Il gambero "imperiale" dei mari italiani: la Mazzancolla

31/10/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

In questo avvio di settimana, **la rete di Hello Fish! ci porta a scoprire un crostaceo considerato "imperante" nei mari italiani,** soprattutto nell'Adriatico: la **Mazzancolla**, o nome scientifico è *Melicertus kerathurus/Marsupenaeus japonicus*, in base alle origini (se è autoctona o insediata).

Riguardo al suo habitat, **predilige acque costiere con fondali bassi sabbiosi, fangosi e ricchi di detriti costieri, dove si cela nelle ore diurne.**

Parlando del suo aspetto fisico, la Mazzancolla è più grande dei crostacei della sua famiglia e vi differisce anche per colorazione che tende al bruno con sfumature rosastre, ma che cambia col passare del tempo. Il suo peso solitamente supera tranquillamente i 100 g mentre la sua lunghezza si attesta intorno ai 20 cm.

Una curiosità: la testa e la parte alta del corpo contengono gli organi vitali più importanti come il cuore, lo stomaco, le branchie e il sistema nervose. **Anche le antenne**, allo stesso modo, non sono un semplice apparato estetico, ma **costituiscono uno strumento sensoriale nonché organo regolatore dell’equilibrio.**

Un dettaglio sulla Mazzancolla in uno dei sui habitat prediletti, il fondale roccioso.

PER QUALE MOTIVO VIENE CHIAMATO "GAMBERO IMPERIALE"?

La spiegazione è molto semplice: **a causa della sua ampia diffusione nelle acque del Mediterraneo italiano, la Mazzancolla assume un atteggiamento dominante rispetto alle altre specie della sua famiglia**, motivo che gli è valso il soprannome.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalata dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come non a rischio, questa specie viene generalmente catturata con i metodi della pesca professionale, ma **può anche essere portata a riva anche con gli attrezzi della piccola pesca artigianale** come le nasse**.**

La Mazzancolla viene, inoltre, **allevata grazie ai metodi dell'acquacoltura (stagnicoltura, vallicoltura)**: in questo modo, la sua presenza è garantita per tutto l'anno, grazie ad un sistema controllato che ne certifica la qualità durante

tutta la crescita e la raccolta.

Se vuoi fare un acquisto responsabile**, scegli di portare a tavola questo crostaceo tra ottobre e dicembre (se il prodotto è pescato e non d'acquacoltura):** in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.

Una Mazzancolla adagiata sul ghiaccio appena pescata.

SCOPRI LA MAZZANCOLLA A TAVOLA!

La Mazzancolla, soprattutto se selvatica, **ha carni ad elevato contenuto proteico, basso apporto lipidico e calorico.** I livelli di colesterolo sono piuttosto elevati, accompagnati tuttavia da una elevata percentuale di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena e da un basso livello di saturi. Ottima, infine, come fonte di fosforo, zinco, rame, iodio, selenio, e vitamine del gruppo B.

Generalmente, la Mazzancolla è considerata un crostaceo di ampio interesse e viene valorizzata attraverso cotture al salto, al vapore, arrosto, bollita

o cruda, tra le più note, ma anche al forno, fritta, in umido o marinata sprigiona tutto il suo gusto.

Se vuoi assaggiare un piatto a base di Mazzancolla, **prova una ricetta di Carlo Cambi**, il noto giornalista e scrittore toscano, **in grado di valorizzare al massimo le carni di questo crostaceo grazie al Cognac:**

Mazzancolle al cognac.

Cerchi un'alternativa a questo pesce? Prova il Gambero Viola!

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

Vuoi approfondire? Cerca la Mazzancolla nelle nostre schede sulle specie!