Il "pugnale del Garda": il Luccio

14/11/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Questo lunedì volgiamo lo sguardo alle acque dolci, in particolare quelle lacustri, **per raccontarvi di un pesce considerato uno dei massimi predatori di questo ecosistema: il Luccio** o nome scientifico *Esox lucius.*

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.

Parlando delle sue caratteristiche fisiche, **troviamo un pesce dal corpo allungato e fino, con una colorazione verde-grigia sui lati e più scura sul dorso**, sempre con le stesse tonalità.

Una delle caratteristiche del Luccio è la bocca molto pronunciata, motivo che gli è valso il titolo di "Luccio papera", proprio per la particolare forma simile ad un becco duro.

Riguardo alle sue dimensioni, invece, **difficilmente supera i 150/200 cm di lunghezza, ma può raggiungere il peso di oltre 20 kg**.

Un esemplare di Luccio medio appena pescato.

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 e 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.

La sua arma in più, infine, **è la pericolosa mandibola munita dei 600 denti, la quale gli è valsa il soprannome di "pugnale del Garda"**, titolo guadagnato in una poesia a lui dedicata.

Un dettaglio ravvicinato sul Luccio nei pressi del fondale di un lago.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalata dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) **come non a rischio**, scegliere di acquistare nel momento giusto e con metodi di cattura nel rispetto del suo habitat è un gesto sostenibile.

Se vuoi fare un acquisto responsabile**, scegli di portare a tavola questo pesce tra giugno e dicembre**: in questo modo è comunque disponibile, ma **fuori dal suo periodo di riproduzione**.

SCOPRI IL LUCCIO A TAVOLA!

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.**

Parliamo di filetti molto magri e digeribili, dal ridotto apporto calorico e con un buon contenuto proteico. **Questa specie è ricca di minerali e vitamine**, in particolare fosforo, selenio, vitamina D e vitamina B12, mentre è povera di sodio e colesterolo.

Se vuoi provare una ricetta a base di Luccio, **prova questa preparazione dal nostro ricettario,** dove questo pesce diventa ambasciatore di due culture, quella orientale e occidentale, **con la sapida salsa di soia accompagnata dalla delicata dolcezza del miele**:

Luccio al profumo di soia e miele con verdure al vapore.

Anche il gusto vuole la sua parte: **scopri le nostre ricette** nella sezione dedicata**.**

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