

# **Il Luccio: il re del lago dai denti affilati**

22/11/2021

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Il Luccio è un pesce d'acqua dolce di medie-grandi dimensioni che difficilmente supera i 150/200 cm di lunghezza, ma che può raggiungere il peso di oltre 20 kg.

Questa specie popola le acque fresche degli emisferi settentrionale, trovandosi particolarmente a suo agio in aree ricche di vegetazione dove gli è più facile deporre le uova e, durante i momenti di caccia, celarsi per tendere i formidabili agguati che lo rendono tanto temuto.

La sua arma in più, oltre ai poderosi e repentini scatti, è la pericolosa mandibola munita dei 600 denti che gli hanno reso il soprannome di "pugnale del Garda", titolo guadagnato da una poesia a lui dedicata.



*Uno splendido esemplare di Luccio si cela sul fondale, pronto ad attaccare.*

## IL CARNIVORO CHE GIACE IN AGGUATO

Un predatore particolare, il Luccio, che ama celarsi tra canneti, alghe e ninfee, nella più totale immobilità e per lunghi periodi, mentre si appresta ad attaccare.

Una volta individuata la preda, questo pesce è in grado di sprigionare una notevole accelerazione afferrandola con la sua mandibola, dalla quale è difficile liberarsi.

Una delle sue particolarità è che, in mancanza di alternative, il Luccio non disdegna di nutrirsi di esemplari della sua stessa specie, mettendo in atto vere e proprie forme di cannibalismo.



*Un dettaglio ravvicinato del Luccio, mentre si nasconde tra la vegetazione.*

## L'ACQUISTO SOSTENIBILE?

Nonostante secondo l'IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura) la specie non sia attualmente soggetta a rischio, scegliere di acquistarla nel periodo giusto è un gesto responsabile.

Per questo motivo si consiglia il Luccio tra giugno e dicembre, quando è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo riproduttivo: un acquisto sostenibile e nel rispetto della specie.

## LE CARNI DEL LUCCIO: DELIZIOSE RIPIENE O ALLA GRIGLIA

Le carni di questo pesce hanno una storia blasonata nella tradizione europea e in passato veniva spesso rappresentato su araldi nobiliari, ma anche nelle località dove era concessa la pesca in acque interne, dove simboleggiava le zone adibite a



tale attività.

Il Luccio si presta bene a differenti cotture, in particolare alla griglia, in umido o ripieno e gustosissime sono le preparazioni a lui dedicate nella nostra sezione "Ricette".



*Kiwi Luccio in oliocottura, una delle ricette Hello Fish! a base di Luccio.*

## LE NOSTRE RICETTE CON IL LUCCIO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come il Luccio ripieno al forno, il Luccio alla Gardesana e il Kiwi luccio in oliocottura!

Vuoi approfondire? Cerca il Luccio nelle nostre schede sulle specie!