Brutta, ma buona: il Rospo o Rana Pescatrice

27/06/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

Il nostro approfondimento di oggi si rivolge ad un pesce bizzarro per caratteristiche fisiche, ma di tutto rispetto e importanza sia per gli ecosistemi che per la nostra alimentazione: **il Rospo o Rana Pescatrice**, nome scientifico *Lophius piscatorius.*

La sua presenza nelle nostre acque è assicurata dalla sua ampia distribuzione in tutto il Mar Mediterraneo (in particolare nell'alto Adriatico), dove popola i fondali in attesa di prede da poter catturare, preferendo una vita sedentaria.

Riguardo al corpo, **parliamo di un pesce dalla testa massiccia ricoperta di creste ossee e spine**, larga e piatta. Il corpo, che prosegue conico con una pelle priva di scaglie, ha un colore tendenzialmente bruno; **notevoli, infine, le dimensioni: sono stati pescati esemplari di 200 cm di lunghezza per 57 kg di peso!**

Un dettaglio su un Rospo o Rana Pescatrice di considerevoli dimensioni.

LA FEMMINA E IL SUO LUNGO PERCORSO PER RIPRODURSI

Mentre il maschio del Rospo o Rana Pescatrice impiega circa 6 anni per raggiungere il suo stadio sessuale adulto, l'esemplare femmina ne richiede più del doppio: 14 sono, infatti, gli anni che gli occorrono per raggiungere questo stadio.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie non a rischio, la troviamo in pescheria come prodotto della pesca professionale, ma anche della piccola pesca artigianale, che la porta a riva attraverso l'utilizzo di reti da posta.

Se vuoi fare un acquisto responsabile, scegli di portare a tavola questo pesce nei mesi tra giugno e ottobre: in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal

suo periodo di riproduzione.

Alcuni pescatori scaricano diversi esemplari di Rospo o Rana Pescatrice appena pescati.

SCOPRI IL ROSPO O RANA PESCATRICE A TAVOLA!

Nonostante una grossa parte delle sue carni vada scartata, parliamo di un pesce pregiato, dalle carni magre e facilmente digeribili. Tra i nutrienti, conta una fonte importante di sali minerali: fosforo, potassio, sodio, vitamina B12 e un buon apporto proteico.

Tra le ricette che la vedono protagonista troviamo al salto, arrosto e in particolare nei brodetti, dove le sue carni delicate assorbono con facilità i sapori.

Prova una delle ricette Hello Fish! a base di questa specie, come la Rana Pescatrice al forno con menta e pinoli:

Tranci dal sapore fresco per la nostra ricetta a base di Rospo o Rana Pescatrice.

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

Vuoi approfondire? Cerca il Rospo o Rana Pescatrice nelle nostre schede sulle specie!