



*MONDO
DEL
GUSTO*

*ENOGASTRONOMIA
AMBIENTE
TURISMO*

Le anguille di Comacchio (Ferrara): delizia del palato e richiamo della natura di Fosca



Nel basso ferrarese, a **Comacchio**, dove le acque si confondono con il cielo in un magico color madreperla, dove l'usignolo d'acqua dà la voce agli aironi cinerini e dove nidificano a migliaia i **fenicotteri rosa** scambiando il volo con avocette e cormorani, trovano il loro ambiente ideale **le anguille**.

I preziosi pesci, per secoli principale fonte di sostentamento per le popolazioni locali, hanno via via assunto un **ruolo trainante nella economia locale e nella riscoperta della tradizione**.

I tempi sono mutati ma le tecniche di pesca rimangono pressoché invariate e sfruttano gli antichi saperi, le maree, le notti scure e bagnate.



La **nascita delle anguille** è ancora avvolta per molti versi nel mistero: simili a piccole foglie d'ulivo, le larve d'anguilla percorrono miglia e miglia per raggiungere, dal **Mar dei Sargassi**, gli ampi specchi vallivi che circondano Comacchio. Si sa poi che la migrazione a ritroso degli esemplari sessualmente maturi inizia in autunno, nelle valli, quando l'istinto riproduttivo di questi pesci li spinge ad uscire da laghi o canali o stagni in cui hanno fino ad allora vissuto per spingersi prima verso i fiumi, poi di nuovo verso il mare.

Alla soglia dei 13 anni, infatti, i sinuosi serpenti d'acqua rientrano nelle foci dei fiumi, dai quali, per imprescindibile istinto, vengono attratti di nuovo dalle acque marine. Per la migrazione preferiscono le **notte piovose e senza luna**, che permettono loro di percorrere senza pericolo di disidratazione anche tratti in terra ferma. I loro tragitti, ad elevatissime profondità, sono poco noti ma, per certo, in un modo o nell'altro, riescono a raggiungere il mar dei Sargassi dove iniziano la ricerca del compagno per l'accoppiamento.



Si presume che le anguille **si accoppino** ad una profondità di circa **1000 metri** e che muoiano subito dopo la riproduzione.

Appena uscito dall'uovo, il giovane esemplare riprende l'esatto percorso materno verso l'Europa, ripercorrendo in due o tre anni l'identico itinerario per arrivare, in forma di **ceca**, nella stesso luogo da cui è partita la madre. E la storia si ripete.

Seguendo il loro eccezionale olfatto si nutrono di animali vivi e morti che cacciano di notte o nei fondali torbidi.

Le **femmine** di anguilla raggiungono anche un metro di lunghezza e due chili di peso; i **maschi** meno di 50 centimetri.

I **famosi capitoni**, invece, possono raggiungere la lunghezza di un metro e mezzo e pesare dieci chili. Essi sono allevati dall'uomo in acquari dove **possono vivere fino a 55 anni**.

Approfondimenti esterni:

- 195.62.166.21

Argomenti correlati



9 ospitalità correlate



4 territori correlati



2 eventi correlati

MONDO DEL GUSTO s.r.l. - Sede legale Via Crescenzio 74 - 00193 Roma

C.C.I.A.A. Roma n° R.E.A. 1136053 - C.F. e P.IVA 09052671006 - Capitale sociale € 10.000 i.v.

Mondo del Gusto è una testata giornalistica (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n° 7735 del 19 febbraio 2007)

Quando non altrimenti specificato, i contenuti di questo sito sono riproducibili secondo licenza Creative Commons. [Contatti](#) | [Pubblicità](#) | [Credits](#)