Un pesce zebrato: il Sarago Pizzuto

11/04/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Un pesce appartanente a una famiglia ampissima, il *Diplodus puntazzo*, considerando che i membri del suo ramo sono ben 15. I caratteri distintivi si riscontrano principalmente nei dettagli fisici e, in particolare, è molto simile al sarago maggiore, con due principali differenze nel muso e nella livrea.

In questo senso, nel Sarago Pizzuto o puntazzo, il muso ha una forma particolarmente pronunciata e appuntita (da qui prende il nome la specie) ed è leggermente concavo davanti agli occhi. La livrea non è molto differente da quella del Maggiore, ma nel Pizzuto sono evidenti le fasce nere laterali, che restano nitide fino all'età adulta, in un numero che può variare da 7 a 9.

Il Sarago Pizzuto vive in fondali rocciosi non profondi e fino ai 50m, dove nuota in solitaria raggiungendo dimensioni contenute, intorno ai 30-40cm per un massimo di 1-2kg di peso; riguardo alle acque che preferisce, nel Mediterraneo è molto diffuso, ma possiamo trovarlo nell'Atlantico orientale e anche nelle coste sudafricane.

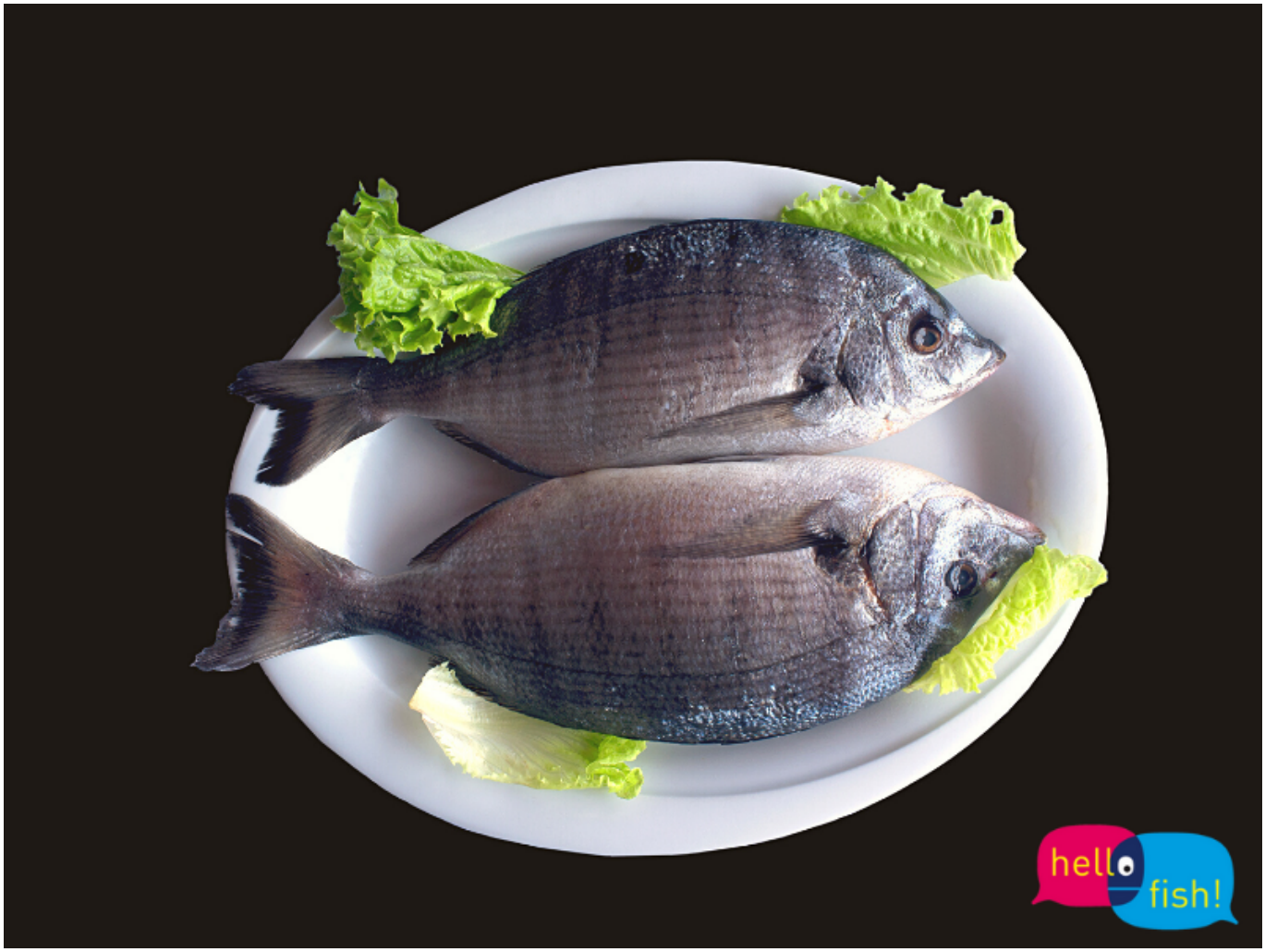


Un primo piano sul Sarago Pizzuto che evidenzia il suo muso appuntito e le bande nere laterali.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE NEL PERIODO GIUSTO

Questa specie non è facile da trovare in pescheria e può essere pescata con molti attrezzi artigianali, come le lenze, le nasse e le reti da posta calate, ma catturarlo è attività perlopiù occasionale.

L'IUCN (International Union for Conservation of Nature) segnala questa specie a rischio minimo, ma se vuoi fare un acquisto sostenibile prediligi un prodotto pescato fuori dal suo periodo di riproduzione, tra novembre e giugno: in questo modo è disponibile, ma fuori dal suo periodo di deposizione e schiusa delle uova.



Due esemplari di Sarago Pizzuto adulti.

A TAVOLA CON IL SARAGO PIZZUTO

In base alle rilevazioni del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), questa specie presenta carni magre e digeribili, un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, acidi grassi polinsaturi omega-3, minerali e vitamine.

Le sue cotture più note?

Sicuramente arrosto, nella più classica delle ricette estive, ma anche alla griglia o nelle zuppe, dove il gusto delle sue carne accoglie i sapori e i condimenti con grandi risultati per il palato.



Sarago con i ribes, una ricetta particolare in cui questa particolare bacca vivacizza il sapore delle carni.

Cerchi un'alternativa a questa specie? Prova la mormora o il pagro!

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette nella sezione dedicata.

Vuoi approfondire? Cerca il sarago pizzuto nelle nostre schede sulle specie!