



Il futuro dell'anguilla

di Rosanna Scipioni

Accademica di Bologna dei Bentivoglio

*Il dottor
Oliviero Mordenti,
con il suo gruppo
di ricercatori
dell'Università
di Bologna, ha messo a
punto un protocollo
in grado di riprodurre
in cattività questo pesce
a rischio di estinzione.*

È noto a tutti che le anguille migrano fino al Mar dei Sargassi per riprodursi, e che tale ciclo biologico, da ritenersi per certi versi ancora misterioso, non ha mai fatto intravedere alternative. **L'intervento dell'uomo ha dovuto, pertanto, limitarsi a sfruttare il reperimento in natura del novellame**, rientrato da un viaggio di oltre due anni, le "ceche", successivamente svezate e ingrassate in vasca utilizzando non acqua marina o salmastra ma dolce, con lo scopo di accelerarne l'accrescimento.

Attualmente, **l'anguilla europea è una delle più pregiate specie ittiche oggetto d'allevamento** che, per decenni, ha rappresentato un esempio di prodotto d'alta qualità nelle aree vallive del Nord Adriatico, raggiungendo il suo apice negli anni Novanta del secolo scorso, con alle-

vamenti intensivi. In questi ultimi anni, tuttavia, si è registrato un decremento significativo delle risorse, dovuto a cause multifattoriali di origine antropica, che hanno avuto un duro impatto sulla capacità riproduttiva naturale di questa specie.

*L'anguilla europea
è stata inserita nella red list
delle specie minacciate*

Per questo motivo l'anguilla europea è stata inserita nella *red list* delle specie minacciate e la Comunità Europea ha emanato il Regolamento n. 1100/2007 con lo scopo di adottare misure urgenti e concrete di tutela.

Il ridimensionamento produttivo dell'an-





guilla ha fatto quindi lievitare, in questi ultimi anni, anche il prezzo di mercato delle due forme di allevamento commercializzate, quali il **buratello (maschio)** di 120-180 g) e il **capitone (femmina)**, superiore ai 350 g).

Nelle anguille la determinazione del sesso avviene dopo alcuni anni dalla nascita, e, a completo sviluppo, i maschi non superano generalmente i 200 g di peso, mentre le femmine possono anche oltrepassare i 2 kg, il che si ripercuote sulle **caratteristiche nutrizionali delle carni, diverse tra maschi e femmine**.

Nell'ambiente di acque dolci o salmastre (lagune), le anguille vivono per alcuni anni, e, in autunno, quelle adulte, prima le più lontane e poi le più prossime, iniziano lo spostamento verso il mare e proseguono allontanandosi gradatamente dalle coste e scendendo in mare a profondità sempre maggiori.

Recenti dati, ottenuti con la marcatura, hanno dimostrato che le anguille nuotano tra 400 e 800 metri di profondità e percorrono circa 18 km al giorno. Per fare questo grande spostamento, utilizzano l'energia accumulata negli anni sotto forma di grasso, che, all'inizio, raggiunge anche il 30% del loro peso. Nel corso della migrazione le anguille non mangiano, l'intestino si atrofizza e si sviluppano le gonadi: in questa fase biologica, che avviene in mare, le anguille non sono pescate. Una caratteristica della specie è la presenza crescente di grassi, con l'aumentare dell'età, che condizionano poi l'utilizzo in cucina. Il neo-

rappresentato dalla tossicità del loro sangue crudo (a causa dell'ittioemotossina) non è un vero problema, inattivandosi completamente con la cottura.

Così poco apprezzata dagli "inesperti", ma capace di "stregare" chi ha avuto la possibilità di mangiarla in una sapiente preparazione, l'anguilla **ha carni particolarmente saporite, contenenti alte percentuali di grassi ma ottima fonte di proteine** e di altre sostanze preziose per l'uomo, quali fosforo, potassio, calcio e vitamine, A ed E in particolare.

I capitoni rappresentano uno dei simboli gastronomici delle feste natalizie

Le anguille migliori sono quelle di mare, seguite da quelle di lago o fiume sassoso, e da quelle di allevamento in valle. Di mare o d'acqua dolce, resta il fatto che esse rappresentano uno dei simboli gastronomici delle feste natalizie, soprattutto gli esemplari femmine di grandi dimensioni, leccornia destinata a finire, in umido, sulle tavole della vigilia. In epoca non natalizia si preferisce **la preparazione alla brace**, in particolare con legna di vite, che **permette la colatura del grasso**, garantendo così una maggiore digeribilità. Con questo tipo di cottura il pesce giunge, infatti, a scolare fino al 50% del proprio peso in acqua e grasso.

È dunque un cibo da consumare con mo-

derazione, se non altro perché si tratta ormai di specie sempre meno abbondanti e soggette a norme di pesca restrittive, e i dati sui quantitativi pescati indicano una forte tendenza alla riduzione.

Il futuro del settore e la possibilità di mangiare ancora anguille dipende dallo sviluppo della ricerca, come quella, di inestimabile valore scientifico ed economico, **annunciata da Oliviero Mordenti**, nel corso di un incontro, lo scorso maggio, nell'ambito dei "Mercoledì dell'Archiginnasio" organizzato dalle tre Delegazioni bolognesi dell'Accademia insieme all'Accademia Nazionale di Agricoltura e alla Società Medica Chirurgica. Dopo essere riusciti, con risultati unici in Europa, a **mettere a punto una tecnica di riproduzione indotta con accoppiamento naturale in vasca**, che ha permesso una produzione spontanea di uova feconde e di forme larvali, Oliviero Mordenti e il suo team hanno dato il via a una lunga e complessa serie di **test di alimentazione delle forme larvali al fine di individuare una dieta in grado di garantire sopravvivenza e accrescimento** delle forme giovanili di anguilla europea, fase sperimentale particolarmente delicata in cui il rischio di insuccesso è reale. Fino a oggi, infatti, nessun gruppo di ricerca europeo è riuscito a formulare una dieta in grado di alimentare larve di anguilla in cattività. **Finalmente la sperimentazione è arrivata a una svolta fondamentale: le larve di anguilla hanno iniziato ad alimentarsi autonomamente.**