

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 acquacoltura 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**: perché 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 né 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