Il Gambero Grigio: il piccolo predatore/preda

29/11/2021

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Di dimensioni modeste - gamberetto, direbbe qualcuno - il Gambero Grigio è caratterizzato da un particolare guscio grigio-trasparente, spesso ricoperto di puntini neri, che lo distingue dagli altri esemplari della sua stessa famiglia, i quali spesso sfoggiano un colorito più tendente al rossastro.

Abitante marino di piccola taglia, le sue dimensioni oscillano tra i 6 e i 9 cm e nel fondale basso e sabbioso dell'Adriatico trova le condizioni ideali per la sua diffusione e riproduzione, rendendolo una specie molto prolifica in questa porzione di mare.



Un dettaglio sul gambero grigio e la colorazione del suo guscio.

UN RUOLO CHIAVE NELL'ECOSISTEMA MARINO

Il Gambero Grigio ricopre un ruolo importante all'interno delle acque, grazie al suo duplice "lavoro" di predatore/preda (mangia specie più piccole di lui e a sua volta è alimento per molti pesci).

Riguardo ai metodi di cattura, si utilizza prevalentemente le reti a strascico, ma può essere anche pescato facilmente con gli attrezzi della piccola pesca come le nasse e i cestelli e le reti da posta.

Le sue abitudini di vita sono particolari, ma abbastanza in linea con quelle della famiglia: ama nascondersi nella sabbia, eludendo così i pericolosi predatori che vogliono cibarsi delle sue carni, e di notte esce alla caccia di altri crostacei, vermi e molluschi, che costituiscono la sua dieta.



Un esemplare di taglia media di Gambero Grigio con i caratteristici puntini sul guscio.

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 consumo del Gambero Grigio tra luglio e dicembre, quando è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo riproduttivo: un acquisto sostenibile e nel rispetto della specie.

LE SUE CARNI: CONSISTENZA INCONFONDIBILE ADATTA A NUMEROSE PREPARAZIONI

Pescato attivamente, anche nei mari del Nord Europa dove trova un altro habitat ideale, è uno dei crostacei più richiesti in ambito gastronomico grazie alle sue carni sode e dal gusto delicato, adatte a molti tipi di preparazione: al forno, arrosto, marinato, al vapore o bollito sprigiona tutto il sapore del mare.



Spaghettini gamberi e cocco, una delle ricette Hello Fish! a base di Gambero Grigio.

LE NOSTRE RICETTE CON IL GAMBERO GRIGIO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come gli Spaghettini gamberi e cocco, le Mini cotolette di gamberi e porcini e la Tartare di gamberi grigi, agrumi, miele e scorze di lime!

Vuoi approfondire? Cerca il Gambero Grigio nelle nostre schede sulle specie!