

CEFALI DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefali delle valli da pesca venete.



La storia

I cefali vivono su fondi rocciosi, sabbiosi e melmosi. Sono molto comuni sotto costa, nei porti, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto (fino a 350 m di profondità). Nella gronda lagunare veneta sono molto comuni e fanno parte della tradizione culinaria locale. Vivono liberamente nelle zone costiere o lagunari dell'alto Adriatico o vengono allevati nelle valli da pesca, dove risalgono naturalmente o vengono immessi artificialmente, crescono in ambienti naturali e vengono pescati ancora oggi con tecniche tradizionali, con l'amo, con la "fossina" (fiocina) ma soprattutto con la "trata", una grande rete lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo cilindrico, più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Sul dorso sono presenti due pinne, la prima delle quali ha quattro raggi

spinosi, di colorazione giallastra. Il colore del dorso è grigio, con riflessi azzurri e verdastri, mentre i fianchi hanno un colore più argentato. Nelle valli venete sono presenti cinque specie di cefali, che si differenziano per alcune caratteristiche anatomiche, gli habitat che prediligono e gli aspetti organolettici delle carni.

La bosega (*Chelon labrosus*), è lunga dai 30 ai 60 cm, ama vivere nei luoghi fangosi e melmosi, ha carni molto apprezzate e si pesca soprattutto in autunno.

Il caostelo o caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva. Il lotregan (*Liza aurata*), entra nella laguna dall'inverno fino ad aprile, raggiunge la lunghezza di 20 cm ed è apprezzato soprattutto se arrostito.

La verzelata (*Liza saliens*), raggiunge la lunghezza di 40 cm ed ha un sapore inferiore a quello degli altri cefali. Poiché resiste al freddo più delle altre specie viene anche chiamata "magnagiazzo" (mangia ghiaccio).

La volpina (*Mugil cephalus*), raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, è pescata durante tutto l'anno ed è estremamente apprezzata per il gusto delle sue carni.

Processo di produzione

Il cefalo è un pesce tipico delle aree costiere, anche se alcune specie tollerano bene anche l'acqua dolce e risalgono i fiumi anche per parecchi chilometri; molto adattabile, riesce a vivere anche in acque moderatamente inquinate. Predilige fondali molli, sabbiosi o detritici, ricchi di vegetazione.

Nelle valli, che sono strutture complesse, dotate di arginature, bacini diversificati per le varie fasi di crescita del pesce e canali di raccordo tra varie valli, laguna e mare, i cefali entrano autonomamente o sono immessi artificialmente, dopo essere stati pescati dai "pescanovellanti". Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particellato organico e piccoli organismi (crostacei, molluschi e larve di insetti). Vengono pescati con lenze, nasse o reti da posta

con metodi tradizionali e talvolta diversificati a seconda della varietà. Trattandosi di un prodotto fresco, sono avviati subito alla commercializzazione in cassette di polistirolo o di plastica, immersi in scaglie di ghiaccio.

Usi

Le carni del cefalo sono semigrasse e forniscono un buon apporto di proteine nobili, fosforo e vitamine. Sono adatte a tutte le età e per tutte le diete. Vengono usate, soprattutto differenziandosi a seconda della varietà di pesce, cotte bollite, al forno o ai ferri.

Reperibilità

Date la notevole abbondanza di questo pesce nella zona lagunare, il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, delle zone di pesca e nelle aree limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.

