Il grande serpente dei mari: il Grongo

14/03/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Dal nome scientifico *Conger conger,* parliamo di un predatore famoso delle acque salate, dal corpo lungo, robusto e potente, che trova tra la acque del Meditarreno un clima ideale per la sua diffusione, ma che non disdegna le fresche onde oceaniche, palesandosi anche nell'Oceano Atlantico, senza paura.

Un vero titano dei mari, temuto, inseguito e rispettato dai pescatori che nei secoli hanno sempre cercato di strapparlo ai flutti marini per portarlo sulle tavole, dove questo peso massimo ama essere gustato.

Parlando di dimensioni, ci riferiamo a una specia di taglia notevole che può raggiungere fino ai 3 metri di lunghezza per 10 kg di peso, un vero re dei mari! La sua forma, invece, è serpentesca, i denti ben aguzzi e la livrea scura, caratterizzata dalla mancanza di scaglie, una pelle liscia e mucosa e il corpo unito in una sola lunga forma, con pinna dorsale e anale ben unite.



Una cassetta di Gronghi freschissimi, direttamente dal mare al banco del pesce.

UN PESCE ROMANTICO CHE SI RIPRODUCE UNA SOLA VOLTA NELLA VITA

Una specie particolare, il Grongo, che necessita di un ciclo di crescita molto lungo (della durata di 2 anni) prima di entrare nella fase adulta, periodo durante il quale le sue ossa perdono calcio e si ammorbidiscono, trasformandolo in un essere più gelatinoso.

Riguardo alle sue particolarità, la più evidente è la "scelta coniugale". A cosa ci riferiamo?

Parliamo della sua caratteristica più particolare: il "matrimonio" con altri simili per scopi riproduttivi è per questo pesce una cosa serie, tanto che si unisce al partner una sola volta nella vita!

Un'altra curiosità: tra Gibilterra e le Azzorre è stata individuata una zona di

riproduzione che si ritiene fornisca il ricambio della popolazione dell'Europa settentrionale e sembra che vi siano aree simili anche nel Mediterraneo, ancora tutte da scoprire.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE NEL PERIODO GIUSTO

Il Grongo, che ama le profondità sostenute (fino ai 400 metri!) predilige gli ambienti pietrosi, i sassi accatastati, i massi ricoperti di alghe o di gorgonie, le fessure, le vivaci dune di calcare ed è sufficiente che tutto ciò nasca su fondi fangosi o arenosi perchè vi abiti con piacere.



Alcuni Gronghi di taglia diversa si celano tra le fessure del fondale marino, luogo da loro prediletto.

Per rifornire i banchi dei pesci la fonte principale è la pesca industriale, ma anche la piccola pesca artigianale è in grado di portare a riva questi pesi massimi del mare, in particolare con le Reti da posta.

Nonostante l'IUCN (International Union for Conservation of Nature) segnali questa specie a rischio minimo, se vuoi fare un acquisto sostenibile prediligi un prodotto catturato con i metodi della piccola pesca artigianale, sicuramente un gesto responsabile in grado di fare la differenza.

A TAVOLA CON IL GRONGO

Le sue carni magre sono ricche di lische, ma anche di proteine ad elevato valore biologico, minerali e vitamine. Fra gli acidi grassi si evidenzia una elevata percentuale di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena, con bassi i livelli di sodio e colesterolo.

Per le cotture, ci teniamo a menzionare in particolare la bollitura, quindi lessatura, oppure la griglia, specie se è un adulto perché con questo metodo rende il massimo, anche se le carni in età giovanile sembrano siano le più gustose e nutrienti (si consiglia di consumarlo comunque di una taglia minima di 50 cm).



Una ricetta dai profumi orientali accompagna il Grongo in questo piatto, dove bollitura e marinatura lo insaporiscono.

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

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