

GAMBERO ROSA

(*Parapenaeus longirostris*)



Chi è

Viene considerato il crostaceo più comune del Mediterraneo, particolarmente diffuso nel Mar Ligure, nel Tirreno, nello Ionio e nel canale di Sicilia.

Specie ittica demersale e stanziale, vive in grandi gruppi, composti da migliaia di esemplari, su fondali fangosi ed arenosi a profondità di 70 – 400 m fino a 700 m.

Il gambero rosa presenta uno spettro alimentare piuttosto ampio; infatti, alterna fasi di vera predazione in cui si ciba di cefalopodi, pesci e crostacei di piccole dimensioni ad altre in cui invece si limita a setacciare il fondale in cerca di prede più facili come molluschi bivalvi, vermi, gasteropodi ed echinodermi.

Si riproduce in primavera.

Come è

Ha un corpo piuttosto compresso ai lati di colore rosa-arancio, con sfumature violacee-verdastre sul carapace. Gli occhi sono pedunculati e privi di tubercoli.

Il rostro, leggermente incurvato verso l'alto, è fornito superiormente di 7-9 denti.

Sul carapace è presente una spina epatica e una linea di sutura longitudinale che corre su tutto il fianco.

Il telson, ovvero la parte terminale del corpo, presenta tre grandi denti acuti e fissi.

Può raggiungere la lunghezza di 16 cm.

Come si cattura

Viene pescato principalmente con reti a strascico

Periodo di pesca

Le catture più abbondanti si hanno nei mesi invernali, fino a primavera inoltrata, ma è possibile trovarlo nei nostri mercati tutto l'anno.

Curiosità

Appartiene all'ordine dei Decapodi che, con oltre 10.000 specie, è il più vasto fra i Crostacei.

Si caratterizza per avere un ciclo vitale piuttosto breve, ma sembra poter raggiungere l'età di 3-4 anni.

Crescendo si sposta in ambienti sempre più profondi.

Un po' di storia

Sembra che il gambero fritto, fosse una ricetta tradizionale già ben conosciuta in epoca romana. A questo proposito, nel libro X dell'opera "De re coquinaria", lo scrittore Marco Gavio Apicio riporta un lungo elenco

di ingredienti e spezie per cucinare una salsa da accompagnare a questa preparazione. Oltre al pepe, all'origano, al cumino, al coriandolo ed ad alcune radici come il silfio, nella ricetta non manca l'aceto ingrediente che caratterizza tutte le salse romane conosciute.

Valore economico

Specie di buon interesse commerciale, ma con valore economico inferiore rispetto ad altre specie di gamberi. Ha carni appena rosate, sode, ma molto delicate e buone. Si commercializza fresco e congelato.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte CREA)

Energia (kcal)	71
Energia (kJ)	296
Proteine (g)	13,6
Lipidi (g)	0,6
Carboidrati (g)	2,9

Nomi dialettali

Palermo: Ammiru biancu

Come si chiama in Europa

Cravette tropicale profonde, Cravette rose du large (FR), Gamba blanca o de altura (ES), Prawn, King Prawn, Shrimp (UK), Garnele, Shrimp (DE), Dydvands-rosenreje (DK), Gamba, Gamba branca, Gamba-legítima (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

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