Il lumachino

17/07/2023

NOME SCIENTIFICO E HABITAT

Nome scientifico *Nassarius mutabilis*, è un mollusco gasteropode della famiglia *Nassariidae*. Noto anche con il nome di lumachino di mare o bombolino, è diffuso nel Mar Mediterraneo e nell'Oceano Atlantico orientale dove colonizza fondali sabbiosi e fangosi, generalmente fino ai 20 metri di profondità ed è largamente presente in tutti i mari italiani, in particolare nella fascia costiera dell'Adriatico (diffusione del Lumachino).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

Il Lumachino è un mollusco gasteropode con conchiglia tondeggiante ad andamento spiraleggiante, con apertura di forma semicircolare. La superficie esterna è liscia, il colore è giallo bruno e presenta delle macchioline irregolari più scure. Può raggiungere i 3 cm di lunghezza (caratteristiche del Lumachino).



Guscio di Lumachino sulla spiaggia. Fonte: archivio interno.

COME SI PESCA? IIN PARTICOLARE CON LE NASSE

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. Quest'ultime, in particolare, sembrano essere gli attrezzi più indicati alla cattura, essendo il Lumachino ghiotto delle esche in decomposizione che vengono posizionate dentro le nasse, e si pesca tutto l'anno (pesca del Lumachino).

L'ACQUISTO SOSTENIBILE? MEGLIO DA LUGLIO A DICEMBRE

Il Lumachino si riproduce nei mesi primaverili, in particolare da marzo a giugno, per questo motivo in questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarlo. Meglio nei mesi estivi, autunnali e invernali, da luglio a dicembre, quando è comunque disponibile, ma fuori dal periodo di riproduzione (guida all'acquisto del Lumachino).



Giovane esemplare di Lumachino in acqua. Fonte: archivio interno.

IL LUMACHINO IN CUCINA: SPECIE MOLTO APPREZZATA NELLE MARCHE

Presenta carni molto buone, che vengono solitamente consumate cotte in porchetta, con l'aggiunta di erbe aromatiche, ein umido. Prima di essere lavorate in cucina, devono essere spurgate in acqua salata per alcune ore e, successivamente, sciacquate bene in acqua fresca (guida al consumo del Lumachino).

LE NOSTRE RICETTE CON IL LUMACHINO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come le Lumachine di mare in umido.

Vuoi approfondire? Cerca il Lumachino nelle nostre schede sulle Specie!