

ESOX LUCIUS

IL LUCCIO (*esox lucius*) UN BARRACUDA D' ACQUA DOLCE:

Il luccio è il più temuto predatore dei laghi, dei fiumi e dei canali di tutta Europa. Ha una forma molto snella ed allungata, ricca di pinne, che usa per sferrare i suoi attacchi fulminei alle prede.

Nel colore e nel disegno questo pesce è soggetto a molte variazioni; si può in generale dire soltanto che il dorso è nericcio, i fianchi sono grigi ed il ventre è bianco. Può misurare quasi due metri e pesare 35 Kg, ma i lucci di un metro e di 25 Kg sono già una rarità. Esso si trova in tutte le acque dolci d'Europa, nelle Alpi addirittura sino a 1000 - 1200 metri sopra il livello del mare.

Le sue qualità principali sono la forza e l'agilità nel nuoto, una notevole acutezza dei sensi ed una spaventevole voracità che oltrepassa quella di ogni altro pesce d'acqua dolce autoctono.

Ora nelle nostre acque ci sono i siluri ed i lucci perca, altrettanto voraci, che hanno preso il suo posto.

Abocca a tutto ciò che si muove in acqua, pesci di ogni tipo, non esclusi i suoi simili, rane, uccelli e piccoli mammiferi, tutto quello che le sue fauci riescono ad inghiottire.

Naturalmente nel primo anno di vita, con una alimentazione sufficiente, giunge già ad un peso di 1 Kg.

Il tempo della fregola cade nei primi mesi dell'anno: allora il luccio così cauto in altri momenti, diventa sordo e cieco e si può lasciar prendere con le mani.

In una femmina di 4 Kg si sono trovate circa 150.000 uova; queste vengono deposte in acque basse ed in mezzo alla vegetazione e maturano in pochi giorni.

Un tempo assai presente nei nostri canali di bonifica, ora è una vera rarità, soprattutto a causa

della qualità delle acque e dei canali che non gli consentono di riprodursi.

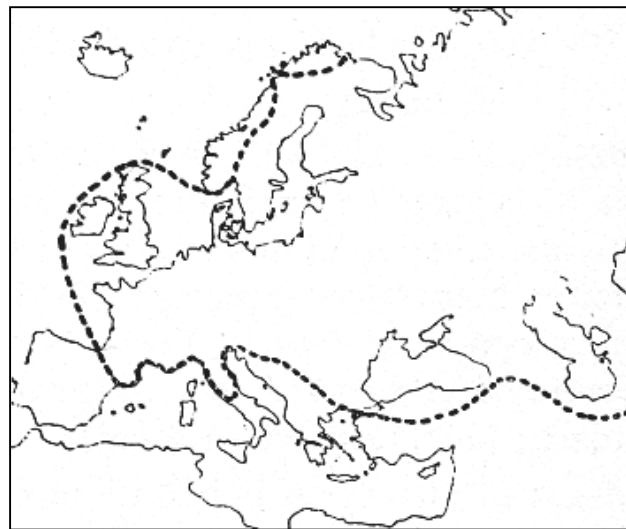
E' un pesce molto ricercato dai pescatori, sia per la sua carne, che per la sua forza e la sua vivacità nel pescarlo: è una vera sfida tra pescatore e preda, sia se

si prende con la rete, sia se si prende con la lenza.

Con la canna si utilizza sovente l'esca artificiale, come con tutti i predatori.

La sua carne bianca, ottima anche solo lessata, condita con salsine a piacere, dà un buon piatto leggero ma ricco di proteine nobili. E' ottimo anche fritto (se di taglia piccola) oppure al forno magari un po' farcito.

La misura minima per poterlo tenere è di 35 cm.



DISTRIBUZIONE: dall' Irlanda fino al Kolyma; presente nei fiumi del Mare del Nord e del Baltico, del Mar Nero, d' Azov e Caspio e del Lago d' Aral. Manca nella Penisola Iberica, Islanda, Isole FaerÓer, Dalmazia e Crimea. Presente nella Transcaucasia occidentale ed orientale, nella Ciscaucasia, nel Marizza e in Asia Minore; in Italia dal Po e dall' Isonzo fino al Tevere; in Norvegia fino al 66° parallelo, nel Bornholm e nella estrema regione del Baltico. Anche nell' America settentrionale.

ANTONIO SARTI