

SCORFANO

(Scorpaena scrofa)



Chi è

È un pesce solitario, stanziale che vive a varie profondità fra i 20 ed i 200 m, su fondali rocciosi, fangosi e sabbiosi provvisti di vegetazione. Il suo habitat ideale è rappresentato dalla base delle scogliere profonde. Fra le alghe o le rocce può facilmente mimetizzarsi ed esplicare la propria attività predatoria. È infatti specie voracissima che, diversamente dagli altri Scorpenidi, si dedica alla caccia anche durante il giorno. Si nutre di crostacei molluschi e di pesci che caccia restando immobile e ben nascosto. Si riproduce in primavera.

Come è

Ha un corpo ovale, tozzo e robusto, particolarmente conformato per il mimetismo. La testa è piuttosto grossa caratterizzata dalla presenza di creste, barbighi, lembi cutanei e appendici spiniformi. La bocca è molto grande provvista di denti villiformi in 4-5 serie nella mascella e 3-4 nella mandibola. L'occhio è ben visibile e di forma circolare. La pinna dorsale è unica, quelle pettorali e quella caudale piuttosto grandi. Il colore varia dal rosso brillante all'aranciato con numerose macchie bruno-nerastre, sparse in tutto il corpo. Una macchia nera può essere presente sulla pinna dorsale. Il ventre è di colore rosa. La lunghezza varia da 20 a 50 cm, ma sono stati pescati soggetti di oltre 60 cm. Con questa taglia è da considerarsi come il più grande Scorpenide dei nostri mari.

Come si cattura

Si pesca con tramagli, reti a strascico, con le nasse e con i palangari.

Periodo di pesca

Si pesca tutto l'anno, ma soprattutto tra gennaio e aprile.

Curiosità

I raggi spinosi della dorsale, dell'anale e le spine dell'opercolo, sono in connessione con ghiandole velenifere. La puntura di questo pesce, pur non essendo mortale, è comunque molto dolorosa e temuta. Il nome di Scorpaena deriverebbe dal greco "Scorpion" (Scorpione) proprio per questa comune caratteristica.

Il mimetismo è legato sia alla capacità di modificare le tonalità del colore che permette al pesce di adattarsi in pochi minuti allo sfondo, sia alla conformazione della testa e del corpo che lo rendono difficilmente individuabile fra le rocce, dove abitualmente si rintana in attesa di tendere un agguato alla preda.

Le particolari caratteristiche somatiche rendono lo Scorfano un pesce di aspetto sgradevole e per questo motivo è uso comune additare una persona dall'aspetto poco aggraziato con l'espressione "... è brutta come uno scorfano".

Un po' di storia

Sul fatto che lo Scorfano debba essere maneggiato con cura e con estrema attenzione, Rondelet (1554) affermava "... sine noxa tractari non possit, nisi cauda arripitur, vel duobus tantum digitus medium corporis apprehendatur...".

Archestrato da Gela, poeta e filosofo siciliano, in uno dei 62 versi del poema "Vita di Delizie tramandato da Anteo scrive: "... In Taso compra lo Scorfano purché non sia più lungo di un braccio. Non prenderne mai uno più lungo ...".

Valore economico

È specie di pregio e di grande interesse nei nostri mercati. Le carni sono sode, di buona qualità, adatte alle cotture lente e comunque molto versatili in cucina tanto da costituire uno degli ingredienti fondamentali di molti piatti della cultura gastronomica mediterranea come il caciucco alla livornese, la bouillabaisse di Marsiglia e il cous cous di pesce.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	82
Energia (kJ)	342
Proteine (g)	19
Lipidi (g)	0,4
Carboidrati (g)	0,6

Nomi dialettali

Ancona: Scarpina rossa

Bari: Scrofa

Catania: Cipudda

Crotone: Cipuddra

Elba: Cappone

Genova: Pescio Cappon, Cappone, Capoun, Cappùn, Pesce cappoun.

Manfredonia: Scrofolà rossa

Olbia: Cappone

Pescara: Scarpina

Reggio Calabria:

Siracusa: Cippudazza

Rimini: Scarpigna

Reggio Calabria: Scorfina, Scoffina

Taranto: Scorfane russe de fangu

Trieste: Scarpena rossa

Venezia: Scarpena rossa

Come si chiama in Europa

Rascasse rouge, Rascasse (FR), Cabracho (ES), Red Scorpionfish(UK), Drachenkopf (DE), Orange dragehovedfisk (DK), Rascasso, Peixe-carneiro, Rascasso-vermelho, Rocaz (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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