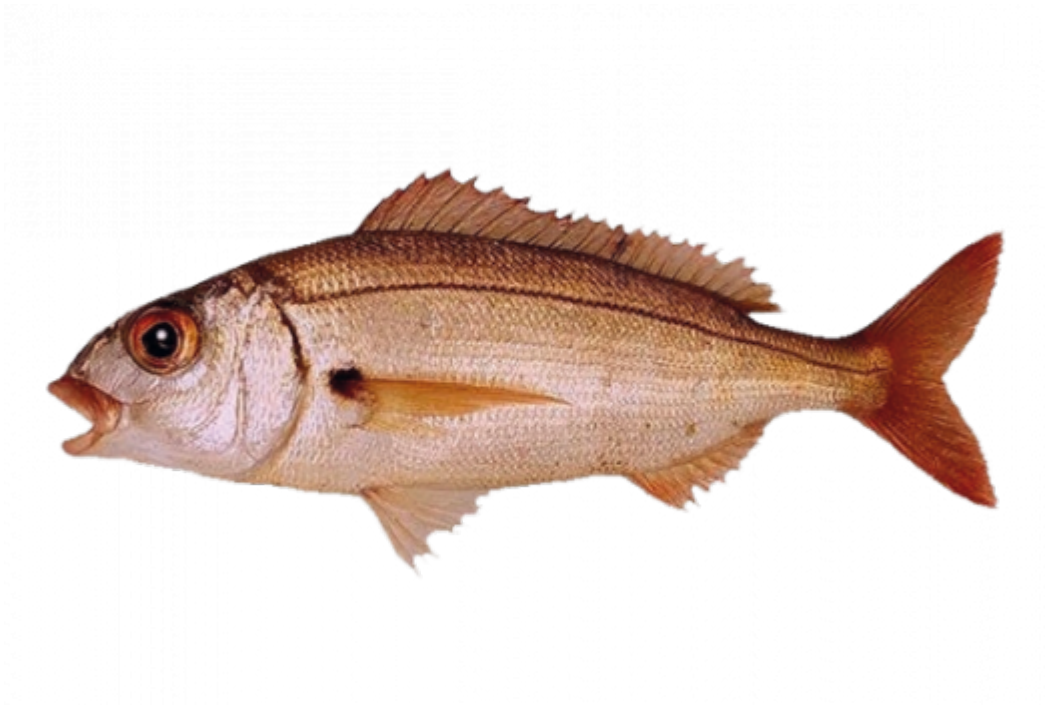
UN OCCHIO SULLA SPECIE

Il Pagello è un pesce di mare appartenente alla famiglia Sparidae. Il suo nome scientifico è Pagellus acarne. Presente nel mar Mediterraneo e nell'Oceano Atlantico orientale tra il golfo di Guascogna e le acque senegalesi. Lo troviamo anche nei mari italiani.

Si trova principalmente su sabbia o fango fino a 500 m di profondità. Gli individui più giovani si nascondono spesso dall’attacco dei predatori fra le posidonie o i piccoli scogli molto frastagliati.

Pare che i Pagelli amino stare comodi: per dormire cercano un letto tra le alghe e si coricano appoggiandosi agli steli.

Pesce dal corpo allungato, fusiforme, ricoperto di grosse squame. Presenta una colorazione rossastra-argentea sul dorso, più chiara sui fianchi e biancastra sul ventre. La lunghezza media è di 25 cm. Lo distingue dalle altre specie dei pagelli (pagello pezzogna e pagello fragolino) una macchia nera alla base della pinna pettorale.



SCEGLIAMO L’ACQUISTO SOSTENIBILE

Il pagello si trova tutto l'anno, in particolare da maggio ad ottobre. Ma se si vuole fare un acquisto sostenibile, si consiglia di evitare di acquistarlo in estate e autunno che sono le sue stagioni di riproduzione. Può essere pescato con i metodi sostenibili della piccola pesca artigianali.

A TAVOLA!

Le carni del Pagello sono ottime. In cucina può essere preparato con diversi tipi di cottura, alla griglia però risulta un po’ asciutto quindi meglio marinarlo un paio di ore prima in olio d'oliva e sale.

Scopri la ricetta consigliata da Carlo Cambi: Pagello con capperi, pomodori e olive

