La Ricciola, il pesce povero dal gusto ricchissimo

10/01/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Una specie che vive a profondità differenti nel corso della sua vita, la Ricciola o *Seriola dumerili*, intorno ai 20 metri in età giovanile, quando ama nascondersi tra i tentacoli delle meduse per proteggersi dai predatori, e fino ai 70 da adulta.

Definito impropriamente "povero", questa specie dimenticata da molte tavole della cucina italiana ed è invece pregatissima a livello di carni, sia per consistenza che per nutrienti, che qualcuno ama definire "manzo di mare".

Di colorazione tendenzialmente grigio-azzurra, caratterizzata da una banda che corre su tutto il fianco e due pinne dorsali, la ricciola ama muoversi e cacciare in gruppo, anche in età adulta, quando raggiunge una taglia notevole e un peso fino ai 25 kg per 2 metri di lunghezza, popolando ampiamente il Mediterraneo.



Un dettaglio ravvicinato su una Ricciola appena pescata.

COME PESCARE LA RICCIOLA CON METODI SOSTENIBILI

I metodi per catturarla sono numerosi e vanno da quelli della pesca industriale fino a quelli della piccola pesca artigianale come le reti da posta, una tecnica di maggior rispetto verso gli ecosistemi.

L'acquacoltura, inoltre, ha ottenuto risultati soddisfacenti nell'allevameno della Ricciola, con un conseguente aumento della sua offerta sui banchi del pesce.

Infine, anche la pesca professionale risulta all'altezza nel portare a riva questo pesce tanto amato dai pescatori sportivi, che intraprendono battaglie all'ultima lenza pur di prendere all'amo questa specie rinomata.



Un gruppo di Ricciole di taglia media in mare aperto.

RISCHIO MINIMO DELLA SPECIE, MA ACQUSTIAMOLA NEL PERIODO GIUSTO

Nonostante la Ricciola sia una specie definita non a rischio dall IUCN, acquistarla nel periodo giusto è una scelta responsabile: prediligi i mesi da agosto a febbraio: il prodotto è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.

A tavola, invece, è possibile sbizzarrirsi con questa specie: arrosto, al forno, crudo o anche marinato, questo pesce dalle carni consistenti e gustosissime non lascerà insoddisfatto nessun palato.



Sugo di Ricciola, una delle gustore ricette con la Ricciola.

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come il Sugo di Ricciola e Carpaccio di ricciola, mandorla e artemisia!

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