Il crostaceo che inganna i predatori: la Pannocchia o Canocchia

13/11/2023

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

Il nostro approfondimento di oggi si rivolge ad una specie alquanto popolare sulle tavole degli italiani, un crostaceo dai numerosissimi nomi: **la Pannocchia o Canocchia**, o per alcuni "cicala di mare", nome scientifico *Squilla Mantis.*

Per le caratteristiche fisiche, troviamo che presenta una forma allungata che raramente supera i 25 cm di lunghezza ed è protetta da una corazza di colore bianco-grigio dai riflessi rosati o giallo chiaro madreperlaceo la protegge ed è soggetta a muta durante la crescita.

Riguardo all'habitat, la sua passione sono le coste e i fondali sabbiosi e fangosi a profondità tra i 20 e i 200 metri, privilegiando la vicinanza alle foci dei fiumi e a canali; nel Mediterraneo è particolarmente diffuso nella porzione dell'Adriatico settentrionale.

Il suo stile di vita, infine, è piuttosto solitario: durante il giorno vive nascosta nelle gallerie che scava sul fondo marino, mentre la notte esce dalle tane alla ricerca di cibo o per la riproduzione.



Un primo piano su alcuni esemplari freschissimi di Pannocchia o Canocchia.

UNA CODA PARTICOLARE PER SPAVENTARE I PREDATORI: SCOPRIAMO COME

Oltre al caratteristico colore madreperla che ne contraddistingue la corazza, **troviamo due curiose macchie sulla parte finale della coda che fungono da finti occhi**, ingannando i predatori che hanno così difficoltà a distinguerli da quelli veri.

Ulteriore curiosità, proprio riguardo agli occhi, riguarda quelli che effettivamente utilizza per vedere e considerati tra i più complessi del regno animale: essi riescono a muoversi in modo indipendente e hanno ben 12 fotorecettori diversi a occhio, riconoscendo in modo rapido e chiaro i colori e individuando immediatamente quelli che per loro rappresentano un pericolo.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalata come specie non a rischio, troviamo la Pannocchia o Canocchia in pescheria come prodotto della pesca professionale, ma anche della piccola pesca artigianale, che la porta a riva attraverso l'utilizzo di reti da posta o di nasse.

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



Un dettaglio ravvicinato dove è possibilenotare le caratteristiche macchie a forma di occhio sulla coda.

SCOPRI LA PANNOCCHIA O CANOCCHIA A TAVOLA!

Questo crostaceo ha carni delicate, caratterizzate da un moderato contenuto proteico e dal tenore lipidico e apporto calorico molto ridotti; presenti, inoltre, un

buon quantitativo di zinco, rame e selenio.

La Pannocchia o Canocchia è molto apprezzata dal punto di vista gastronomico e deve essere consumata fresca perché, con il passare del tempo, tende a perdere consistenza e a disidratarsi: per questa ragione, **è preferibile acquistarla ancora viva o verificare almeno che presenti il guscio compatto**, senza mostrare parti ingiallite o screpolature.

Parlando di cotture, questo crostaceo viene cucinato intero e impiegato indifferentemente sia per i primi che per i secondi per esempio nelle zuppe, ma anche arrosto, lessato, gratinato al forno e in umido.

Prova un classico dal nostro ricettario a base di questa specie, le Canocchie gratinate:



Canocchie gratinate, un classico delle ricette che hanno come base la Pannocchia o Canocchia.

Cerchi un'alternativa a questo crostaceo? Prova lo Scampo!

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

Vuoi approfondire? Cerca la Pannocchia o Canocchia nelle nostre schede sulle specie!