

RICCIOLA (*Seriola dumerili*)



Chi è

Pesce pelagico, vive in piccoli gruppi su fondali sabbiosi e rocciosi. Gli adulti si trovano più frequentemente in mare aperto, mentre i soggetti giovani vivono in prossimità delle coste. Si avvicina a queste anche durante il periodo della frega a fine primavera ed in estate. La Ricciola è una forte nuotatrice dotata di particolare resistenza. È specie carnivora e predatrice, con una particolare predilezione per i Sugarelli, di cui è voracissima.

Come è

Ha un corpo ovale allungato, affusolato e abbastanza compresso ai lati. La bocca è fornita ovunque di piccoli denti presenti anche sulla lingua. L'occhio è piccolo e rotondo. La superficie è ricoperta da piccole squame che le conferiscono un aspetto quasi liscio. La colorazione del dorso e dei fianchi è grigio-azzurra con riflessi olivastri e bianco argento nel ventre. Piuttosto caratteristica è la presenza su ciascun fianco di una evidente striscia longitudinale di colore giallastro con riflessi dorati, che partendo dietro l'occhio, decorre lungo tutto il corpo. Normalmente la lunghezza varia da 50 a 90 cm, ma la Ricciola può raggiungere taglie massime di 2 m di lunghezza e di 90 kg di peso.

Come si cattura

Si pesca con reti a circuizione, con reti da posta, con lenze di profondità e superficiali. È una preda ricercata anche dai pescatori sportivi per la sua forza e combattività.

Periodo di pesca

La Ricciola è pescata soprattutto da settembre a marzo. I mesi migliori sono: ottobre, novembre, dicembre e gennaio.

Curiosità

Viene allevata, soprattutto in Giappone, con ottimi risultati avendo un accrescimento rapido. I soggetti allo stadio giovanile si presentano con un aspetto assai diverso dagli adulti, tanto che un tempo erano considerati appartenenti ad una specie diversa.

Un po' di storia

Il nome di genere deriva dal latino "seria" ovvero "botte" o "barile". La declinazione "seriola" corrisponde a "piccolo barile" in relazione al fatto che la Ricciola rappresenta il più grande Carangide del Mar Mediterraneo.

Il nome di specie è invece dedicato a Costant Duméril (1774-1860) erpetologo ed ittiologo di fama internazionale.

Valore economico

La Ricciola ha carni sode, compatte e gustose ritenute eccellenti e per questo molto ricercate. Si trova nei nostri mercati soprattutto in estate.

Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	146
Energia (kJ)	611
Proteine (g)	23,14
Lipidi (g)	5,24
Carboidrati (g)	0

Nomi dialettali

Ancona: Alice grande

Bari: Lecc

Brindisi: Ricciola, Lupina

Cagliari: Sirviola

Genova: Pesce Limone, Leccia bastarda, Leccia veaxa,

Manfredonia: Occhio grasso

Napoli: Liccia, Ricciòla'e funnàle

Olbia. Aricciola, Cavagnola, Licciola

Taranto: Jarrupe

Tropea: Sumu,

Vasto: Lecciute

Venezia: Lissa bastarda

Come si chiama in Europa

Sariola, Sériole couronnée, seriòl du dumeril (FR), Verderol, Pez de limón, Sirvia, Serviola (ES), Jack, Trevally, Horse mackerel, Scad (UK), Bernsteinmakrele (DE), Stor ravfisk (DK), Charuteiro, Írio, Lirio (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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