

## AGUGLIA

(*Belone belone*)



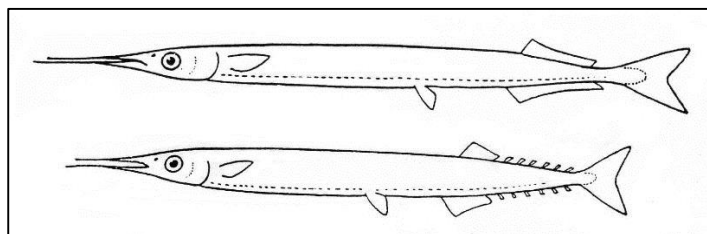
### Chi è

È un pesce carnivoro, pelagico con abitudini gregarie e pelagiche, presente in tutto il Mediterraneo. Vive al largo spesso in compagnia di Sgombri e Sardine, ma in primavera, in coincidenza con la riproduzione, si porta in acque costiere. Le Aguglie si nutrono di piccoli pesci come i Latterini e le giovani Sardine, cacciando immediatamente sotto la superficie e compiendo balzi fuori dall'acqua, quando inquisite dalle Palamite.

### Come è

Ha un corpo decisamente allungato e di forma cilindrica. Presenta pinne arretrate tutte oltre la metà posteriore del corpo. Il colore è azzurro-bluastro o azzurro verdastro sul dorso, argenteo lungo i fianchi e biancastro sul ventre. Dotata di un occhio piuttosto grande, l'Aguglia ha carattere peculiare nella forma della bocca, infatti la mandibola e la mascella sono molto allungate a formare una specie di becco. Può raggiungere i 70 cm di lunghezza, ma sono comuni dimensioni comprese fra i 30 ed i 60 cm.

Può facilmente essere confusa con la Costardella da cui si distingue per la mancanza di una serie di pinnule dopo la pinna dorsale e quella anale.



Differente aspetto di una Aguglia (figura in alto) e di una Costardella (figura in basso)

### Come si cattura

La pesca viene effettuata sia a livello dilettantistico che professionale, usando reti da traino pelagiche, a circuizione, lampare e reti verticali fisse, ma anche canne da pesca sportiva.

Nelle marinerie delle regioni meridionali era in uso una rete particolare, detta agugliara, specifica per la cattura di questa specie.

### Periodo di pesca

Si pesca prevalentemente fra aprile e ottobre.

### Curiosità

Le uova dell'Aguglia sono fra le più grandi di tutti i pesci, non galleggiano, ma restano ancorate alle alghe tramite lunghi filamenti. In Liguria e in alcune altre regioni, l'Aguglia era ritenuta specie velenosa per la colorazione verde dello scheletro dovuta alla presenza di una varietà di pigmento biliare (biliverdina). Quando si avvicina alla riva si dice che annunci la pioggia.

### Un po' di storia

In merito alla forma dell'Aguglia ed all'etimologia della denominazione scientifica e commerciale alcuni riferimenti possiamo trovarli in una sorta di manuale di mitologia probabilmente da attribuirsi a Gaio Giulio Igino scrittore e bibliotecario dell'Impero romano. L'autore, in uno dei 277 episodi che compongono le "fabulae", cita Belone personaggio femminile della mitologia greca che scoprì l'uso dell'ago.

Caio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio il Vecchio, nella grande opera enciclopedica *Naturalis historia* pubblicata nel 77 d.C. così scrive: "Acus sive belone unus piscium dehiscente propter multitudinem utero parit. A partu coalescit vulnus ..." (Un pesce, che si chiama ago ovvero belone, partorisce aprendosi il corpo per la moltitudine delle uova. Dopo che ha figliato quella piaga si risalda ...").

### Valore economico

Ha carni pregiate, con carni sode e consistenti, ma piuttosto spinose.

### Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	101
Energia (kJ)	423
Proteine (g)	20,7
Lipidi (g)	2
Carboidrati (g)	0

### Nomi dialettali

Ancona: agora, agusello, angosello, aguzzello, bisigola

Bari: acora, acura, aco, ache, ache de mare, auglie, auoglie

Cagliari: acu di mari, acugghium, aguggghiu, agughiu, acuru

Genova: Agun, Agon, Aguggia, Aguin, Aguja, Beccassin, Beccasin de mar

Livorno: acuglia, agora, agusello, agucchia

Messina: augughia, auguglia, aguja, aughia, auggghia, aguggghia, aguggghia d'alice, avuggghia, uggghia, uglia

Napoli: auglia

Pescara: agoram, agusello

Reggio Calabria: auglia, auggghia

Roma: augella, acugella

Trieste: agusigola, angosigola, angusigula, angusal, angusier, aco, ago

Venezia: angusigolo, angosigola, angusigula, angusal, angusie, bisigola, ago

### Come si chiama in Europa

Orphie (FR), Aguja, Chinfano, Agulla, Akula (ES), Garfish, Gar-fish, Garpike, Longnose, Hornbeck, Horn eel, Horn fish, Greenbone, Gore bill (UK), Hornhecht, Hornfisch (DE), Hornfisk, Almindelig Hornfisk (DK), Peixe Agulhina, Agulha, Agulhinha (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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