

BRANZINO DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Branzino delle valli da pesca venete, spigola delle valli da pesca venete, branzin, bransin.



La storia

La pratica di prelevare il pesce novello negli ambienti lagunari aperti, al momento della sua monta dal mare, per poi trasferirlo all'interno delle valli chiuse da pesca, ha una tradizione secolare ed è strettamente connessa allo sviluppo stesso della vallicoltura.

Il branzino o spigola tradizionalmente presente nella laguna veneta, è tra i pesci più ricercati per la qualità delle carni. Attualmente il suo allevamento in forma intensiva si sta specializzando sempre più, incoraggiato da un mercato in costante sviluppo.

Descrizione del prodotto

Il corpo del branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*) è slanciato, il muso appuntito e la bocca larga, con la mandibola leggermente prominente. I denti anteriori della mascella sono riuniti a formare una mezzaluna. Ha due pinne dorsali, la prima delle quali è formata da raggi spinosi e la seconda, eccetto il primo, da raggi molli. La colorazione è grigio-argentea sui fianchi, scura sul dorso e bianca sul ventre. Una macchia scura, in parte evidente, è presente sull'opercolo. Nei giovani sono evidenti numerose macchiette sui fianchi. Può raggiungere un peso di 10-12 kg e una lunghezza di circa 1 m. Vive su fondali di vario tipo, penetra spesso nelle lagune venete ed è in grado di risalire i fiumi ma frequenta le acque costiere dalla superficie sino a 100 m di profondità. È una specie gregaria durante il periodo giovanile e solitaria da adulta; vorace predatore e si ciba preferibilmente di piccoli pesci e crostacei.

I maschi raggiungono la maturità sessuale a due anni, quando misurano 23-30 cm di lunghezza; le femmine a tre anni, quando sono lunghe 30-40 cm. Tra gennaio e marzo, nel Mediterraneo gli adulti si radunano in gruppi numerosi per riprodursi.

Processo di produzione

Tra le varie specie allevate nelle valli venete, il branzino riveste una notevole importanza economica. Le modalità di pesca del "novellame", cioè dei piccoli pesci che poi vengono inseriti nelle valli, è ancora quella tradizionale, trainando le reti a mano su bassi fondali e raccogliendo gli avannotti delicatamente, spesso a mano. Successivamente i giovani branzini, detti "baicoli", vengono inseriti nelle valli da pesca. Raggiunta una lunghezza compresa tra i 30 e i 50 cm viene pescato, con reti o con particolari lenze chiamate "togne". Trattandosi di un prodotto fresco, è avviato subito alla commercializzazione in cassette di plastica coperto da scaglie di ghiaccio, non subisce ulteriori trasformazioni o condizionamenti.

Usi

Molto apprezzato per le carni gustose e sode, magre e ricche di vitamina A e di fosforo, il branzino può venire cotto in graticola, arrosto o lesso.

Reperibilità

Questo pesce si può facilmente trovare presso i mercati ittici di tutto il Veneto, durante tutto l'anno perché allevato e pescato in quantità considerevoli.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.

