

## La classificazione dei prodotti ittici

I prodotti ittici comprendono le carni e le altre parti edibili degli animali acquatici ottenuti con l'attività della pesca e con l'acquacoltura (allevamento).

Nell'ambiente acquatico vi è una grande varietà di specie che, se classificate in grandi gruppi in base al loro habitat e all'interesse merceologico, si dividono in:

- ✓ pesci di mare (acqua salata) tra cui vi è il gruppo del pesce azzurro;
- ✓ pesci di lago, di fiume, di ruscello e di stagno (acqua dolce);
- ✓ pesci di acqua mista (acqua dolce e salata).

Dal punto di vista biologico, i **crostacei** e i **molluschi** non sono propriamente definibili pesci, ma rientrano nella categoria dei prodotti ittici perché ne condividono (in parte) l'ambiente di vita e, soprattutto, l'utilizzo in cucina.



## I pesci

I **pesci** sono fra i vertebrati acquatici più antichi, dotati di organi respiratori lamellari, le **branchie**, in grado di assumere l'ossigeno disciolto nelle acque. Il loro corpo, composto da **testa**, **tronco** e **coda**, ha generalmente una forma affusolata (idrodinamica), ma anche ovale, serpentiforme, nastriforme, aghiforme, globoso e così via, con dimensioni che vanno dal centimetro a svariati metri. I pesci sono provvisti di mascelle o mandibole, hanno due paia di **pinne pari**, nonché alcune **pinne impari**. La loro pelle può essere liscia, zigrinata o ricoperta da scaglie sovrapposte, rivestite di **ganoina**, una sostanza che dà loro la lucentezza tipica del "pesce fresco".

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**



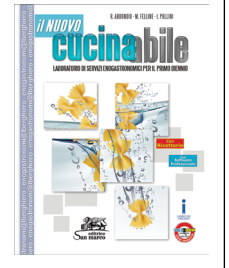


## I crostacei

I **crostacei** sono artropodi, un gruppo di organismi dei quali fanno parte anche gli insetti. Essi si muovono sul fondo dei bacini acquatici, come i gamberi, gli scampi e le aragoste, oppure, come nel caso dei granchi, possono anche emergere in zone di marea. Il loro corpo è generalmente diviso in due regioni: quella anteriore, con capo e torace fusi insieme, detta **cefalotorace**, e l'**addome**, detto, impropriamente, "coda".

I crostacei sono rivestiti da un **esoscheletro** molto resistente, che diventa rosso con la cottura (per la presenza di chitina), detto **carapace**, sul quale sono fissati gli occhi e le appendici laterali articolate, che possono svolgere varie funzioni tra cui nuotare, deambulare sui fondali, respirare, afferrare la preda, incubare le uova o riprodursi. Dal cefalotorace partono cinque paia di zampe necessarie alla locomozione; in alcune specie, il primo paio prende il nome di **chele**, vere e proprie pinze fondamentali per la difesa e per l'alimentazione. Sulla testa, si trovano, invece, due paia di antenne e tre paia di arti boccali (mandibole e mascelle). Dal punto di vista alimentare, i crostacei hanno un **valore proteico medio** e un contenuto limitato di grassi, ma sono ricchi di colesterolo. Il loro **costo** è piuttosto elevato, soprattutto se si considera che la percentuale di scarto è di circa il 50%. Per "scarto" si intende l'insieme delle parti non commestibili del crostaceo. I crostacei vengono cotti solitamente immergendoli qualche minuto nel court bouillon (25 minuti per un'aragosta di 1 kg).

R. Abbondio  
M. Felline  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**

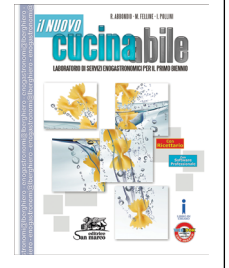


## I molluschi

La categoria dei **molluschi** include circa 150.000 specie, in generale ricche di proteine e povere di grassi, ma spesso di non facile digestione. Esse si dividono in tre gruppi fondamentali: cefalopodi e lamellibranchi, che hanno un **sapore prelibato** e sono molto apprezzati in cucina, e i gasteropodi, che in cucina hanno una rilevanza gastronomica piuttosto modesta.

- ✓ **Cefalopodi.** Sono organismi senza conchiglia esterna. Hanno un corpo a forma di sacco e sono dotati di un capo e di due occhi vistosi; dai margini della bocca partono da otto a dieci tentacoli, ricoperti da numerose ventose, che fanno di questi animali degli abili predatori. In alcuni cefalopodi, come i calamari, i totani e le seppie, è presente una **conchiglia interna molto ridotta**, talvolta detta "osso", assente in altre specie, come i polpi e i moscardini.
- ✓ **Lamellibranchi o bivalvi.** Sono organismi con **conchiglia esterna bivalve**, cioè formata da due pezzi, che vivono filtrando le particelle presenti in sospensione nelle acque. I più importanti bivalvi sono: le vongole, le cozze, le ostriche, i tartufi e i datteri di mare.

R. Abbondio  
M. Felling  
I. Pollini  
**Il Nuovo  
Cucinabile**





# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*ambiente – aragosta – bivalvi – branchie – branzino – carpa – cefalotorace – conchiglia interna – crostacei – gasteropodi – misto – scampi – tronco.*

