

## VareseNews

### “Sono commestibilissimi e vi spiego perchè”

**Pubblicato:** Martedì 24 Agosto 2010



Sarà la crisi – in fondo si tratta di procurarsi gratis un costosissimo risotto ai crostacei – sarà che in questo strano agosto erano in parecchi i varesini rimasti a casa, disponibili a fare una giornata "da pescatori" – sono stati in molti a riversarsi intorno al lago di Varese alla ricerca dei gamberi della Louisiana, il vero tormentone di questa estate. Tanto da obbligare la Provincia a [regolamentarne il flusso](#).

Ma se sono così tanti gli estimatori, altrettanti sono i varesini preoccupati: il lago di Varese non è proprio uno splendore, e la sua fama, per usare un eufemismo, non è buona. Così, si sono moltiplicati nei commenti le espressioni preoccupate o i veri e propri insulti per chi li mangia, retti dalla paura che i famosi gamberi del lago di Varese siano tossici.

Ma è proprio così? Che precauzioni, nel caso, bisogna prendere? Abbiamo provato a chiedere a **Marco Saroglia** (a sinistra nella foto), docente di acquacultura presso la facoltà di biologia all'università dell'Insubria, se il fatto che i gamberi stiano in un lago come quello di Varese aumenti i pericoli sulla salute del cibo.

«Non necessariamente, anzi! **Se noi parlassimo di organismi filtratori, come le cozze** per esempio, **il problema ci sarebbe**: perchè nel lago di Varese ci sono scarichi e perciò batteri, e questi si accumulerebbero negli organismi, e perciò nel cibo. Il gambero però non è un filtratore: quindi non accumula batteri dentro di sé. Il problema ci sarebbe se ci fossero elementi tossici. Ma al momento, nel lago di Varese non ci sono problemi di tossicità: **qui si sa con certezza che, al momento, non ci sono isotopi nè metalli pesanti**. Se non si faranno interventi sbagliati in futuro, il lago non ha sostanze tossiche. **Quei gamberi, quindi, sono perfettamente commestibili: come lo sono del resto i pesci del lago. Gli unici esseri viventi a cui bisogna fare davvero attenzione sono quindi i molluschi, soprattutto bivalvi. Anche se non ci risulta che cozze d'acqua dolce ci siano nel lago di Varese**».

#### **Ci sono delle precauzioni da usare nell'utilizzarli?**

«Le indicazioni su come mangiare il pescato ci sono ma non valgono solo per il lago di Varese, ma in tutti gli altri casi di pesca d'acqua dolce. Lavarli e cuocerli bene, come è opportuno per tutti i pesci d'acqua dolce: tanto per intenderci, non è il caso di fare il sushi di pesce con questi...O meglio, un sistema per farlo c'è: se vengono congelati per almeno 24 ore, i parassiti vengono uccisi ed è quindi possibile anche mangiarli. Chi li ha pescati però lo sa: non sono poi così facili da cucinare e mangiare. Non hanno molta polpa, e perciò è necessario lavorare di fantasia: diciamo che sono più adatti per salse

e risotti ».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it