

NASELLO

(Merluccius merluccius)



Chi è

Specie necto-bentonica, vive su fondali sabbiosi e fangosi a grandi profondità (da 300 a 1000 m). Erratico più che migratore, è un voracissimo carnivoro che preferisce per la propria alimentazione, crostacei, molluschi cefalopodi e piccoli pesci, come le Sardine e gli Sgombri, che preda con particolare foga.

Il Nasello è oviparo a sessi separati.

Nelle nostre acque, si riproduce durante l'intero arco dell'anno, ma principalmente da dicembre a giugno.

Durante la riproduzione tende a raggrupparsi in grandi branchi e frequenta acque con profondità comprese fra 70 e 180 m.

Come è

La forma del corpo è allungata, più arrotondata nella parte anteriore e più snella e un po' compressa posteriormente. La testa è grande e piatta sulla faccia superiore, dove è visibile una cresta a forma di V con apice rivolto posteriormente. La bocca è ampia, con mandibola sporgente e dotata di denti particolarmente aguzzi. Gli occhi sono piccoli e di forma circolare. Delle due pinne dorsali, la prima è triangolare e corta, mentre la seconda, un po' distanziata, è più bassa e si sviluppa per buona parte del corpo. La colorazione è grigia acciaio con riflessi argentati e dorati sul dorso, argentea lungo i fianchi e bianca sul ventre.

Le dimensioni medie sono di 30-40 cm, ma può raggiungere taglie massime di 130 cm di lunghezza e di 15 Kg di peso nei soggetti atlantici.

Come si cattura

Soggetti di dimensioni più piccole si catturano con reti a strascico. Il Nasello si pesca anche con i tramagli ed i palamiti di profondità.

Periodo di pesca

Da aprile a ottobre.

Curiosità

Il Nasello viene spesso confuso con il Merluzzo nordico, pesce assente nei nostri mari, ma intensamente pescato ed importato dalla Norvegia e dall'Islanda e commercializzato essiccato (Stoccafisso) o salato (Baccalà). L'etimologia della denominazione scientifica di Merluccius non è chiara, ma potrebbe derivare da un nome composto da "maris" e "lucius", ovvero "luccio di mare".

È una specie piuttosto longeva, può infatti vivere fino 20 anni.

Un po' di storia

Sappiamo che gli antichi romani apprezzavano molto il Nasello. I cuochi di allora amavano abbinarlo con la carne e proprio una ricetta di allora prevedeva di cuocere filetti di Nasello infarinati nel lardo e presentarli a tavola conditi con vino, aceto e aneto.

Valore economico

Ha carni bianche, delicate, saporite, anche se poco consistenti. Essendo magre, leggere e facilmente digeribili vengono consigliate molto spesso nelle diete. È una specie di primaria importanza sul mercato, da acquistare nei mesi compresi fra aprile e ottobre.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	71
Energia (kJ)	296
Proteine (g)	17
Lipidi (g)	0,3
Carboidrati (g)	0

Nomi dialettali

Ancona: Pesce lupo

Bari: Nuzz

Brindisi: Luzzu

Cagliari: Merluzzu

Gallipoli: Marluzzu, Mbarluzzu

Imperia: Merlan

Messina: Mirruzzu

Molfetta: Nuzze

Napoli: Merluzzo, Merluzziello

Reggio Calabria: Merluzzu

Roma: Merluzzu

Taranto: Merluzzu, Mazzoni

Trapani: Milluzzu

Trieste: Pesce prete, Asinel

Venezia: Merluzzo, Organelo, Lovo (forma giovanile)

Come si chiama in Europa

Merlu, Colin, (FR), Merluza, (ES), Hake (UK), Europäischer Seehecht (DE), Europæisk kulmule (DK), (Pescada, Pescada-branca, Marmota-branca (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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