



Corpo allungato, serpentiforme, rotondeggiante nella parte anteriore e compresso in quella posteriore. Coperto di piccole squame e abbondante muco. Può assumere vari colori, dorsalmente può essere bruno/verdastra, grigio/brunastra o nerastra, sul ventre bianca/giallastra. I maschi hanno delle dimensioni che vanno dai 35 ai 50 cm, le femmine dai 100 ai 150 cm. Carni ottime, pregiate, grasse e saporite. Stagione adatta alla pesca: estate, autunno. Tecniche di pesca: tofo, tofone, fila, palamite (attrezzo da pesca formato da un insieme di ami montati ad intervalli regolari su un cavetto chiamato trave, per mezzo di spezzoni di filo chiamati braccioli). Esche: lombrico, gamberetto, latterino, lasca, tinchetta. Si pesca anche con canna da fondo – filo: 0,25/0,35 – ami: m. 6/9 – esche: lombrico, interiora di pollo. La pesca viene effettuata al crepuscolo o di notte. Spesso dopo la pesca viene lavorata in laboratori artigianali annessi ai punti vendita autorizzati ai sensi della L. 283/62, seguendo queste fasi: decapitazione, eviscerazione, spellatura, confezionamento, congelamento in tunnel ventilato, stoccaggio in celle frigo (18°C).