

## GALLINELLA O CAPPONE

(Trigla lucerna)



### Chi è

È un pesce bentonico, comune nel Mediterraneo, che vive su fondali sabbiosi, fangosi e ghiaiosi, spingendosi anche a 300 m di profondità.

Carnivoro vorace, caccia preferibilmente di notte. Si nutre di crostacei, di molluschi e di piccoli pesci e si riproduce fra dicembre ed aprile.

### Come è

Ha un corpo robusto, soprattutto nelle porzioni anteriori, che si assottiglia posteriormente. La testa è grande con profilo non molto concavo. La bocca è ampia, posizionata in basso alla base del capo, e gli occhi sono di forma circolare. Le due pinne dorsali sono contigue ed alloggiata in un solco presentante, su entrambi i lati, una serie di piccole spine. Le pinne pettorali, a forma di ventaglio, presentano alcuni raggi allungati e filiformi. La colorazione del dorso è rosso o bruna, talvolta grigiastria o aranciata, i fianchi sono rosa ed il ventre biancastro. Particolare è la colorazione delle ampie pinne pettorali che appaiono violacee o blu-verdastre, orlate di azzurro brillante, spesso con una macchia blu-scura nella parte interna, e con punteggiature azzurre e bianche. Può raggiungere dimensioni notevoli, ben oltre i 70 cm.

### Come si cattura

Si cattura con reti a strascico, con reti da posta, con i palangari e con le lenze.

### Periodo di pesca

Si pesca tutto l'anno, ma soprattutto da aprile a novembre.

### Curiosità

Le Gallinelle, quando catturate, emettono un borbottio, udibile anche al di fuori dell'acqua, che si origina dalla spessa parete della vescica natatoria. Per tale particolarità questi pesci sono chiamati dai francesi "Grondins" (da gronder = borbottio).

Per spostarsi, quando inseguita o alla ricerca di cibo, la Gallinella utilizza i raggi liberi delle pinne pettorali, in tal modo sembra "camminare" sul fondo del mare. Per seminare l'avversario compie dei piccoli tragitti a forma di otto, sollevando con la coda il fondo e rendendo torbida l'acqua circostante.

### Un po' di storia

La Gallinella è un pesce che viene considerato “bello” per la vivacità e varietà dei colori del corpo e delle pinne pettorali, ma anche “brutto” per via della grandezza della testa e della enorme bocca sproporzionata al resto del corpo che appare invece nettamente affusolato. Proprio per la sua bellezza, o forse anche per la sua bruttezza, nel tempo ha stimolato la creatività di molti pittori che l’hanno ritratta in numerosi dipinti.

La ritroviamo infatti riprodotta dall’artista milanese Giuseppe Arcimboldo in una delle sue famose teste composte dedicata al tema dell’”Acqua” (1566), nel “Trionfo di pescato con gallinella di mare, ostriche ricci e conchiglie en plein air” opera del pittore napoletano Giuseppe Recco (1634), nella “Natura morta con pesce” di pittore Anonimo del XVIII sec., nella “Natura morta con il pesce cappone” opera di Félix Edouard Vallotton (1919), nel pastello “I pesci per il brodetto” di Emilio Filippini, nel dipinto dedicato alle “Quattro stagioni” di Fortunato Teodorani (1929), ed ancora nelle opere di Elio Morri (1954), dei pittori riminesi Demos Bonini (1955) e Giovanni Sesto Menghi e nella “natura morta di Gaspare Gambi (1967).

### Valore economico

È il Triglide più richiesto nei nostri mercati. Ha carni bianche, sode, saporite, anche se con molte spine, e comunque eccellenti per la preparazione di zuppe e di sughi.

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

Energia (kcal)	97
Energia (kJ)	406
Proteine (g)	18
Lipidi (g)	1,8
Carboidrati (g)	0,2

### Nomi dialettali

Ancona: Mazzolina, Mazzola, Capomazzo

Bari: Capuane

Cagliari: Baladora, Rundini di mari, Fagian, Gallinedda

Catania: Cocciu

Chioggia: Luserna, Maziola

Civitavecchia: Galinela, Cocciu

Genova: Choeussano

Imperia: Gallinetta

La Spezia: Organetto

Manfredonia: Teste

Messina: Facianu, Cocciu

Napoli: Cuoccio reale, Faggiano

Pescara: Capone

Siracusa: Fascianu

Taranto: Angliedda

Viareggio: Organo, Gallinella, Capocchione

### Come si chiama in Europa

Grondin, Grondin perlon (FR), Bejel, Rubio (ES), Gurnard (UK), Knurrhahn, Roter Knurrhahn (DE), Rød knurhane (DK), Ruivo, Cabra-cabaço, Cabra (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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