

Radio Station Val 202

Nonostante una volta l'anguilla fosse un piatto importante di tutte le cucine europee, rimane ancora oggi un animale misterioso. Un po' per via del corpo che ricorda quello di un serpente, un po' a causa del suo complicato ciclo di vita. I pescatori erano meravigliati dal fatto di non trovare mai degli esemplari giovani, poi anche gli esperti e scienziati, fino all'inizio del XX secolo, che riuscivano a capire dove e quando le anguille si riproducevano.

Le anguille si riproducono una sola volta nella loro vita e lo fanno nel Mar dei Sargassi nell'Oceano Atlantico. Lì le femmine depongono le uova che i maschi fecondano. I giovani esemplari non sono affatto simili ad un'anguilla, sono più simili a dei girini. Poi iniziano il lungo viaggio verso la casa dei loro genitori a circa 5.000 km di distanza, viaggio che dura 2 o 3 anni. Una volta giunte nel Mare Adriatico sono trasparenti, lunghe 5-10 cm e con grandi occhi sporgenti. Sono così diverse dai propri genitori che per molti secoli si è pensato che fossero una specie diversa. Nelle acque delle lagune del Mare Adriatico cambiano colore, il dorso diventa scuro, la pancia gialla e determinano il proprio sesso. Prima di giungervi, infatti, sono ancora ermafroditi. La temperatura e la salinità dell'acqua e la grandezza della popolazione dei giovani esemplari determinano il sesso delle anguille. Dopo un breve periodo nelle lagune le giovani anguille si spostano nelle acque dolci dell'interno, magari anche attraversando porzioni di terreno, dato che le anguille sono in grado di sopravvivere sulla terraferma fino ad un paio di ore.

Le anguille si nutrono soprattutto di invertebrati, granchi e rane. Tra i 7 e i 20 anni di età cambiano di nuovo: il loro colore diventa argentato, smettono di nutrirsi e gli organi dedicati al nutrimento si seccano per dare più spazio a quelli riproduttivi. La testa diviene appuntita e gli occhi diventano più grandi. A questo punto si mettono in marcia verso il Mar dei Sargassi per riprodursi e poi morire. Ma questo non è tutto: questo misterioso animale è velenoso se mangiato crudo. Infatti il suo sangue è velenoso per l'uomo e può causare anemia e può condurre anche alla morte.

Questo ci è stato spiegato dalla guida naturalistica Valentina Roma che ci ha accompagnati alla scoperta del Parco del Delta del Po e della Manifattura dei Marinati, un'ex fabbrica-magazzino dedicata alle anguille a Comacchio.

In quest'area, a partire dagli anni 50, c'è stata molta miseria, e la lavorazione delle anguille ha rappresentato da sempre l'attività principale. Tutti coloro che avevano un lavoro, ovvero circa 1/5 della popolazione, erano impiegati nell'industria dell'anguilla e ciò che oggi viene pescato in un anno in passato veniva pescato in un giorno. Le modalità di pesca non sono cambiate molto, ma i materiali usati, che una volta erano in legno, sono stati rimpiazzati da materiali in ferro e cemento. Anche i processi di lavorazione delle anguille non sono cambiati molto. Noi seguiamo ancora i metodi tradizionali.

In altre località italiane, oppure in Danimarca e in Olanda, le anguille vengono allevate in cattività, dove però le anguille non si riproducono. L'allevamento svolge un ruolo cruciale anche nel rinnovo della popolazione esistente di questo animale che è inserito nella lista degli animali a rischio di estinzione.

L'80% delle anguille viene pescato in autunno, quando le anguille sono in viaggio verso il Mar dei Sargassi, mentre il 20% viene pescato in primavera, quando i giovani esemplari ritornano a casa.

A Comacchio le anguille vengono pescate seguendo i metodi tradizionali. Alla Manifattura dei Marinati vengono anche lavorate e conservate. Le anguille vengono catturate nei lavorieri e poi trasportate in lunghe barche in legno. Poi vengono suddivise in base alla loro grandezza e decapitate. Gli organi interni e la pelle vengono rimossi e le anguille vengono infilzate su degli appositi spiedi per essere cotte. Poi vengono riposte in conserve con l'aggiunta di aceto, acqua e spezie.

Nel Nord-Italia le anguille sono chiamate anche maiali del mare poiché di esse non si butta nulla. Ovviamente la parte più importante è la carne che viene lavorata e venduta. In passato le teste venivano vendute per pochi soldi ai più poveri che ne facevano un brodo. Il grasso delle anguille veniva utilizzato sia in cucina sia per accendere lampade o proteggere le scarpe.

La pelle veniva trasformata in lacci da scarpe, le ossa venivano fritte e mangiate come dei grissini.

L'anguilla è particolare e diversa dagli altri pesci anche perché la sua carne è fonte di colesterolo.

Nonostante esistano innumerevoli libri e pubblicazioni in merito all'anguilla, la sua vita rimane ancora un mistero. Gli studiosi occidentali conoscevano molto bene l'anguilla europea e Aristotele è stato uno dei primi a studiarla.