

Il Piè di Pellicano: il mollusco palmato

30/06/2021

Il Piè di Pellicano, nome scientifico *Aporrhais pes pelecani*, è un mollusco gasteropode marino molto apprezzato in alcune regioni italiane. Diffuso nelle acque fredde e temperate dell'oceano Atlantico orientale, dalla Norvegia all'Islanda, e del Mar Mediterraneo, vive in gruppi numerosi su fondali sabbiosi e fangosi di bassa profondità, fino ad una profondità massima di 20 metri. È largamente presente in tutti i mari italiani, in particolare nell'alto Adriatico. ([diffusione del Piè di Pellicano](#)).

LE CARATTERISTICHE DEL PIE' DI PELLICANO

Il Piè di Pellicano è un mollusco con conchiglia tondeggianti ad andamento spiraleggiante, con apertura di forma allungata. Presenta tre estremità simili a dita palmate, da cui il nome, che partono dall'ultimo giro della spirale. La superficie esterna è solcata da tubercoli che seguono l'andamento dei giri, di colore giallo bruno. Può raggiungere i 4/5 cm di lunghezza. ([caratteristiche del Piè di Pellicano](#)).

COME SI PESCA IL PIE' DI PELLICANO: CON LE NASSE IN PARTICOLARE

Il Piè di Pellicano può essere pescato con attrezzi di pesca professionale, come le reti a strascico e le draghe, ma anche con attrezzi della [piccola pesca artigianale](#), come le [nasse](#). Le nasse, in particolare, sembrano essere gli attrezzi più indicati alla cattura, essendo il Piè di Pellicano ghiotto delle esche in decomposizione che vengono posizionate dentro le nasse. Il Piè di Pellicano si pesca tutto l'anno, in particolare da marzo a giugno ([pesca del Piè di Pellicano](#)).

QUANDO COMPRARE IL PIE' DI PELLICANO

Il Piè di Pellicano si riproduce nei mesi primaverili, in particolare tra aprile e giugno. In questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarla. Meglio acquistarla nei mesi estivi, autunnali e invernali, da luglio a gennaio, quando è comunque disponibile ed è fuori dal periodo di riproduzione. ([guida all'acquisto del Piè di Pellicano](#)).

IL PIE' DI PELLICANO IN CUCINA: SPECIE MOLTO APPREZZATA NELLE MARCHE

Il Piè di Pellicano presenta carni molto apprezzate, dal gusto forte e deciso. Dopo una lunga spurgatura, il Piè di Pellicano si presta ad essere cucinate in umido o bollite ([guida al consumo del Piè di Pellicano](#)).

LE NOSTRE RICETTE CON IL PIE' DI PELLICANO

Scopri di più sul [Piè di Pellicano](#) con i contenuti delle nostre schede.