

## MOSCARDINO (*Eledone cirrhosa*)



### Chi è

È un mollusco cefalopode ottopode, a sessi separati, che vive su fondali sabbiosi, fangosi e detritici a profondità variabili fra i 100 ed i 300 m. di profondità. In primavera si avvicina alla costa per la deposizione delle uova che avviene in acque poco profonde. I maschi di norma vivono in acque più profonde rispetto alle femmine. Si nutre di molluschi bivalvi e di piccoli crostacei e vive al massimo due anni.

### Come è

Assomiglia al Polpo, con il corpo a forma di sacco, distinto dalla testa. Gli occhi, piuttosto protudenti, sono in posizione laterale, mentre la bocca è contornata da otto braccia o tentacoli, abbastanza corti e muniti di una sola fila di ventose. Dorsalmente si presenta con una colorazione rosso aranciata, fulvo-rossastra, con sfumature giallastre, talvolta con macchiature color ruggine. Ventralmente è biancastro. La pelle è leggermente granulosa, con presenza di piccole papille.

Può raggiungere dimensioni di circa 40-45 cm di lunghezza tentacoli compresi, ma nel Mediterraneo le femmine possono arrivare a 16 cm di lunghezza e 800 g di peso, mentre i maschi rispettivamente a 11 cm e 400 g.

### Come si cattura

Si pesca con reti a strascico e con attrezzi da posta.

### Periodo di pesca

Le catture maggiori si hanno in inverno e nei mesi di marzo ed aprile.

### Curiosità

Pur assomigliando al Polpo, si distingue da questo per avere i tentacoli con una sola fila di ventose. Importante è anche distinguere questa specie (*Eledone cirrhosa*), sino a poco tempo fa chiamata "Moscardino bianco", dall'altra specie di Moscardino (*Eledone moschata*). Quest'ultimo, oltre ad avere una colorazione del dorso più scura tendente al marrone scuro-tabacco, con riflessi grigiastri ed azzurrognoli, emana un forte e caratteristico odore di muschio, da cui deriva la denominazione scientifica di specie.

### Un po' di storia

Il Moscardino è considerato fra gli ingredienti che non devono mai mancare in una zuppa o brodetto di pesce. Fra le diverse ricette il "Brodetto alla Sangiorgese", è una delle più conosciute ed apprezzate nella costa adriatica, tanto da essere protetta da un disciplinare che ne sancisce severi criteri di produzione.

Nel disciplinare di questa specialità gastronomica del comune fermano di Porto San Giorgio, si legge che "la prima zuppa di pesce o brodetto fu quella preparata da Venere in persona per placare Vulcano che dubitava della fedeltà della dea. Nella letteratura gastronomica viene citata la "zuppa alla marinara dei Focesi" (antica popolazione greca risalente all'VIII-VII secolo a.C., fatta con cipolla, olio di oliva e pesci vari. Anche l'origine dei brodetti della costa adriatica si fa risalire ai greci che sbarcavano sulle nostre coste tra il VII e il IV secolo a.C.".

### Valore economico

Specie di buon interesse commerciale, ha carni meno pregiate del Polpo, non molto tenere e che per questo richiedono una adeguata frollatura. Viene commercializzato sia fresco che congelato.

Rispetto all'altro Moscardino (Eledone moschata) non esistono opinioni uniformi su quali dei due sia di migliore qualità, anche se molti ritengono che il Moscardino "bianco" abbia carni meno tenere.

### Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	82
Energia (kJ)	343
Proteine (g)	12,7
Lipidi (g)	1,04
Carboidrati (g)	2,19

### Nomi dialettali

Bari: Purpo Siccia, Vurpe de paranze.

Cagliari: Purpu-Jancu.

Genova: Muscardin giancu, Mouscardin rous, Muscardin, Moscarino, Mouscarin.

Napoli: Polpo di Aldrovandi, Sinisco, Polpo Asinisco, Purpo asinisco, Purpe asenische.

Palermo: Purpo de Siccu, Spurpo di siccu, Purpu di solu, Purpu di scogghiu.

Toscana: Porpo di bianco.

### Come si chiama in Europa

Poulpe blanc, Elédone commune (FR), Pulpo blanco (ES), Horned octopus, Curled octopus (UK), Zirrenkrake (DE), Eledone, Eledoneblæksprutte (DK), Polvo-cabeçudo (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

Foto di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.