

# SCHIA DELLA LAGUNA DI VENEZIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schia della laguna di Venezia, schia a Venezia, gambarèto a Chioggia e Caorle, gambero grigio.



## La storia

La schia è un crostaceo di dimensioni ridotte che vive sul fondo della laguna veneta e alle foci dei fiumi che in questa sfociano. Rappresenta una delle specie ittiche un tempo considerate poco pregiate e snobbate dalle tavole più raffinate, ma ora rivalutate a livello gastronomico e conseguentemente a livello economico. La pesca di questo crostaceo, come di tutta la fauna ittica lagunare, affonda le sue radici ai tempi remoti risalenti all'epoca della fondazione dei primi insediamenti in laguna, quando gli abitanti "considerarono il territorio che li circondava come elemento indispensabile sia per la loro sopravvivenza e autonomia politica che per lo sviluppo dei traffici commerciali. Fu nella Laguna

che nacquero e si svilupparono la tradizione dei pescatori, la loro duplice attività lagunare e marinara, l'arte del progettare e costruire strumenti e sistemi per lo sfruttamento del ricchissimo patrimonio ittico, le reti per ogni tipo di pesca e le tecniche di coltivazione di pesci, molluschi e crostacei nelle valli da pesca" (G. Favaretto).

## Descrizione del prodotto

La schia è un gambero della famiglia Crangonidae, presenta tipica colorazione grigio-bruna, con fitta e sottile maculatura a puntini neri, talvolta confluyente in areole più scure. I bordi del ventaglio codale (chiamato telson) sono neri. Può raggiungere la lunghezza di 9 cm anche se la taglia media si aggira sui 3-5 cm. Ha ciclo annuale con produzione massima nel periodo autunno-inverno.

## Processo di produzione

La schia è una specie marina costiera tipica dei fondali sabbiosi che penetra in tutto il bacino lagunare, sia sui fondali aperti, sia sulle praterie delle alghe fanerogame, spingendosi fino alle acque salmastre delle valli, dove assume spesso colorazioni più scure. La pesca viene effettuata in vari modi. In area costiera si effettua con un'apposita rete a strascico chiamata "schiler". In laguna questi crostacei vengono catturati invece con reti da posta chiamate "traturi" e "bertovelli". Infine in laguna la pesca sportiva di questa specie viene praticata anche con un particolare retino a mano (guadino), dalla forma triangolare, dotato di un ampio sacchetto a maglia stretta, che viene spinto camminando sul basso fondale, chiamato "paravanti".

Il prodotto viene commercializzato ancora vivo e vitale dentro apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

## Usi

La "schia della laguna di Venezia" può venire fritta oppure può essere consumata lessa, dopo essere stata sgusciata, con olio, limone, prezzemolo sale e pepe. Viene anche utilizzata come esca viva nei mesi invernali, per la pesca al branzino.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori al dettaglio in tutti i mercati ittici della provincia di Venezia, in quantità maggiori da ottobre a marzo.

## Territorio interessato alla produzione

Laguna di Venezia.

