La Razza, la lontana parente degli squali

08/11/2021

NOME SCIENTIFICO E HABITAT

La Razza, nome scientifico *Raja clavata*, è un pesce cartilagineo appartenente alla famiglia *Rajidae* e imparentata con gli squali proprio per questa ossatura di cartilagine.

Questo strano pesce dalla forma romboidale vive su fondali fangosi, sabbiosi, ghiaiosi e arenosi a una profondità media tra i 10-60 metri, ma può spingersi fino a 200 metri di profondità.

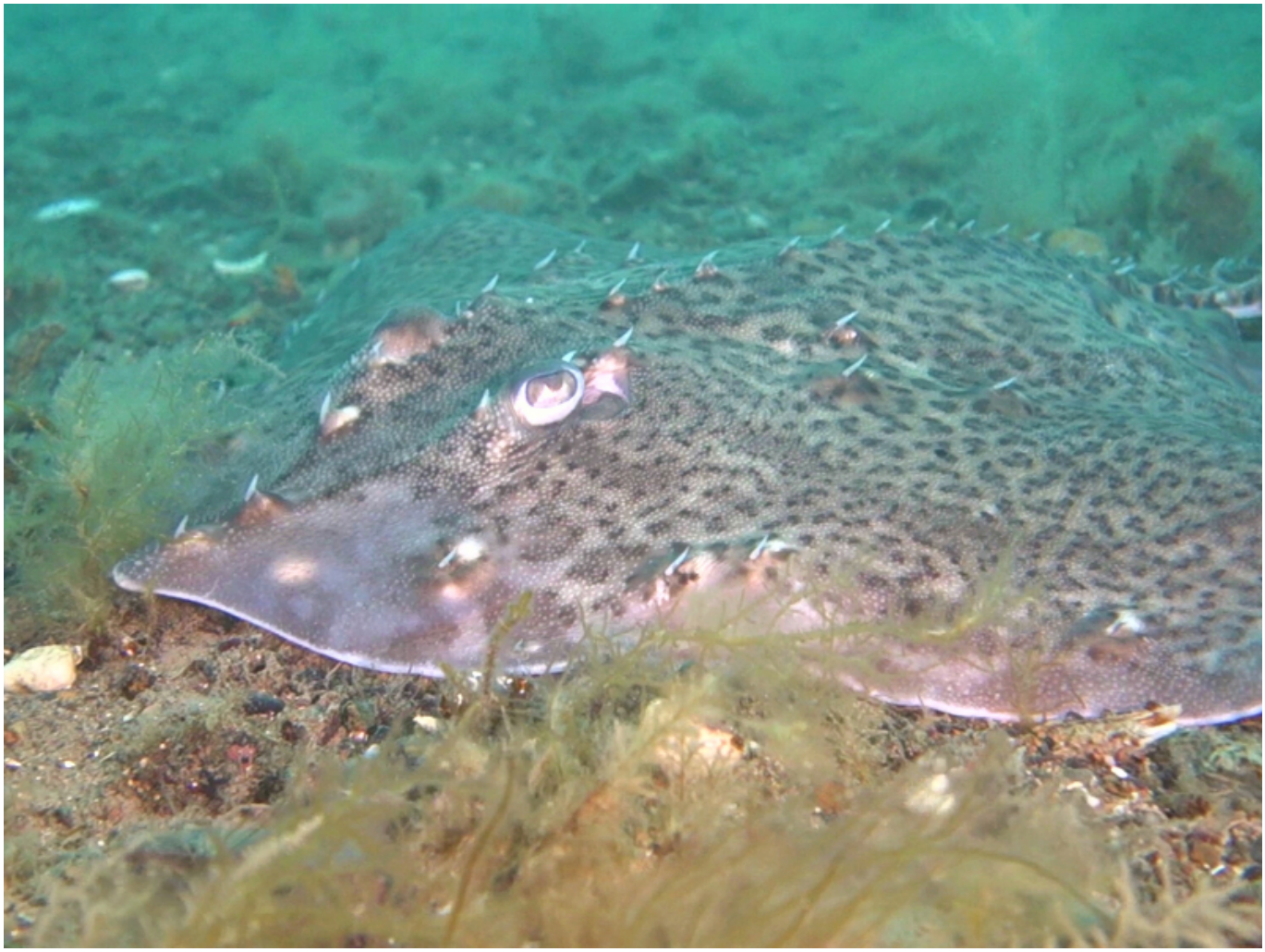
Questa specie è molto diffusa nell'Oceano Indiano, Oceano Atlantico orientale, dalla Norvegia alla Mauritania, ma anche nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero (diffusione della Razza).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

Di media dimensione e dal corpo romboidale appiattito, possiede una coda lunga e munita di spine.

La colorazione è rossastra o giallastra sul dorso, sul quale presenta due macchie circolari di colore blu scuro, simili a due occhi, mentre il ventre è di colore bianco.

Presenta spine inserite su ampie placche e da questo deriva il nome di chiodata; le sue dimensioni comuni, invece, sono tra i 30 e gli 80 cm (max 110 cm), per un peso medio di circa 4 kg (caratteristiche della Razza).



Un dettaglio di una Razza adulta.

COME SI PESCA LA RAZZA: ANCHE CON GLI ATTREZZI DELLA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

Viene pescata con le reti a strascico, ma può essere portata a riva comunemente anche con le reti da posta (piccola pesca artigianale); questa specie è disponibile tutto l'anno, ma in particolare da dicembre a marzo (pesca della Razza).

I VALORI NUTRIZIONALI: CARNI MAGRE E DIGERIBILI

La Razza presenta carni magre e digeribili ad elevato contenuto proteico, povere di colesterolo e grassi saturi, ricche di minerali, in particolare fosforo, iodio e selenio, mentre la componente lipidica ha una buona percentuale di acidi grassi polinsaturi (valori nutrizionali della Razza).

L'ACQUISTO SOSTENIBILE: DA NOVEMBRE A GENNAIO

Questa specie si riproduce in estate, tra giugno e agosto, e in inverno, tra i mesi di gennaio e febbraio, per questo motivo in questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarla: meglio in primavera, tra marzo e aprile, e nei mesi autunnali, tra settembre e dicembre, quando è comunque disponibile, ma fuori dal periodo di riproduzione.

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. Questa specie è diffusa ed è abbondante (guida all'acquisto della Razza).



Una Razza mentre si mimetizza sul fondale marino.

LA RAZZA IN CUCINA: IDEALI AL FORNO O ARROSTO

Le sue carni non sono pregiate e hanno una scarsa rilevanza commerciale, che

tuttavia si prestano a preparazioni specifiche, in grado di restituire grandi risultati in termini di gusto.

In particolare, sono ottime impanate e fritte, ma anche per le preparazioni di brodi di pesce, creme e vellutate, le sue carni sono congeniali e in grado di donare un gusto sublime.

Nel Lazio, dove è nota con il nome di Arzilla, viene utilizzata per la preparazione di un piatto tipicamente natalizio che è: “pasta e broccoli in brodo d'arzilla” (guida al consumo della Razza).



Ali di Razza con salsa verde e limone, una delle ricette Hello Fish! a base di Razza.

LE NOSTRE RICETTE CON LA RAZZA

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come le Ali di razza con salsa verde e limone

Vuoi approfondire? Cerca la Razza nelle nostre schede sulle specie!