Il Cefalo

Nello Cataudo

Nome comune	Cefalo comune
Specie	Mugil cephalus
Genere	Mugil
Famiglia	Mugilidi
Ordine	Perciformi

Dati morfologici (cefalo comune):

Peso massimo	8 Kg
Peso medio	----
Lunghezza massima	110 cm
Durata della vita	----

La famiglia dei mugilidi, alla quale appartiene il cefalo, è tanto diffusa da popolare tutti i mari tropicali e temperati del mondo, ed è così variegata da comprendere oltre 100 specie. Lungo il nostro perimetro costiero, dove è presente con ben sei diverse specie, il cefalo è senza dubbio il pesce più diffuso: il cefalo bosega, il cefalo calamita, il cefalo comune, il cefalo dorato, il cefalo labbrone e il cefalo verzelata. Avrebbero tutti e sei carni di ottima qualità, ma secondo l'habitat frequentato, questa arriva scadere fino a tal punto da rendere il pesce immangiabile. Ovviamente gli esemplari che vivono la maggior parte del tempo in mare aperto hanno carni più buone di quelli che vivono in prossimità delle foci o dentro i porti. In questa scheda si parlerà dei cefali in generale, anche se i dati morfologici sopra riportati sono riferiti al solo cefalo comune, che fra l'altro, è quello che raggiunge le maggiori dimensioni fra gruppetto familiare.
Di abitudini gregarie, è possibile incontrarlo un po' dovunque lungo le coste, che abbiano fondali rocciosi, sabbiosi, e fangosi. Lo si trova in special modo in prossimità degli scarichi urbani, delle foci, e soprattutto dentro i porti. E' un pesce "euritermo" e "eurialino", (è in grado di sopportare grandi sbalzi di temperatura e salinità), tanto che riesce a risalire senza particolari difficoltà, e per ampi tratti le foci dei fiumi, alla ricerca del cibo.
Il cefalo è un pesce dotato di grande vivacità. Si nutre di microorganismi marini, nonché di detriti, fanghiglia e sostanze organiche in decomposizione

Morfologia

Ha il corpo oblungo, di forma cilindrica al centro, poi leggermente compresso ai lati nella parte posteriore. Il peduncolo caudale si presenta molto appiattito e alto. E' interamente ricoperto da squame, di discrete dimensioni. La coda è ampia e bilobata, con le estremità piuttosto appuntite.
Il colore del dorso è grigio scuro. I fianchi sono color argento, percorsi longitudinalmente da 6-7 fasce di colore scuro, e il ventre bianco.
La testa è larga e appuntita, appiattita sulla parte superiore, e presenta una bocca di piccole dimensioni, con premascellari protrattili.
Pur essendo dura, è dotata di labbra molto morbide. Qualora il pesce sia allamato su quest'ultime, si rischia di perderlo facilmente proprio per la loro fragilità. I denti sono per lo più piccoli, o inesistenti, secondo la specie. L'occhio è interamente ricoperto da una sostanza gelatinosa trasparente, tranne la zona della pupilla, dove è presente una fessura verticale.
Il cefalo possiede due pinne dorsali, delle quali la prima reca 4 raggi spinosi.

Pesca

A dispetto della qualità delle carni per fini culinari, la pesca al cefalo a volte affascina il pescasportivo più delle altre, per il fatto d'essere

un pesce particolarmente guardingo e astuto, con il quale è veramente difficile capire quando è il momento di ferrare. Non fa altro che sbocconcellare l'esca, prendendola fra le labbra, assaggiandola, e sfaldandola a poco a poco. Non si ha a che fare con i soliti pesci che ingoiano voracemente l'esca, ma con schizzinosi assaggiatori che si decidono a inghiottire l'esca soltanto dopo un bel po'. L'esca più diffusa è la "pastella", una pasta a base di mollica bagnata mista a formaggio (dal gusto forte, tipo gorgonzola o pecorino), ma va anche bene il tocco di sarda, il fiocco di pane, o anche il bigattino. In ogni caso gli ami più indicati, devono essere sempre di misura piccola, quasi mai superiore al 12-14, e il diametro dei terminali dovrà essere compreso fra 0.08 e 0,16 mm, pena l'assoluta diminuzione o totale mancanza di abboccate.

Affinché si possa condurre un'efficace azione di pesca, è bene precisare che è opportuno un sostanzioso brumeggio preventivo dove caleremo le nostre lenze, lanciando nello specchio di mare antistante a noi delle palle formate da una poltiglia composta da pane e formaggio grattugiato, misto magari a sardine triturate. Quest'azione va poi proseguita, sempre a intervalli regolari, ma riducendone progressivamente la quantità. Non è indispensabile avventurarci in prima persona alla preparazione di simili maleodoranti intrugli poichè esiste già in commercio una gran varietà di preparati. Ricordiamoci che i cefali sono molto sospettosi, e dovremmo evitare, durante la pesca di fare rumori di qualsiasi genere, e di proiettare l'ombra del nostro corpo sulla superficie dell'acqua.

Difficilmente questi pesci stazioneranno però sotto i nostri piedi, pertanto l'attrezzatura più idonea per insidiarli sarà di solito una canna fissa abbastanza lunga o una leggera telescopica munita di mulinello, per arrivare con i lanci in quelle aree dove sosta il branco in quel momento. Il guadino è quasi d'obbligo, per due motivi ben precisi: è possibile ingannarlo soltanto con le lenze sottili, e le catture di taglia ragguardevole non sono un fatto infrequente. Quando questi due aspetti si combinano insieme, avremmo davvero un bel po' da fare per riuscire a portare il pesce in secco, ma il bello della pesca al cefalo a volte sta proprio in questo.

Questo articolo consta di 852 parole e 0 foto

Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario