Il pesce mimetico: la Razza

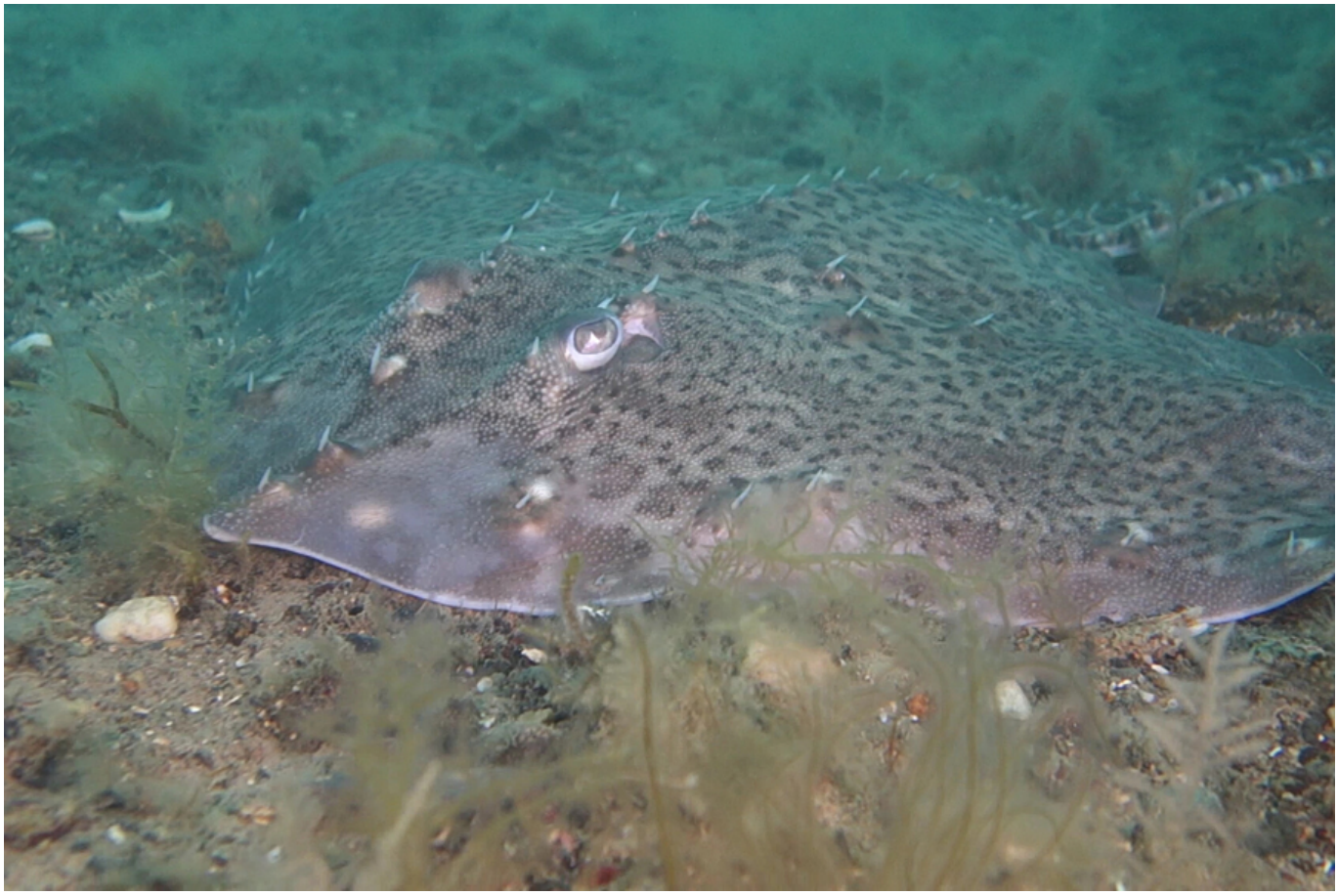
13/02/2023

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Questo inizio di settimana ci avviciniamo ai fondali marini, soprattutto quelli sabbiosi, **per incontrare una specie mimetica: la Razza** o *Raja clavata*, un pesce cartilagineo imparentato con gli squali.

Dalla forma romboidale, **la Razza 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. Molto diffusa nell'Oceano Indiano, Oceano Atlantico orientale, dalla Norvegia alla Mauritania, **ama anche nuotare nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero, dove trova un habitat ideale**.

Parlando della colorazione, troviamo che 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 (massimo 110 cm), per un peso medio di circa 4 kg.



Un'inquadratura ravvicinata mostra la livrea spinata della Razza.

STORIE E USI CURIOSI

Numerose sono le stranezze che riguardano questa specie. La prima, in particolare, si rivolge alle sue uova: pensate che sono di forma rettangolare, invece che tonda come le altre specie ovipare!

Un'altra curiosità, che viene dal lontano oriente, riguarda i **samurai giapponesi: essi rivestivano l'elsa delle spade con la pelle ruvida delle razze** per avere maggiore presa **e dalla coda, invece, si ottenevano mazze e collane, dagli aculei punte di lancia e dalla pelle il cuoio.**

E le carni? Ovviamente anch'esse venivano consumate.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalata dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) **come non a rischio imminente**, **acquistare la Razza nel momento giusto e con**

metodi di cattura nel rispetto del suo habitat è un gesto sostenibile, soprattutto perchè è una specie che si cattura solo con i metodi della pesca professionale.

Se vuoi fare un acquisto responsabile**, scegli di portare a tavola questo pesce tra settembre a dicembre e da marzo ad aprile**: in questo modo è comunque disponibile, ma **fuori dal suo periodo di riproduzione**.



Leggermente coperta di sabbia, la Razza si appresta, in questa foto, a mimetizzarsi sul fondo.

SCOPRI LA RAZZA A TAVOLA!

Parliamo di carni magre e digeribili, ad elevato contenuto proteico, povere di colesterolo e grassi saturi, ricche di minerali, in particolare fosforo, iodio e selenio. La componente lipidica ha una buona percentuale di acidi grassi polinsaturi.

Arrosto, bollita, fritta o in umido, ecco come puoi cucinare questo pesce, ma **se vuoi provare una ricetta a base di Razza dal nostro ricettario, scopri**

questa preparazione che vede questo pesce racchiuso nei lembi di due ravioli:



Ravioli di Razza.

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

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