

MOSCARDINO DI CAORLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moscardino di Caorle, gambero grigio, moscardin a Venezia, moscardin a Chioggia, moscardino a Caorle.



La storia

Il moscardino (*Eledona moschata*) è un mollusco molto comune in tutto il Mediterraneo, in cui vive come specie stanziale ed endemica; preferisce i fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità, privilegiando l'Alto Adriatico. Proprio per questo, a largo del litorale di Caorle la pesca di questo mollusco ha una antica tradizione ed è praticata da secoli. Una testimonianza bibliografica molto significativa risale al 1893, nel libro di G. Manzier "Alcuni cenni sulla pesca sul nostro litorale".

Descrizione del prodotto

Il moscardino è un mollusco cefalopode della famiglia Octopodidae di dimensioni più ridotte rispetto a quelle del classico polpo (*Octopus vulgaris*). Possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose. A differenza del polpo, il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri con alcune macchie nere sul dorso; appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, gli occhi sono in posizione laterale. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 g, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 g, ha carne molto tenera e saporita.

Processo di produzione

Il moscardino viene pescato con reti a strascico in tutto l'arco dell'anno, ma specialmente in primavera-inverno. A Caorle tale pesca è esercitata con attrezzi di dimensioni ridotte e "tirate" più brevi, in questo modo si ha un minor impatto sul prodotto e soprattutto sull'ecosistema marino. Una volta pescato il prodotto viene commercializzato fresco, spesso direttamente sui luoghi di pesca, in apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio. In alternativa viene avviato alle aziende di lavorazione che lo surgelano.

Usi

Il moscardino ha una carne magrissima che contiene una discreta quantità di proteine e offre un buon apporto di potassio e fosforo. Viene consumato dopo essere stato bollito o cotto in umido.

Reperibilità

Il prodotto viene pescato durante tutto l'anno ed è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori di tutta la zona costiera del Veneto orientale.

Territorio interessato alla produzione

Mare antistante il comune di Caorle, in provincia di Venezia.

