



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [RUBRICHE](#) [AGENDA](#) [PARLIAMO DI...](#) [ASA MAGAZINE](#) [NEWSLETTER](#) [CONTATTI](#) [RISERVATO ASA](#)**SOCIAL NETWORK:**
ATTENZIONE AGLI EFFETTI COLLATERALIGARANTE
PER LA PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**LA BORSA DELLA SPESA**A cura di Enza Bettelli / asa.web@asa-press.com**Il Pagello**

Il suo nome scientifico è *Pagellus erythrinus*, conosciuto anche come fragolino per il colore rosso sul dorso e rosato sui fianchi, ha una sagoma ad ellissi e può raggiungere una lunghezza massima di circa mezzo metro. Ci sono anche il pagello bastardo di colore argento rosa e l'occhialone, il meno pregiato, con grandi occhi e una evidente macchia scura sopra le pinne laterali. Il pagello viene a volte confuso con il più pregiato dentice, ma quest'ultimo ha il muso meno appuntito. Vive nei nostri mari ma si pesca anche nell'Oceano Atlantico. E' un pesce di media qualità, però è piuttosto magro e ricco di sali minerali.

ACQUISTO E CONSERVAZIONE

La freschezza del pagello, come per tutti gli altri pesci, va controllata nel modo abituale: occhio vivo e convesso, squame aderenti, colore brillante, branchie umide e di colore vivace, carne soda e aderente alla lisca centrale, odore gradevole e delicato.

Il pagello si pesca tutto l'anno ma la stagione migliore inizia a primavera per culminare in estate.

Si conserva in frigorifero fino a un paio di giorni, già pulito ma non lavato.

QUANTO COSTA

Dati forniti da So.Ge.Mi. SpA, Ente Gestore dei Mercati Agroalimentari all'Ingrosso di Milano - www.mercatimilano.it. Il [Mercato Ittico](#) all'Ingrosso di Milano, via Cesare Lombroso 53, ogni sabato mattina è aperto al pubblico dalle ore 9.30 alle 12. Però non tutti i grossisti sono interessati alla vendita al pubblico e alcuni stand possono essere chiusi.

I Pagelli Fragolini di provenienza varia Europa, di prima categoria e di pezzatura media, in questi giorni sono venduti nel [Mercato Ittico](#) all'Ingrosso di Milano gestito da [Sogemi](#) SpA (www.sogemispa.it) a prezzi all'ingrosso compresi tra i 21 e i 25 euro al kg.

IN CUCINA

Il pagello è adatto per la cottura in umido, con o senza pomodoro, e nelle zuppe; gli esemplari più grossi si possono anche lessare, cuocere al forno o grigliare. Se optate per la grigliatura meglio non squamarlo e spellarlo poi solo a cottura avvenuta.

Per la sua preparazione sono da preferire le ricette non molto elaborate per non rischiare di coprire il sapore delicato della sua carne.

[La Borsa della Spesa / Archivio](#)

Il Pagello



www.asa-press.com | Sito a cura di Enza Bettelli.

Il contenuto del sito è soggetto a copyright. Per i testi obbligo di citare fonte e autore.

Per le immagini chiedere l'autorizzazione a asa.web@asa-press.com

P.IVA 97131350155

[Cookie & Privacy Policy](#)