

RANA PESCATRICE (*Lophius piscatorius*)



Chi è

È una specie bentonica, ovvero che vive a stretto contatto con il fondo, diffusa nei nostri mari. Generalmente abita solitaria i fondali sabbiosi e fangosi ove si affossa per nascondersi e mimetizzarsi. Si può trovare da 50 m fino a 1000 m di profondità. Talvolta si sposta verso la superficie dell'acqua mantenendosi, con atteggiamenti predatori, appena al di sotto di questa. È un pesce carnivoro voracissimo, che adotta tecniche di caccia del tutto particolari.

Come è

Ha un aspetto assai strano, presentando una testa massiccia appiattita e larga. Posteriormente il corpo ha una forma decisamente conica leggermente appiattita dorso-ventralmente.

La bocca, molto grande, tanto da assomigliare a quella di una rana, è rivolta verso l'alto, con numerosi denti aguzzi e con la mandibola nettamente prominente rispetto alla mascella. Gli occhi, sono posti in posizione superiore e quasi sul dorso. La pelle è nuda, cioè priva di squame, con molte appendici a frangia sul margine tra la faccia superiore e inferiore del corpo. La colorazione del dorso varia dal bruno, al bruno violaceo, al bruno-olivastro, con sfumature grigiastre o giallastre. Il ventre è bianco.

È un pesce che può raggiungere dimensioni notevoli con taglie massime di 2 m di lunghezza e 30 kg di peso. Esistono due tipi di Rane pescatrici, che non devono essere confuse: *Lophius piscatorius* ha il peritoneo bianco, mentre *Lophius budegassa* ha il peritoneo nero.

Come si cattura

Si pesca con reti a strascico, con palamiti di profondità ed abbocca a lenze da fondo.

Periodo di pesca

Nel Mediterraneo fra marzo e novembre.

Curiosità

La Rana pescatrice, per cacciare, rimane seminasosta nella sabbia ed usa far vibrare il primo raggio della prima pinna dorsale che reca all'estremità una appendice carnosa (detta "illicio"), a forma di piccolo pesce. Allorché la preda ignara si avvicina, la Rana pescatrice ritrae l'illicio un po' all'indietro e, appoggiandosi sulla coda muscolosa, compie un fulmineo balzo in avanti catturando lo sventurato con l'enorme bocca. La denominazione scientifica di *Lophius* deriva dal greco "Lofia" (dorso ricoperto di setole) in relazione alla forma ed allo sviluppo della seconda pinna dorsale.

Quella di specie "piscatorius" è ovviamente correlata al modo di catturare le prede.

Un po' di storia

Il gesuita, zoologo e matematico Francesco Cetti, nella Storia naturale di Sardegna (1778) così scrive: "...quel pesciaccio cartilagineo piatto, che pare composto semplicemente di coda e di una testaccia immensa, chiamato rana pescatrice, si estrae da' mari sardi di tal grandezza, che facilmente oltrepassa il peso d'un rubbio".

Il nome di "Monkfish", in uso nei Paesi anglosassoni, farebbe riferimento alla leggenda dei "Monaci dei mari" annotati in alcuni manoscritti di storia naturale del XVI° secolo. A questo proposito, nel tempo, alcuni naturalisti hanno ipotizzato che il "monstrum marinum effigie monachi" potesse essere effettivamente identificato con la Rana pescatrice.

Valore economico

Specie di notevole importanza economica, ha carni bianche, magre, eccellenti.

Quelle di *L. piscatorius* sono ritenute migliori delle carni di *L. budegassa* in quanto più delicate e con sapore che si avvicina a quello dei crostacei. In cucina si adopera solo la parte posteriore del corpo detta "coda di rospo". La porzione che viene scartata, cioè la testa, rappresenta oltre il 60 % del peso del pesce.

Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	63
Energia (kJ)	264
Proteine (g)	12,8
Lipidi (g)	0,22
Carboidrati (g)	0,6

Nomi dialettali

Bari: Piscatrice

Cagliari: Piscatrixi

Civitavecchia: Giudio

Chioggia: Rospo, Diavolo de mar

Gaeta: Pescatrice nera

Genova: Budego

Livorno: Boldrò

Napoli: Rattale

Palermo: Lamia, Magu, Giuranna di mari

Pescara: Rospo marino

Roma: Martino

Come si chiama in Europa

Lotte, Baudroie (FR), Rape blanco (ES), Anglerfish, Monkfish (UK), Angler, Seeteufel (DE), Havtaske (DK), Tamboril (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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