

## 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).

