



Alimentazione Salute e Benessere

Crostacei e molluschi fonte di nutrimento salutare, ma attenzione a controllarne freschezza e provenienza, per essere certi di consumare prodotti sicuri e preferibilmente nostrani

23 Aprile 2021

Le qualità nutrizionali dei crostacei e dei molluschi e i numeri del loro consumo in Italia sono stati gli argomenti trattati nel primo incontro de "I Mercoledì dell'Archiginnasio". Durante la conferenza è stato presentato anche l'esperimento che sta portando il polpo ad essere una specie innovativa nell'allevamento in acquacoltura.

Si è svolto in modalità online, mercoledì 14 aprile, il primo incontro del ciclo 2021 de "I Mercoledì dell'Archiginnasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola" dedicato a crostacei e molluschi. I relatori dell'incontro sono stati **il Prof. Corrado Piccinetti del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca di Fano, il Dott. Oliviero Mordenti del Corso di Laurea in Acquacoltura di Cesenatico Università di Bologna e il Prof. Atos Cavazza delegato di Bologna San Luca A.I.C.** Il ciclo di conferenze, che si terranno una volta al mese da aprile a novembre, vede Accademia Nazionale di Agricoltura, Delegazioni bolognesi dell'Accademia Italiana della Cucina e Società Medica Chirurgica di Bologna insieme per divulgare la buona comunicazione in campo alimentare favorendo la conoscenza al pubblico delle fasi di produzione, qualità salutistiche e storia in cucina delle eccellenze agroalimentari italiane. Di seguito quanto emerso durante l'incontro.

Consumare solo prodotti freschi ma attenzione alla provenienza

"Le modalità di commercializzazione sul mercato sono diverse e si vendono organismi vivi, organismi freschi morti, organismi congelati più o meno trasformati. Una specie molto consumata sono i gamberi – *ha esordito il Prof. Piccinetti*– ma spesso quelli venduti non vivono nel Mediterraneo e sono pescati e trattati

IN EVIDENZA



Il Cibo Italiano

Frutta e verdura, italiani ne mangiano più di tutti in Europa

7 Aprile 2021



Mondo del Vino e della Vite

Vernaccia, i 50 anni della prima Doc sarda

7 Aprile 2021



Il Prodotto del Mese

L'Uovo di Quaglia

30 Marzo 2021



Il Prodotto del Mese

chimicamente prima di essere congelati, per evitare l'annerimento della testa che indica poca freschezza. Un carattere di freschezza per i crostacei è dato dalla brillantezza dell'occhio e dal colore rosa del carapace, quindi attenzione sempre a questi elementi durante l'acquisto. Infine spesso avviene che le specie con maggiore valore economico siano importate e mantenute vive anche per diversi giorni in vasche con acqua fredda, per cui acquistare animali vivi non è sempre un indice di provenienza locale. Perciò bisogna sempre informarsi sulla provenienza dei prodotti, accertarsi che siano freschi e pescati preferibilmente nei nostri mari con tecniche di pesca regolamentate e habitat naturali conosciuti che ne danno le giuste qualità organolettiche".

Le qualità nutrizionali di crostacei e molluschi

"I crostacei, le pannocchie, gli scampi, l'astice e l'aragosta hanno caratteristiche migliori quando sono commercializzati vivi. La parte edibile nei crostacei è modesta, nella Granseola ad esempio è meno del 20% del peso, il tenore dei grassi è modesto, ma hanno una presenza sopra la media di colesterolo. I molluschi invece – *ha continuato il Prof. Piccinetti* – sono ricchi di sali minerali in particolare rame, ferro e zinco, con il congelamento le carni divengono più tenere, ma perdono il sapore. Molto importante per le seppie, ad esempio, è il momento in cui sono pescate, avendo fasi che hanno una consistenza dei tessuti e delle fibre differenti, da piccole quando sono di circa 80 grammi sono molto morbide crescendo si induriscono".

I numeri dei consumi in Italia di crostacei e molluschi

"In Italia come nel mondo la costante domanda di prodotto, non sempre garantita dalla disponibilità in natura che deriva dalla pesca, ha dato una forte spinta al settore dell'acquacoltura. In ambito nazionale – *ha detto il Dott. Mordenti* – analizzando la ripartizione percentuale per varietà ittica dei consumi domestici, possiamo osservare come i molluschi incidano per il 21% in valore ed il 26% in volume, ed i crostacei con una quota pari al 6% in valore e al 5% in volume. Tra i molluschi il 50% dei consumi in volume è rappresentato dalle cozze, in virtù di prezzi medi inferiori a quelli delle vongole, e dai calamari, più economici delle seppie. In termini di valore le specie più consumate sono i polpi e i calamari. Per i consumi di crostacei si osserva come i gamberi rappresentino da soli circa il 50% dei consumi, sia in termini quantitativi che di valore economico, seguiti dai gamberetti che superano il 20% sia in volume che in valore".

Un nuovo esperimento: l'allevamento del polpo

"Al momento il polpo è considerato una specie innovativa per l'acquacoltura, in quanto presenta alcune caratteristiche biologiche molto interessanti come ciclo di vita breve, elevato tasso di accrescimento ed elevato tasso di fecondità. Vi è attualmente un grande interesse in tutta Europa – *ha sostenuto il Dott. Mordenti* – per lo sviluppo di nuove tecniche di riproduzione artificiale, svezzamento e ingrasso sia in vasche a circuito chiuso che in strutture galleggianti. Gli esperimenti che stiamo eseguendo al Corso di Laurea in Acquacoltura di Cesenatico dell'Università di Bologna stanno fornendo risultati che hanno messo in evidenza come con un adeguato impianto a ricircolo ed un idoneo programma ambientale è possibile ottenere la riproduzione spontanea in cattività del polpo comune. Inoltre è stato osservato come una dieta a base di crostacei non solo ha favorito migliori tassi di crescita ma soprattutto ha migliorato le prestazioni riproduttive in termini di quantità di uova prodotte e di

Il Filetto di Merluzzo

4 Marzo 2021



conseguenza di paralarve”.

Molluschi e crostacei in cucina

“Trattare di questi due tipi di alimenti in cucina vuol dire aprire una finestra sulla storia della cucina mondiale. Ovunque – *ha concluso il Prof. Cavazza* – sono presenti ricette e tecniche di preparazione di cottura, riferite anche a specie meno conosciute, come il gambero della Louisiana, il Gambero reale o blu, la Sepa seca, lo Sannakij della cucina giapponese, le “uova” di seppia, il Percebe spagnolo o il Geoduck conosciuta comunemente come “vongola con la proboscide”. In Italia abbiamo ricette regionali con le Sparnocchie, le sfere di nero di seppia o le Moeche dette “pepite di Venezia” cucinate in maniera differente utilizzando i prodotti numerosi regionali. Sia l’Artusi che il Guerrini, a cavallo fra Ottocento e Novecento, avevano trattato ampiamente di ricette con questi due prodotti del mare che, anche in Italia, rappresentano una vera e propria eccellenza”.



ARTICOLI CORRELATI

Nutriscore, il paradosso dei fritti preconfezionati: promossi con la “A”.

Allevamenti intensivi: basta con l’era delle gabbie

Cibi benefici, è boom avocado, mandorle e semi ma stop zenzero



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana



[ASA Uffici Stampa](#)

[ASA Magazine](#)

[Contatti](#)

[Convenzioni per gli Associati](#)

[Archivio](#)

[Cookie policy \(EU\)](#)

[Terms & conditions](#)

Usiamo cookie per ottimizzare il nostro sito web ed i nostri servizi.

[Leggi tutto](#)

Cookie funzionali Statistiche Marketing

[Salva preferenze](#)