

Il Cappellano o Busbana, anche chiamato merluzzetto

08/05/2023

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Il cappellano o busbana (*trisopterus minutus*) è un pesce di forma ellittica, di colore grigio giallastro sul dorso e con fianchi e ventre biancastri. La caratteristica principale è la presenza di barbigli sul mento.

La busbana è una specie gregaria che vive in branco ed ama i fondi fangosi. Viene chiamata anche merluzzetto giallo e assomiglia molto al congenere merluzzetto bruno dal quale si riconosce perché ha le due pinne anali separate da uno spazio, ha il corpo più slanciato e l'occhio più grande.

Nelle acque internazionali si trova nell'Oceano Atlantico Orientale, lungo le coste del Marocco e nel Mar Mediterraneo. In Italia, si trova in tutti i mari, in particolare nel Mar Tirreno e nel Mar Adriatico. Viene pescata sia con i metodi della pesca professionale che artigianale.



SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Il cappellano o busbana lo trovi tutto l'anno, in particolare da marzo a luglio. Se vuoi fare un acquisto sostenibile, prediligi i mesi da marzo a settembre: il prodotto è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.

A TAVOLA!

Il cappellano o busbana è ideale per preparare brodi di pesce, le sue carni sono delicate e tendenzialmente molli, ma c'è un'alta presenza di lisce. È un pesce molto magro ed infatti possiede una percentuale di grassi molto bassa.

Scopri le nostre ricette con il cappellano o busbana.

Tortilla farcita con frittura di Busbana

Bruschette di pesce



