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!