

La Gallinella o Cappone: più che nuotare cammina sui fondali

07/06/2021

La gallinella o cappone, nome scientifico *Chelidonichthys lucerna*, è un pesce di mare tipico della fascia costiera. È diffuso nell'Oceano Atlantico orientale, dall'Irlanda al Marocco, nel mar Mediterraneo e nel Mar Nero. Ama vivere su fondali sabbiosi o ghiaiosi tra i 20 ed i 200 metri, dove va alla ricerca di piccoli crostacei per nutrirsi. Parente prossimo degli scorfani, presenta lo stesso comportamento, in quanto predilige vivere a stretto contatto con il fondale, al punto tale da aver trasformato le pinne pettorali in vere e proprie "zampette" nel corso della sua evoluzione (diffusione della gallinella o cappone).

LE CARATTERISTICHE DELLA GALLINELLA: IL PESCE DALLE PINNE SGARGIANTI

La gallinella è un pesce teleosteo della famiglia Triglidae. Ha una forma caratteristica con un corpo conico, testa molto larga, profilo concavo e bocca ampia. Il colore del dorso è bruno-rossiccio, grigio e aranciato, mentre i fianchi sono rosa e il ventre biancastro. Le squame sono piccole e le sue pinne pettorali molto ampie con una vivace trama e colorazione. Di taglia grande, ha una lunghezza media di 35 cm (caratteristiche della gallinella o cappone).

COME SI PESCA LA GALLINELLA: CON ATTREZZI PER LA PESCA SUI FONDALI

La gallinella, come specie di fondale sabbioso, viene pescata generalmente con attrezzi di pesca professionale, come reti a strascico o palangari, ma può essere pescata facilmente anche con ami e reti da posta (piccola pesca artigianale). La gallinella si pesca tutto l'anno, in particolare da settembre a maggio (pesca della gallinella o cappone).

I VALORI NUTRIZIONALI DELLA GALLINELLA: CARNI MAGRE

La gallinella ha carni magre e digeribili, dal ridotto apporto calorico, ricche di proteine di elevato valore biologico, minerali e vitamine. La frazione lipidica presenta una prevalenza di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena. Bassi i livelli di sodio e colesterolo. (valori nutrizionali della gallinella o cappone).

QUANDO COMPRARE LA GALLINELLA: MEGLIO NEI MESI PRIMAVERILI ED ESTIVI

La gallinella o cappone si riproduce nei mesi invernali, in particolare tra dicembre e aprile. In questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarla. Meglio acquistarla nei mesi primaverili ed estivi, tra aprile e settembre, quando è comunque disponibile ed è 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. (guida all'acquisto della gallinella o cappone).

LA GALLINELLA IN CUCINA: CARNI TENERE E COMPATTE

La gallinella o cappone presenta carni compatte, bianche e tenere. Le sue carni, oltre ad essere molto apprezzate, sono anche molto versatili, in quanto si prestano ad una moltitudine di preparazioni, soprattutto al forno e in umido. Il suo gusto e la consistenza delle sue carni la rendono molto simile allo scorfano rosso e alla cernia.

LE NOSTRE RICETTE CON LA GALLINELLA

Scopri le nostre ricette con l'aguglia: Pasta con la gallinella

Scopri di più sulla gallinella o cappone con i contenuti delle nostre schede