

Pesce persico

Perca fluviatilis
(Percidi)

Péss pèsec, pèsec



«Il persico è pesce rossiccio e spinoso, assai furbo che, aggredito dal luccio, abilmente si difende, innestando le spine a cresta, come fa il riccio...»

B. Tecchi

Il pesce persico o persico reale è caratterizzato dal possedere una vistosa prima pinna dorsale sostenuta da forti raggi spinosi; alcune striature scure decorrono lungo gli argentei fianchi (proprio per questa sua caratteristica viene anche chiamato «zebra»). La taglia massima nel lago di Garda è di circa 1,5 kg.

La specie predilige i fondali rocciosi e sassosi; da giovane forma folti gruppi, ma poi con l'avanzare dell'età diventa solitario. La riproduzione

avviene in aprile-maggio; ogni femmina depone lunghi nastri di uova su piante acquatiche, rami o radici sommerse.

Nel lago di Garda è discretamente presente e in incremento rispetto a qualche anno fa. La sua densità è comunque soggetta a periodiche oscillazioni: ad anni favorevoli seguono infatti lunghi periodi di quasi totale assenza.

LE RICETTE

Filetti di persico al vino bianco
Filetti di persico fritti
Filetti di persico al burro
Risotto con filetti di persico
Persichetti al pomodoro fresco

Pennette al pesce persico
Linguine al pesce persico
Antipasto di persico reale
Tortelli di pesce persico al burro e maggiorana