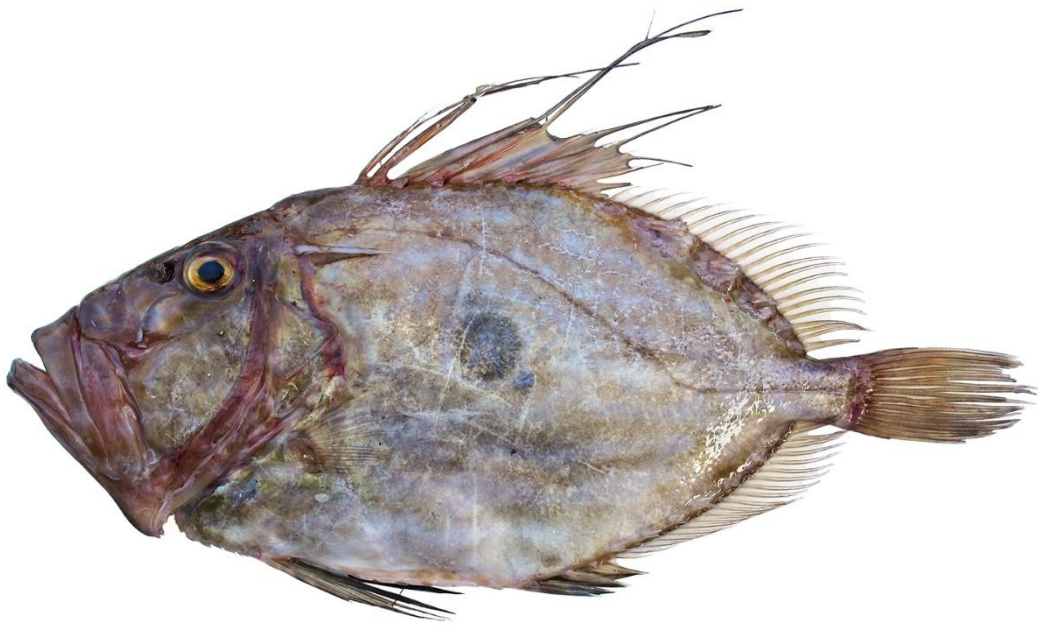


PESCE SAN PIETRO

(Zeus faber)



Chi è

Vive isolato su fondali arenosi e fangosi ai margini delle praterie di posidonia. È facile trovare i giovani in acque relativamente poco profonde fra i 70 ed 150 m, mentre gli adulti preferiscono acque fra i 100 ed i 300 m di profondità. È una specie carnivora molto vorace, capace di catturare le proprie prede con estrema velocità grazie a fulminei movimenti di aspirazione della bocca. Secondo molti non è un abile nuotatore, ma ha comunque movimenti a scatto rapidissimi che sfrutta durante la caccia. Molto spesso mantiene il corpo in posizione leggermente inclinata ed è in grado di seppellirsi nella sabbia. Il periodo della frega è in primavera.

Come è

La forma del Pesce San Pietro è molto caratteristica presentando un corpo subovale, alto e molto compresso ai lati. Tale aspetto gli consente di avvicinarsi alle prede senza essere visto. Il muso è corto con una bocca fortemente incisa, ampia e protrattile. L'occhio è grande, ovale in posizione molto alta e quasi sul dorso. Spine sono presenti in varie parti del corpo: sopra e dietro gli occhi, sul margine preopercolare, sulla nuca, sopra la pettorale, sulla parte superiore dell'apertura branchiale. La prima parte della pinna dorsale è fornita di robusti raggi spinosi che terminano con appendici filamentose molto allungate nei soggetti giovani. Il colore è verde olivastro, con riflessi argentei e dorati. A contraddistinguerlo ancor di più è la presenza di una macchia tondeggiante, presente in posizione centrale su ogni fianco, di colore nero-violaceo, circondata da un alone grigio chiaro.

Come si cattura

Si pesca con reti a strascico, con la sciabica, il tramaglio e con i palangari.

Periodo di pesca

Da maggio a dicembre

Curiosità

Francesco Costa, nel suo libro "Atlante dei pesci dei mari italiani", riporta la curiosità che nel messinese il Pesce San Pietro viene chiamato Itala, ovvero con lo stesso nome di un piccolo paese della provincia di Messina in cui il pesce, pur essendo commercializzato, di solito non viene mangiato. Non è conosciuto se

questo fatto sia dovuto alla sacralità della leggenda o ad alcune credenze popolari che fanno del Pesce San Pietro un animale poco apprezzato.

Un po' di storia

Si dice che dalla bocca di questo pesce l'Apostolo Pietro ritirò l'obolo necessario per pagare il tributo a Cesare, e che le macchie presenti sui fianchi ricorderebbero tale moneta, o rappresenterebbero le impronte delle dita dell'Apostolo là dove l'aveva tenuto stretto. Il nome scientifico di Zeus deriva dal fatto che il pesce era consacrato a Giove.

Valore economico

È una specie molto apprezzata e ricercata con carni sode, compatte, bianche, saporite e delicate. Conviene acquistarlo nei mesi fra maggio e dicembre.

Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	83
Energia (kJ)	347
Proteine (g)	16
Lipidi (g)	0,9
Carboidrati (g)	1,25

Nomi dialettali

Bari: San Piet
Brindisi: Cetra, Iotra
Cagliari: Pisci San Perdu
Genova: Pesciu sampé, Ratuta,
Manfredonia: San Pietri
Messina: Itala, Pisci San Petru, Jaddu
Napoli: Pesce gallo
Olbia: Pische Santu Pedru
Palermo: Gaddu, Pisci San Petru
Pescara: Sampitre
Reggio Calabria: Ngítola
Rimini: Pirin
Salerno: Gallo
Savona; Pescio sampè
Venezia: Sanpiero
Vibo Valentia: Cetola

Come si chiama in Europa

Saint-pierre (FR), Pez de San Pedro (ES), Dory, John dory (UK), Peterfisch, Heringskönig, Sankt Peterfisch (DE), Sanktpeterfisk (DK), Peixe-galo, Galo-negro, Peixe- são-pedro (PT).

