

CEFALO DEL POLESINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefalo del Polesine, sievalo o meccia, bosega, caustelo.



Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo fusiforme, robusto, cilindrico al centro e 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. Presenta due pinne dorsali ben distanziate. La colorazione del dorso è grigio-cinereo, con riflessi azzurri o verdastrì, mentre il ventre è argenteo e contiene il lungo intestino che, quando pulito, è una prelibatezza per i buongustai.

In realtà col nome generico di cefalo o muggine si indicano i pesci appartenenti alla famiglia dei Mugilidi, di specie diverse, non facilmente distinguibili; quelle più presenti nei fiumi, valli e lagune del delta del Po sono:

- la meccia o "sievalo" o 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;
- 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 caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva.

Tutte specie dalle carni delicate, molto apprezzate, ma purtroppo non molto conosciute. Da un punto di vista organolettico, Meccia e Bosega spiccano sul Caustelo.

Processo di produzione

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. Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particolato 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 cotte: bollite, al forno o ai ferri.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, nella zone di pesca e nelle aree limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Fiumi, valli e lagune del Delta del Po ricompresi nei comuni di Rosolina, Porto Viro, Porto Tolle e Ariano nel Polesine, in provincia di Rovigo.



La storia

I cefali vivono liberamente nelle acque salmastre e marine, su fondi sabbiosi e melmosi e costituiscono un tradizionale prodotto delle valli e delle lagune costiere. Sono molto comuni sotto costa, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto. Possono essere anche 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 fiocina ma soprattutto con una grande rete da posta lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.