

Pesce Spada, il Re del mare siciliano

Autore: Redazione

Data: 21 Gennaio 2021



Principe dello Stretto, simbolo della cucina siciliana.

- Il **pesce spada** è protagonista del mare siciliano.
- Nello Stretto di Messina la sua pesca è un'antica tradizione.
- Ecco cosa lo rende davvero unico.

La **pesca del pesce spada**, così la pesca in generale, è da sempre un elemento tradizionale dell'[economia siciliana](#). Nello dello [Stretto di Messina](#), dove la terra ferma lascia spazio all'incontro tra il mar Tirreno e il mar Ionio, il pesce spada è **protagonista**. Proprio l'unione dei due mari, crea correnti che favoriscono lo sviluppo del plancton e una maggiore diversità ittica. Da quando, inoltre, è stato aperto il Canale Suez, in questa parte al centro del [Mediterraneo](#) si incontrano acque provenienti da **Gibilterra** e le correnti tropicali che arrivano dal mar Rosso. Dallo Stretto passano quasi tutti i cetacei e i grandi pesci, come delfini, orche, balene, capodogli, il tonni, la mante, e squali.

Ma cosa rende il Pesce Spada così amato? Conosciamolo meglio.

Si tratta di un pesce osseo marino pereiforme dell'unica specie della famiglia Xiphiidae. È **pelagico**, cioè vive in mare aperto e occasionalmente può avvicinarsi alle coste. La sua caratteristica più conosciuta è, naturalmente, la **tipica spada** della mascella superiore, appiattita e tagliente, lunga 1/3 del suo corpo. Il colore va dal grigio piombo al brunastro sul dorso, argenteo con riflessi metallici sui fianchi. La sua lunghezza può superare i 4,5 metri e il suo peso supera abbondantemente i 400 kg. In media si aggira intorno ai 3 metri. Molto versatile e **apprezzato in cucina**, ha carni ricche di **proteine** e Omega 3, acidi grassi polinsaturi essenziali molto importanti per lo sviluppo del sistema nervoso centrale e della retina, che aiutano a mantenere bassi i livelli di colesterolo e grassi nel sangue, proteggono le arterie riducendo il rischio di malattie cardiovascolari.

Un pesce romantico

Nella fase di **riproduzione**, cioè due volte l'anno, il Pesce Spada attraversa lo Stretto. La prima, verso aprile-maggio, seguendo la costa calabra dal Tirreno allo Ionio; la seconda, tra luglio e agosto, in senso inverso e più vicino alla Sicilia. Il maschio non abbandona mai la compagna scelta per la stagione: per questo motivo viene definito un pesce "romantico".

I pescatori dello Stretto tendono a catturare per prima la femmina, ben sapendo che il maschio resterà a nuotare intorno alla barca, tentando anche di attaccarla con la sua lunga mascella spadiforme. Questo aspetto drammatico del duello tra uomo e pesce ha ispirato il noto cantante [Domenico Modugno](#) a comporre la canzone "Lu piscispata".

La pesca del Pesce Spada è un vero e proprio rituale, che ha avuto inizio più di duemila anni fa, quando le barche andavano ancora a remi. La tecnica originaria è rimasta pressoché invariata. Si avvista il pesce, lo si insegue e lo si attende, lanciandogli addosso un'arma e lottando fino alla morte. Già i greco-siculo-calabri lo pescavano così. Con gli anni nacque la tipica imbarcazione chiamata **Luntru**: leggera, sfilata e velocissima, lunga fino a 6-7 metri, consentiva la presenza di 6-8 abilissimi rematori e dell'indispensabile lanciatore a prua.

Con l'avvento del motore marino si modificò l'**antica pesca**. Nacque la moderna feluca. Nonostante l'evoluzione delle imbarcazioni, sono rimaste inalterate molte pratiche magiche e religiose che hanno accompagnato nei secoli la caccia del Pesce Spada. Tra queste vi sono la benedizione delle barche, la mangiata propiziatoria della ciurma, l'invocazione di S. Marco al momento del lancio dell'arpione e la marchiatura scaramantica del pesce appena catturato.

Il Pesce Spada in tavola

Cominciamo da una piccola curiosità. L'autore de "Il Conte di Montecristo", Alexandre Dumas, apprezzò moltissimo il Pesce Spada cucinatogli, dai suoi amici messinesi. Raccontò che ebbe modo di gustarlo anche al fianco dei Mille nel 1860, quando il suo cuoco ritenne di prepararlo per lo Stato Maggiore dei Garibaldini in marcia per Girgenti. Quasi tutte le parti di questo pesce [sono adatte a essere cucinate](#) (quelle tenere e grasse vicine alle pinne e quelle vicine alla pancia e alla parte posteriore). La parte nobile e più pregiata è la nuca: è la più tenera perché meno esposta all'attività muscolare dell'animale. Non si buttano neanche le interiora e le uova, mentre l'unica parte immangiabile è proprio la tipica spada. Il Pesce Spada non si presta alla conservazione sott'olio.

Generato il 24/05/2025