

ANGUILLA DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla delle valli da pesca venete, bisato delle valli da pesca venete.



La storia

La vallicoltura costituisce una delle forme più antiche di allevamento ittico. In Italia le origini si possono far risalire ai primi rudimentali sistemi di stabulazione ed ingrasso del pesce messi in atto lungo le coste tirreniche dagli antichi romani e, prima ancora, da etruschi e fenici.

Il paesaggio del territorio del delta del Po e della laguna veneziana, vede una diffusa presenza di valli da pesca di acqua salmastra, poco profonde, in parte di origine naturali in parte dovute all'intervento dell'uomo, che ha arginato le zone più basse del delta invase dall'acqua, trasformando queste aree in zona per la pesca. A partire dalla seconda metà dell'Ottocento gli interventi di bonifica determinarono una notevole contrazione delle superfici acquatiche investite a valle, che furono in parte convertite all'agricoltura. Tuttavia il Veneto resta la prima regione italiana per estensioni vallive. La pesca viene esercitata con sistemi tradizionali, e riconducibili ad una metodologia che affonda le sue radici in secoli di tradizione peschereccia.

Descrizione del prodotto

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) ha corpo sub-cilindrico allungato a forma di serpente, testa lunga con bocca provvista di piccoli denti, occhio rotondo, pinna dorsale fusa con la pinna caudale e l'anale, le pinne pettorali sono corte e tondeggianti, la pelle è viscosa per la presenza di abbondante muco. Durante le migrazioni riproduttive l'anguilla assume una livrea bruno-verdastra, quasi nera, con ventre argenteo. I soggetti immaturi sono pigmentati di giallo-verdastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età, mentre per le femmine si ha quando misurano almeno 40 cm ed hanno tra i 9 e i 20 anni.

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi.

Processo di produzione

L'anguilla vive liberamente, nelle valli naturali o artificiali, nella zona del delta dove penetra naturalmente o viene immessa artificialmente dopo essere stata pescata allo stato di cieca, da pescatori specializzati, nelle zone di foce di vari fiumi lungo le coste italiane. Il ciclo produttivo in una vallicoltura di tipo tradizionale inizia con la semina degli stadi giovanili delle specie ittiche. Il "novellame" seminato un tempo proveniva totalmente dalla "montata" naturale, attualmente si sopperisce alle maggiori esigenze dell'"impescimento" con avannotti appositamente pescati dai "pescanovellanti", o riprodotti in avannotterie.

La pesca dell'anguilla avviene esclusivamente con attrezzi da posta. In particolare essa viene pescata con "bertovelli" durante il periodo autunnale e "tressi", ovvero attrezzi da posta fissa durante i periodi primaverile, estivo ed autunnale.

Le anguille vengono pescate e immediatamente avviate al commercio ancora vive.

Usi

L'anguilla è un pesce dalla carne gustosa ma molto grassa e poco digeribile, che contiene molte vitamine e fosforo. Può essere consumata in diversi modi: arrosto, lessa, fritta, affumicata ovvero in "saor" ricoperta da abbondante soffritto di cipolla.

Reperibilità

L'anguilla viene pescata quasi durante tutto l'anno, ed è reperibile presso i mercati della zona.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.

