

GAMBERO DI FIUME DELLA VENEZIA ORIENTALE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gambero di fiume della Venezia Orientale, gambero di fiume, gambero d'acqua dolce, gambero.



La storia

Il gambero d'acqua dolce rappresenta senz'altro uno dei componenti di quella cultura popolare oggi in via di progressivo dissolvimento. Il gambero di fiume è noto da tempo immemorabile, tanto da divenire oggetto di una ricca iconografia che trova conferma nella letteratura e nel folklore nazionale dalla seconda metà dell'Ottocento. Le pubblicazioni maggiormente significative sono quelle del Brehm, "Animali", volume X (1907) e del Ninni (1885) che trattò, già in quell'epoca dell'allevamento artificiale, illustrandone pure le tecniche operative. L'allevamento del crostaceo ed il relativo consumo alimentare rappresenta, nel Veneto, un metodo di organizzazione produttiva dell'ecosistema fluviale di antica tradizione.

Una delle opere più pregevoli sull'argomento, a testimonianza della tradizione del gambero di fiume nell'area considerata, è quella dell'Ultima Cena affrescata nel 1466 nella Chiesa di S. Giorgio di San Polo di Piave, opera attribuita al pittore feltrino Giovanni di Francia ed interpretata dai critici come presagio del congedo di Cristo e della prossima Resurrezione.

Descrizione del prodotto

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" (*Austropotamobius pallipes italicus* Faxon), è un crostaceo con esoscheletro robusto, di colorazione bruno-verdastra, provvisto di chele lunghe, potenti e finemente dentellate. La carne ha un sapore delicato e molto apprezzato. È più simile nell'aspetto e nelle abitudini, all'aragosta e allo scampo, che al gambero di mare; si tratta infatti di un animale di fondo, lungo una decina di centimetri. Trascorre la giornata rintanato sotto le pietre o in una buca ed è attivo solamente durante le ore notturne. Si nutre di molluschi, lombrichi, larve di insetti acquatici e piccoli pesci, utilizza anche animaletti morti. È diffuso dove l'acqua è limpida e ben ossigenata e il fondo è ciottoloso. Poiché si trova nei corsi d'acqua poco inquinati è considerato un buon indicatore ecologico dello stato di salute delle acque.

Processo di produzione

I gamberi di fiume della Venezia orientale sono autoctoni ed un tempo erano diffusi e pescati con particolari nasse costruite in vimini intrecciato innescate con pesce; oggi in via d'estinzione e perciò tutelati da specifica normativa regionale. Il gambero di fiume autoctono viene artigianalmente allevato a partire da esemplari locali catturati con apposita autorizzazione, e viene quindi utilizzato vivo per il ripopolamento.

L'allevamento è realizzato con tipologie totalmente naturali, utilizzando vasche con argini e fondale in terra, costruite quasi sempre in aree limitrofe ai luoghi di pesca sui circostanti fiumi. Viene commercializzato per il consumo diretto dentro apposite cassette, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

Usi

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" ha una carne magra e ricca di proteine, fosforo e vitamine. Viene consumato cotto ai ferri, lessato o fritto.

Reperibilità

Il crostaceo è reperibile presso i produttori, i rivenditori e alcuni ristoranti specializzati nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni della Venezia Orientale, in particolare Annone Veneto, Caorle, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Concordia Sagittaria, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Noventa di Piave, Portogruaro, Pramaggiore, S. Donà di Piave, S. Michele al Tagliamento, San Stino di Livenza, Teglio Veneto e Torre di Mosto, in provincia di Venezia; Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Maserada, Meduna di Livenza, Motta di Livenza, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffolè, S. Polo di Piave e Salgarada, in provincia di Treviso.

