La preistoria si fa pesce: lo Storione

16/05/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

I nostri approfondimenti sulle specie di mare e d'acqua dolce incrociano spesso esemplari dimenticati, diremmo meno noti e che popolano meno le nostre tavole, al fine di valorizzarli e riportarli all'importanza che meritano.

Oggi, diversamente, il nostro sguardo volge verso una specie di fama indiscutibile e sotto certi aspetti mitologica, un filo conduttore verso la preistoria che, tuttavia, è a rischio a causa della pesca illegale: lo Storione o nome scientifico *Acipenser sturio*.

Parlando del suo corpo, troviamo notevoli le sue dimensioni, da 1 fino ai 3 metri di lunghezza, anche se in Italia si attesta sul metro e mezzo con un peso intorno ai 25-30 kg. Di struttura slanciata e squaliforme, il colore è grigio-verdastro sul dorso e biancastro sul ventre mentre, inconsueta è la presenza di 5 serie di vistose placche ossee disposte longitudinalmente sulla pelle e di lische nelle sue carni; la testa, infine, che termina in un muso appuntito, è posizionata ventralmente e sotto alla bocca pendono 4 barbigli tattili.



Un primo piano su due magnifici esemplari di Storione adulti, con la loro particolare linea squaliforme.

UN PESCE DAL RETAGGIO ANTICO, ANCHE ITALIANO

Spesso poco consumato sulle tavole italiane, lo Storione è (o più precisamente, era) un pesce autoctono nei nostri territori e un tempo presente in gran numero nel Po e nel Tevere, corsi d'acqua che, tuttavia, non ospitano più questa specie a causa dell'inquinamento e dei cambiamenti climatici.

Nonostante lo scarso numero di esemplari nel territorio del nostro paese, il famoso caviale di questa specie è richiestissimo e, curiosità, lo è in particolare quello dei rari esemplari albini: una specialità che veniva servita solo a zar e imperatori e che oggi si aggira sulla cifra esorbitante di 25.000 € al kg!

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE NEL PERIODO GIUSTO

Siccome la sua presenza in natura è in drastico calo, i principali banchi del pesce ricorrono all'acquacoltura per rifornirsi, per questo motivo risulta una scelta sostenibile acquistare solo esemplari allevati.

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie a rischio, risulta essenziale, quindi, scegliere di acquistare prodotti unicamente derivanti dall'acquacoltura, soprattutto se sostenibile, evitando pesci derivanti da catture (spesso illegali) di esemplari selvatici.



Una foto di una vasca di acquacoltura, una scelta sostenibile quando si sceglie di acquistare lo Storione.

SCOPRI LO STORIONE A TAVOLA

Dalle carni pregiate e piuttosto grasse, risulta un'ottima fonte di proteine e acidi grassi polinsaturi omega-3, vitamina A, vitamina D, vitamine del gruppo B. Buono, inoltre, l'apporto di fosforo e selenio, mentre sono bassi i livelli di sodio.

In cucina, troviamo che lo Storione è apprezzatissimo in particolare per le sue uova, da cui si ottiene il famoso caviale, usate per ricette di raffinati aperitivi, sulle tartine spalmate di burro, col limone o con i blini russi, una specie di crespella, anche se le più classiche preparazioni alla brace, in padella o affumicato offrono risultati altrettanto gustosi



Una delicata ricetta a base di Storione, con limone e capperi a vivacizzarne le carni pregiate.

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

Vuoi approfondire? Cerca lo Storione nelle nostre schede sulle specie!