

## BOGA

(Boops boops)



### Chi è

La Boga è un pesce erbivoro, che come l'Orata, il Dentice e il Pagello, appartiene alla famiglia degli Sparidi. È gregario, cioè vive quasi sempre in branchi, e semipelagico.

Diffuso in tutto il Mediterraneo, sia vicino alla costa che al largo, preferisce comunque le zone sabbiose, lungo la costa rocciosa e le praterie di posidonia. La Boga è una specie ermafrodita proterogina (ovvero tutti gli individui sono femmine ed invecchiando si trasformano in maschi), con riproduzione tra febbraio e maggio.

### Come è

Ha un corpo fusiforme ed un occhio piuttosto grande; la bocca è piccola ed obliqua provvista di denti simili ad incisivi. Il colore del dorso è giallo-verdastro. Sui lati del corpo si possono notare tre o quattro strisce longitudinali dorate, con una piccola macchia nera sulla parte alta della base delle pinne pettorali. Può raggiungere al massimo i 40 cm di lunghezza, ma di norma misura tra 10 e 25 cm.

### Come si cattura

Può essere pescata con reti da posta, da circuizione e con reti a strascico, con palamiti a mezz'acqua e spesso la si ritrova intrappolata nelle nasse; allama facilmente anche a lenze a mano.

### Periodo di pesca

Si pesca prevalentemente da aprile a novembre.

### Curiosità

Il nome scientifico di Boops boops deriverebbe etimologicamente da "bos" (bue) ed "ops" (occhio).

La grandezza dell'occhio della boga fa pensare infatti ad un "occhio di bue". Sembra che questo pesce durante il cattivo tempo si sposti verso il fondo del mare. Questi notevoli movimenti verticali giustificerebbero le diverse sfumature di colore.

### Un po' di storia

Paolo Giovio vescovo, medico, storico e intellettuale fra i più influenti e ammirati della prima metà del Cinquecento tanto da essere strettamente legato al cardinale Giulio de' Medici, al papa Clemente VII e poi al cardinale Alessandro Farnese, dopo aver visitato tutti i mercati di Roma per conoscere quali pesci venissero commerciati e su come fossero poi cucinati, scrisse il trattato "De Romanis piscibus libellus ad Ludovicum Borbonium cardinalem amplissimum". In quest'opera, che costituisce forse il primo vero documento organico di ittiologia, l'Autore descrive le diverse specie di pesci allora conosciute annotando i nomi antichi e le loro proprietà mediche e nutrizionali, fornendo con dovizia di informazioni, curiosità dell'epoca, ricette e suggerimenti gastronomici.

A proposito della Boga chiamata anche “Boca”, Giovio scrive: “... la Boca ha dipinta la schiena. Fu detto così della voce, perché sacro a Mercurio Dio dell’eloquenza ... Le Boche sono fecondissime e si pigliano in greggi; le sogliono i pescatori serbar meze cotte in olio e aceto, con assai foglie di mirto; le quali dappoi sono portate da’ mercanti in lontanissimi paesi dal mar d’Italia”.

La Boga era uno dei pesci più utilizzati per la preparazione del “garum” la famosa salsa fermentata in sale e tanto gradita dagli antichi Romani. Negli scavi condotti in uno dei decumani della città sepolta di Pompei, e precisamente nella casa di Umbricio Scauro, noto produttore e commerciante di garum, è stata rinvenuta una piccola anfora perfettamente sigillata contenente garum prodotto con la “Vopa”, così come veniva, e come viene ancora chiamata localmente la Boga.

### Valore economico

Specie di non grande pregio, può essere annoverata fra il cosiddetto “pesce povero”. Ha carni discrete, sode e compatte. Quando cotte risultano bianche e piuttosto asciutte.

In alcuni casi, già poco dopo la cattura, emana un odore sgradevole per la rapida fermentazione del contenuto stomacale, per questo è opportuno eviscerarla subito l’acquisto.

### Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	87
Energia (kJ)	364
Proteine (g)	18,3
Lipidi (g)	1,2
Carboidrati (g)	0,8

### Nomi dialettali

Bari: Vop

Brindisi: Vopa

Catania: Balajola, Uopa, Vuopa

Gallipoli: Opa, Opareddu, Opa de mazza

Genova: Bacello, Buga

La spezia: Pignetti (forme giovanili)

Messina: Uopa, Opa, Papaja (Forme giovanili)

Napoli: Vopa

Olbia: Buga

Palermo: Uopa

Pescara: Bobba

Reggio Calabria: Opa, Uopa

Rimini: Bopa

Roma: Vopa

Siracusa: Vuopa

Taranto: Vopa, Vuopa de portu

Trapani: Opa

Trieste: Bobba, Boma

Venezia: Boba

### Come si chiama in Europa

Bogue (FR), Boga (ES), Bogue (UK), Gelbstiemen (DE), Okseøjefisk (DK), Boga, Boga-do-mar (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

Foto di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.