

POLPO

(*Octopus vulgaris*)



Chi è

È un mollusco cefalopode, bentonico e neritico, si trova cioè in prossimità della costa, sui fondali scogliosi, arenosi o a praterie di Posidonia, fino ad una profondità di circa 100 m. È un animale solitario, molto legato al suo territorio, che abbandona a seguito di brevi migrazioni stagionali (in risposta alle variazioni di temperatura), ritirandosi più in profondità d'inverno, e trascorrendo l'estate in acque più superficiali nei pressi della costa. Si muove sul fondo strisciando con i tentacoli e nuota secondo il principio della cosiddetta idroreazione che ottiene espellendo violentemente l'acqua dai sifoni.

Si nutre di molluschi bivalvi e piccoli crostacei e si riproduce nei mesi di aprile-maggio ed ottobre.

Come è

Ha un corpo ovale, tozzo, a forma di sacco, con la testa ben distinta dal corpo per una evidente strozzatura. Possiede otto braccia o tentacoli, che circondano la bocca, piuttosto robusti e provvisti di una doppia serie di ventose. La superficie è rugosa, con colorazioni particolarmente mutevoli, che vanno dal grigio-giallastro, al fulvo più o meno scuro con macchie verdastre o rossastre. Ha sessi separati e nei maschi, che sono di maggiori dimensioni, uno dei tentacoli chiamato "ectocotilo" è utilizzato come copulatore.

Normalmente presenta dimensioni di 50 cm di lunghezza, a braccia distese, ma sono stati catturati soggetti di oltre 3 m. Talvolta si pescano individui con peso fra 5 e 10 kg e perfino di 25 kg.

Come si cattura

Per la pesca si usano le nasse, le reti a strascico o da posta. Sistemi di pesca tradizionali e regionali prevedono l'uso di anfore di terra cotta o di barattoli, sfruttando l'abitudine di questo cefalopode di nascondersi e di cercare riparo. Un attrezzo particolare è la "polpara" costituita da un cilindro di piombo lungo 15 cm, intorno al quale sono disposti a raggiera 7 o 8 grossi ami, innescati con pesci (Sardine) o piccoli crostacei (Granchi).

Periodo di pesca

Soprattutto da settembre a novembre.

Curiosità

Ha la capacità di cambiare colore molto velocemente e con grande precisione nel dettaglio. Grazie a questa abilità riesce a mimetizzarsi e a comunicare con i suoi simili. È un animale schivo, pacifico, ma molto curioso e soprattutto intelligente. Infatti ha la capacità di apprendere se sottoposto a test di apprendimento per associazione ed osservando il comportamento di altri individui della sua specie. Secondo una leggenda nel 1660, i Saraceni tentarono lo sbarco sulla costa di Tellaro, la frazione più

orientale del comune di Lerici in Liguria, con l'intenzione di depredarla nel cuore della notte, ma l'impresa fu neutralizzata da un Polpo che lanciò i suoi tentacoli dal profondo del mare afferrando e scuotendo le campane della Chiesa di San Giorgio e svegliando così gli abitanti dell'intero paese.

Un po' di storia

Aristotele, nell'"*Historia animalium*", rispetto alla capacità di mimetizzarsi, scriveva: "colorem enim aiunt assimilare loco, in quo versatur". Sempre nella stessa opera, scritta nel 350 a.C. il filosofo greco descriveva il Polpo come un "animale sciocco, che si avvicina alla mano dell'uomo quando questa è calata nell'acqua".

Nell'antichità il Polpo era ben conosciuto ed apprezzato, tanto da essere spesso oggetto di raffigurazioni. Così la sua immagine la ritroviamo, nel tempo, riprodotta su un ornamento d'oro Miceneo risalente al 1600 a.C., su una brocca cretese di terracotta del 1450 a.C., su monete greche del 500 a.C., sul pavimento a mosaico nelle terme femminili nell'antica Ercolano sepolta dall'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., nei mosaici della basilica teodoriana di Aquileia del IV secolo d.C. ed ancora a Roma, in piazza Navona, nella fontana del Nettuno del 1574 d.C. opera di Giacomo della Porta.

Valore economico

Ha carni gustose, apprezzate anche dal punto di vista nutrizionale per il buon contenuto di sali minerali. Sono considerate pregiate soprattutto quelle di soggetti di piccola mole in quanto più tenere e più facilmente digeribili.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	57
Energia (kJ)	237
Proteine (g)	10,6
Lipidi (g)	1,0
Carboidrati (g)	1,4

Nomi dialettali

Ancona: FolpoBari: Pulp, Lèmbeto, Purpurizzi, Vurpe, Mandurlicchi (forma giovanile)

Cagliari: Pruppu-éru, Pruppu-i-terra

Genova: Purpo, Pôrpo

Livorno: Polpo, Polpo di scoglio, Porpo di scoglio

Mantova: Folp

Molfetta: Pùlpè

Napoli: Purpo senisco, Purpo verace, Puplpetiello. Purpetiello, Purpo 'e scoglio

Palermo: Purpu, Pruppu veraci, Purpu masculinu, Polipi di paranza

Pescara: Tolbo, Tulbo, Fulbo, Fulpo

Reggio Calabria: Prùppu, Pruppu, Purpu veràce

Roma: Porpo di scoglio

Taranto: Purpiteddru, Frajeddu (forma giovanile)

Trieste: Folpo, Folpo tòdaro

Venezia: Folpo, Folpo-toto

Come si chiama in Europa

Pieuvre, Poulpe (FR), Pulpo, Polvo, Poldro (ES), Octopus, Sucker, Poup (UK), Octopus, Pulpo, Pulpo de roca Krake (DE), Almindelig ottearmet blæksprutte (DK), Polvo (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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