

PAGELLO FRAGOLINO

(Pagellus erythrinus)



Chi è

È un pesce carnivoro, costiero, sedentario. In genere vive su fondali sabbiosi, melmosi e fangosi, ma lo si può trovare anche su fondi pietrosi a profondità comprese fra i 20 ed i 150 m, ma non oltre i 300 m.

È specie ermafrodita proterogina (ovvero ogni individuo è di sesso femminile nella prima metà della sua esistenza, maschile nella seconda). Va in frega da giugno a settembre. Si ciba soprattutto di piccoli pesci, molluschi e crostacei, che tritura facilmente con i denti molariformi.

Come è

Il Pagello fragolino ha un corpo ovale, compresso ai lati con un muso acuto ovvero piuttosto appuntito. La bocca non è molto ampia. L'occhio ha dimensioni inferiori allo spazio preorbitale ed è di colore giallo-arancio. Possiede un'unica pinna dorsale; le pinne pettorali sono appuntite e si estendono ben oltre l'inizio della pinna anale. Il corpo di questo Sparide presenta squame ben evidenti. La colorazione è rosata con riflessi argentei, leggermente più scura sul dorso. Sui fianchi sono presenti punteggiature azzurrognole. Il ventre è bianco-argenteo con riflessi madreperlacei. Alla base delle pettorali è evidente una macchia rossastra. Il bordo superiore dell'opercolo è di colore rosso vivo. Può misurare anche 60 cm di lunghezza, ma di norma i soggetti commercializzati nei nostri mercati hanno lunghezze comprese fra i 20 ed i 30 cm.

Come si cattura

Specie molto comune lungo le nostre coste, si pesca con reti a strascico, con reti da posta, con bollentini, palamiti e lenze.

Periodo di pesca

Si pesca tutto l'anno, ma prevalentemente da ottobre a marzo.

Curiosità

I pagelli, sono considerati dei grandi dormiglioni. Per riposarsi cercano un letto tra le alghe dove si coricano appoggiandosi agli steli.

Un po' di storia

Paolo Giovio, medico e storico nell'opera "De Romanis piscibus libellus" (1524) a proposito del Fragolino dice: "...pesce gradevole e leggero, adatto alla dieta dei febbricitanti, in quanto – essendo freddo e umido – attenua il 'calore' della malattia. Dà il meglio di sé se fresco, fritto e freddo, condito con melograno e spezie", ed ancora "... questo pesce nel suo colore, pare sia bagnato in vin rosso".

Valore economico

Le carni sono pregiate, bianche, sode e dal sapore delicato. Pur essendo pescato tutto l'anno, conviene acquistarlo da ottobre a marzo.

Valori nutrizionali per 100 gr

| | |
|-----------------|-----|
| Energia (kcal) | 101 |
| Energia (kJ) | 423 |
| Proteine (g) | 21 |
| Lipidi (g) | 1,9 |
| Carboidrati (g) | 0 |

Nomi dialettali

Ancona: Arboletto

Bari: Etr

Cagliari: Pagellu, Pagellu eru

Catania: Luuru

Genova: Pagao veaxo, hFagen, Pagen, Pagau-veaxu, Pagao, Pàrago, Pãgas

Livorno: Fragolino, Parago

Molfetta: Etre

Napoli: Luvaru

Ortona: Arboretto

Reggio Calabria: Lutrino

Roma: Fravalino, Pagello

Taranto: Lutrino

Trieste: Ribon

Venezia: Alboro, Arboro, Medagiola (forme giovanili)

Come si chiama in Europa

Pageot commun, Pageot (FR), Breca (ES), Sea bram, Porgy (UK), Rotbrasse (DE), Rød blankesten (DK), Bica (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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