Il predatore dei nostri mari: il Pesce Serra

17/08/2021

NOME SCIENTIFICO E HABITAT

Nome scientifico *Pomatomus saltatrix*, è una specie di mare predatrice rinomata per la sua aggressività e voracità. Nomade e cosmopolita, lo si trova un po' ovunque: nell'Oceano Indiano, nell'Oceano Pacifico, nell'Oceano Atlantico occidentale, nell'Oceano Atlantico orientale, dal Portogallo al Sud Africa, nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero. Nei nostri mari, la sua presenza è variabile: può sparire per anni, per poi tornare a frequentare abitualmente le nostre acque ed è più facile riscontrarne la presenza nel Mar Tirreno (diffusione del Pesce Serra).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

È un pesce pelagico della famiglia *Pomatomidae* che presenta un corpo allungato e di grandi dimensioni, una bocca molto ampia ed estensibile, con mandibola prominente e denti robusti. La sua colorazione è grigio-verdastra sul dorso, argentea sui fianchi, degradante al grigio-biancastro sul ventre ed è una specie di grande taglia, con una lunghezza media compresa tra i 35 e i 60 che può pesare fino a 10 kg (caratteristiche del Pesce Serra).



Pesce Serra nel dettaglio. Fonte: archivio interno.

COME SI CATTURA: COMBATTIVO FINO ALL'ULTIMO

Il Pesce Serra viene generalmente catturato con palangari, reti a circuizione e reti a strascico, ma può essere anche con ami e lenze (piccola pesca artigianale). Pescarlo con ami e lenze non è un'operazione semplice, essendo una specie che oppone grande resistenza alla cattura e proprio per questa caratteristica, è una delle specie favorite della pesca sportiva. Il Pesce Serra si pesca tutto l'anno, ma in particolare da giugno a novembre (pesca del Pesce Serra).



Pesce Serra pescato con lenza. Fonte: archivio interno.

L’ACQUISTO SOSTENIBILE: MEGLIO NEI MESI AUTUNNALI

Il Pesce Serra si riproduce nei mesi primaverili ed estivi, in particolare tra maggio e settembre. In questi mesi dell’anno si raccomanda di non acquistarla. Meglio acquistarla nei mesi autunnali, tra ottobre e novembre, quando è comunque disponibile ma 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 del Pesce Serra).

IL PESCE SERRA IN CUCINA: CARNI IDEALI PER CONSERVE O FRITTURE

Viene generalmente consumato come sostituto della spigola, rispetto alla quale le carni risultano più asciutte e con un sapore più forte e deciso, ma in compenso, il

suo prezzo all’acquisto è decisamente più basso. Come nel caso della spigola, si presta a preparazioni semplici e veloci: arrosto, al forno, in umido, fritto.



Pesce serra fresco appena pescato. Fonte: archivio interno.

LE NOSTRE RICETTE CON IL PESCE SERRA

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come il Pesce serra su letto bicolore

Vuoi approfondire? Cerca il Pesce Serra nelle nostre schede sulle Specie!