

# Il crostaceo che inganna i predatori: la Pannocchia o Canocchia

13/11/2023

## ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

**Il nostro approfondimento di oggi si rivolge ad una specie alquanto popolare sulle tavole degli italiani**, un crostaceo dai numerosissimi nomi: **la Pannocchia o Canocchia**, o per alcuni "cicala di mare", nome scientifico *Squilla Mantis*.

**Per le caratteristiche fisiche**, troviamo che presenta una forma allungata che raramente supera i 25 cm di lunghezza ed è protetta da una corazza di colore bianco-grigio dai riflessi rosati o giallo chiaro madreperlaceo la protegge ed è soggetta a muta durante la crescita.

**Riguardo all'habitat, la sua passione sono le coste e i fondali sabbiosi e fangosi a profondità tra i 20 e i 200 metri**, privilegiando la vicinanza alle foci dei fiumi e a canali; nel Mediterraneo è particolarmente diffuso nella porzione dell'Adriatico settentrionale.

**Il suo stile di vita, infine, è piuttosto solitario**: durante il giorno vive nascosta nelle gallerie che scava sul fondo marino, mentre la notte esce dalle tane alla ricerca di cibo o per la riproduzione.



*Un primo piano su alcuni esemplari freschissimi di Pannocchia o Canocchia.*

## **UNA CODA PARTICOLARE PER SPAVENTARE I PREDATORI: SCOPRIAMO COME**

Oltre al caratteristico colore madreperla che ne contraddistingue la corazza, **troviamo due curiose macchie sulla parte finale della coda che fungono da finti occhi**, ingannando i predatori che hanno così difficoltà a distinguerli da quelli veri.

**Ulteriore curiosità, proprio riguardo agli occhi, riguarda quelli che effettivamente utilizza per vedere e considerati tra i più complessi del regno animale:** essi riescono a muoversi in modo indipendente e hanno ben 12 fotorecettori diversi a occhio, riconoscendo in modo rapido e chiaro i colori e individuando immediatamente quelli che per loro rappresentano un pericolo.

## SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

**Segnalata come specie non a rischio, troviamo la Pannocchia o Canocchia** in pescheria come prodotto della pesca professionale, ma anche della piccola pesca artigianale, che la porta a riva attraverso l'utilizzo di reti da posta o di nasse.

**Se vuoi fare un acquisto responsabile**, scegli di portare a tavola questo crostaceo nei mesi tra luglio e dicembre: in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



*Un dettaglio ravvicinato dove è possibile notare le caratteristiche macchie a forma di occhio sulla coda.*

## SCOPRI LA PANNOCCHIA O CANOCCHIA A TAVOLA!

**Questo crostaceo ha carni delicate**, caratterizzate da un moderato contenuto proteico e dal tenore lipidico e apporto calorico molto ridotti; presenti, inoltre, un

buon quantitativo di zinco, rame e selenio.

**La Pannocchia o Canocchia è molto apprezzata dal punto di vista gastronomico e deve essere consumata fresca** perché, con il passare del tempo, tende a perdere consistenza e a disidratarsi: per questa ragione, **è preferibile acquistarla ancora viva o verificare almeno che presenti il guscio compatto**, senza mostrare parti ingiallite o screpolature.

**Parlando di cotture, questo crostaceo viene cucinato intero e impiegato indifferentemente sia per i primi che per i secondi** per esempio nelle zuppe, ma anche arrosto, lessato, gratinato al forno e in umido.

**Prova un classico dal nostro ricettario** a base di questa specie, le Canocchie gratinate:



*Canocchie gratinate, un classico delle ricette che hanno come base la Pannocchia o Canocchia.*

**Cerchi un'alternativa a questo crostaceo?** Prova lo Scampo!

Anche il gusto vuole la sua parte: **scopri le nostre ricette** nella sezione dedicata.

**Vuoi approfondire?** Cerca la Pannocchia o Canocchia nelle nostre schede sulle specie!