

ORATA

(*Sparus aurata*)



Chi è

L'Orata appartiene alla famiglia degli Sparidi ed è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. È un pesce costiero che ama l'acqua tiepida e che vive isolato o in piccoli gruppi, su fondali arenosi, ciottolosi, scogliosi e su praterie di Posidonia, fino a 100 m di profondità.

Essendo specie eurialina non disdegna le acque salmastre delle lagune e delle valli, ove spesso viene allevata. È pesce carnivoro particolarmente vorace, che si nutre di crostacei, ma soprattutto di molluschi, come Cozze ed Ostriche, che stacca con facilità e che tritura con i numerosi denti molariformi presenti in tutta la bocca.

Come è

Ha un corpo ovale piuttosto compresso ai lati. La bocca è piccola, armata di 2-3 paia di robusti denti caniniformi, seguiti da 2-4 serie di denti molariformi, sia nella mandibola che nella mascella.

La colorazione del dorso è grigio-argentea con riflessi azzurrognoli, mentre i fianchi ed il ventre sono argentati. Caratteristiche particolari sono una fascia dorata presente fra i due occhi in corrispondenza di una leggera prominenza del profilo, una macchia nera in corrispondenza all'origine della linea laterale ed una macchia rossastra sul margine superiore dell'opercolo (non presente nei soggetti allevati). Nei mercati si trovano soggetti di 30 - 50 cm di lunghezza, ma eccezionalmente può raggiungere i 70 cm ed i 10 kg di peso.

Come si cattura

Si pesca con reti da posta, a strascico, con palamiti di profondità, con lenze e nasse.

È fra le specie più frequentemente allevate nei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Le Orate allevate che vengono commercializzate nei mercati italiani provengono principalmente da grandi impianti di maricoltura presenti in Grecia, Turchia e Croazia, ma anche in Italia non mancano gli allevamenti in mare aperto, presenti sia nel Tirreno che nell'Adriatico, e che puntano sulla qualità del prodotto.

Periodo di pesca

Da tarda primavera a fine estate.

Curiosità

Le Orate sono pesci ermafroditi proteroadndrici ovvero nascono maschi per poi invertire il sesso a femmina. Per questo motivo i soggetti fino a 30 cm, di regola, sono maschi e quelli di taglia superiore femmine.

Un po' di storia

Per la sua bellezza e maestosità l'Orata fu consacrata ad Afrodite. Gli antichi Romani la allevavano in grandi "piscine", così come descritto da Marziale e da Columella. Quest'ultimo nell'opera "De Re Rustica" (60-65 d.C.) racconta come per l'allevamento di questa specie ittica venissero utilizzati anche bacini naturali come il lago di Bolsena, il lago di Bracciano (Lago Sabatino) e il lago di Vico (lago Cimino).

Modi per cucinare l'orata sono descritti nel trattato "De re coquinaria" dove sono raccolte le ricette di Marco Gavio Apicio famoso cuoco, gastronomo e scrittore romano vissuto all'epoca dell'imperatore Tiberio (I° sec. d. C.).

Valore economico

Specie di notevole interesse commerciale, è particolarmente richiesta nei nostri mercati. Ha carni pregiate, bianche, sode, delicate e con poche lisce.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Orata pescata		Orata allevata	
Energia (kcal)	121	Energia (kcal)	159
Energia (kJ)	505	Energia (kJ)	665
Proteine (g)	20,7	Proteine (g)	19,7
Lipidi (g)	3,8	Lipidi (g)	8,4
Carboidrati (g)	1	Carboidrati (g)	1,2

Nomi dialettali

Bari: Aurat

Gaeta: Aurata

Genova: Oà

Messina: Arata

Napoli: Aurata, Orata

Olbia: Orada, Urara

Pescara: Orata

Roma: Orata

Siracusa: Aurata

Taranto: Aurata, Bannicella (forma giovanile)

Venezia: Orada, Orae de la corona, Oraela (forma giovanile)

Come si chiama in Europa

Dorade royale, Daurade (FR), Dorada (ES), Sea bream, Porgy (UK), Goldbrasse, Dorade royal (DE), Guldbrasen (DK), Dourada (PT).

Scheda a cura di Gualfiero Fazio e Paolo Bellotti.

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