

ANGUILLA DEL LIVENZA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla del Livenza, anguilla della Livenza; a Venezia "anguilla", "bisato", "burateo"; a Chioggia: "bisato" o "buràtelo"; a Caorle: "bisato", a S. Stino di Livenza: "bisàt".



La storia

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) è un pesce del tutto particolare, sia per la sua forma allungata e serpentina, sia soprattutto per il suo particolare ciclo vitale. Essa infatti si accresce nelle acque dolci o salmastre, dove si trattiene fino al raggiungimento della maturità sessuale (da 9 a 12 anni), per ridiscendere poi al mare e compiere un lungo viaggio verso le zone di riproduzione, localizzate nel Mar dei Sargassi, nell'Oceano Atlantico. Dopo la schiusa le larve vengono trasportate dalle correnti verso le coste d'Europa, dove arrivano dopo un viaggio di circa tre anni. Fra dicembre e maggio le giovani anguille, le cosiddette "ceche", penetrano nei fiumi dove rimangono fino alla maturità sessuale. Il Livenza è un fiume tra i più importanti della pianura veneto-friulana; esso è quasi del tutto navigabile e ha sponde ricoperte di abbondante vegetazione e acque limpide e fredde alimentate da risorgive. I fondali sono privi di ghiaia e molto puliti, ciò lo rende un habitat ideale per l'anguilla che qui assume caratteristiche uniche.

Descrizione del prodotto

L'anguilla "del Livenza" ha testa piccola, pelle chiara e sottile, giusta quantità di grasso che ne fa un prodotto superbo. Le acque temperate di risorgiva consentono una crescita lenta dell'anguilla che permette di conferire alle sue carni un inconfondibile sapore. In funzione del periodo, delle modalità di pesca e delle dimensioni, vengono descritti due tipi di anguilla "del Livenza": tipo "fiumano" o di "fraima" è pescato alla fine dell'estate e in autunno, quando le anguille mature scendono lungo il fiume per dirigersi verso il mare. Possono pesare da pochi etti a oltre il chilo e sono caratterizzate da pelle grossa, chiara e grassa per affrontare le profondità marine; tipo "marino" o "primaverile" è stanziale, pescato in primavera ed inizio estate, di dimensioni crescenti da mare a monte, ma comunque di dimensioni ridotte rispetto all'anguilla del tipo "fiumano".

Processo di produzione

L'anguilla vive e cresce liberamente nell'acqua del Livenza, senza interventi di acquacoltura. È un predatore prevalentemente notturno che si ciba di invertebrati, crostacei, molluschi, anfibi e pesci. L'intervento dell'uomo è limitato alla pesca che avviene solitamente con i "bertovelli", piccole reti a forma di sacco posizionate con l'apertura rivolta a valle. Dopo la cattura i pesci vengono mantenuti e commercializzati vivi e vitali. Nelle acque del Livenza l'anguilla si presta al mantenimento in vivo entro apposite reti immerse nel fiume stesso. Tali reti solitamente contengono da 25 a 30 kg (reti piccole) fino a 100 kg (reti grandi) di anguille.

Usi

Il piatto caratteristico si ottiene con l'anguilla pescata a maggio per la preparazione conosciuta in tutto il bacino del Livenza, il "bisato coi amoi", in cui il pesce viene cotto in umido con successiva aggiunta dei frutti acerbi del prugno selvatico. Il tipo "fiumano", di dimensioni maggiori del "marino", viene preferibilmente cotto "allo speo" (allo spiedo) soprattutto a Caorle, ma anche ai ferri, e nelle trattorie anche in "umido con amoi".

Reperibilità nel mercato

Reperibile nell'area di produzione nel periodo biologicamente compatibile con la cattura dell'animale.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Caorle, S. Stino di Livenza e Torre di Mosto in provincia di Venezia; Cessalto, Motta di Livenza, Gorgo al Monticano, Meduna di Livenza, Mansuè, Portobuffolè e Gaiarine in provincia di Treviso; Pasiano di Pordenone, Prata di Pordenone, Brugnera, Sacile, Caneva, Fontanafredda e Polcenigo in provincia di Pordenone, per un totale di 17 Comuni nei quali l'anguilla "del Livenza" viene pescata.

