

# La preistoria si fa pesce: lo Storione

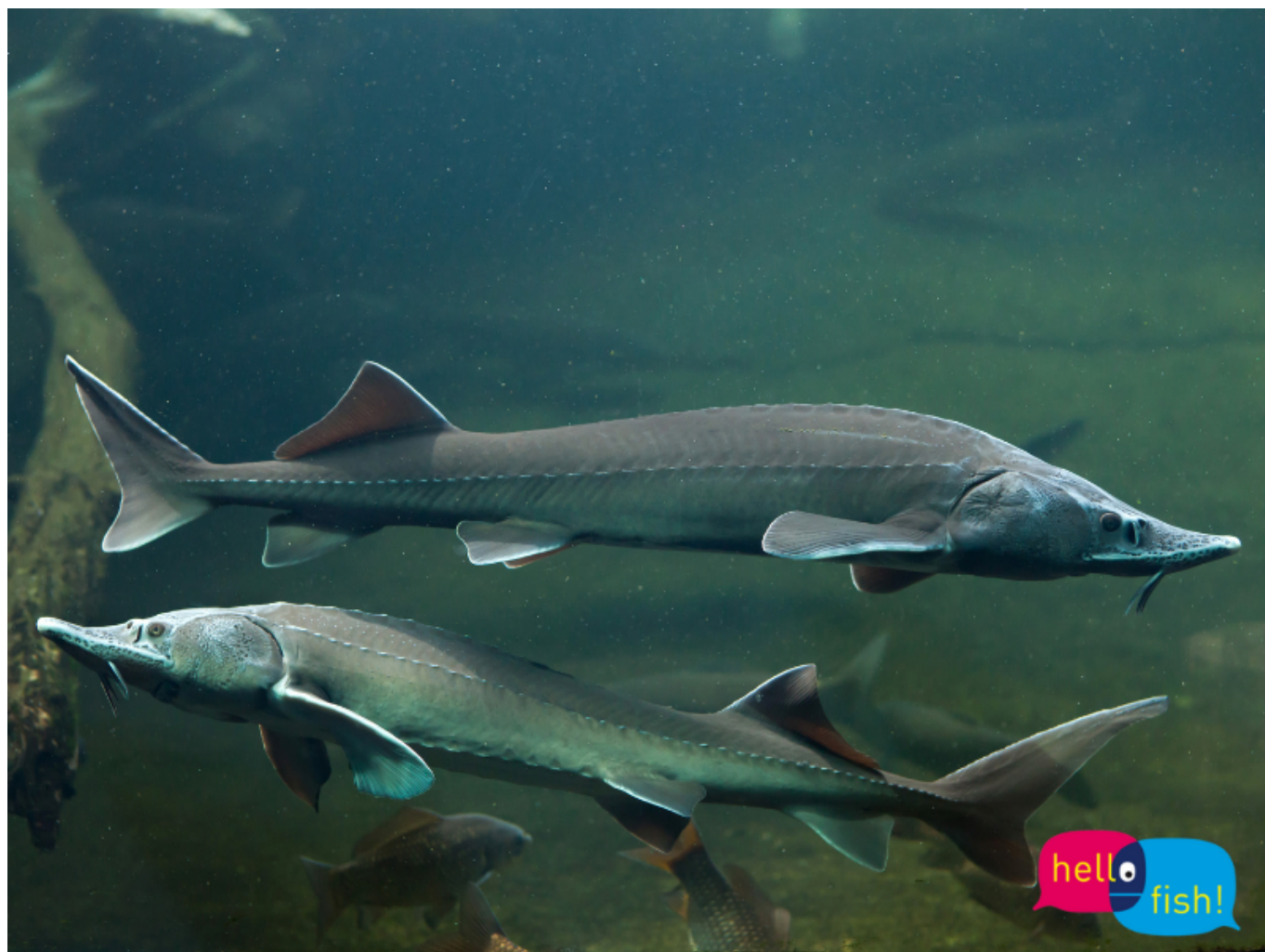
16/05/2022

## ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

I nostri approfondimenti sulle specie di mare e d'acqua dolce incrociano spesso esemplari dimenticati, diremmo meno noti e che popolano meno le nostre tavole, al fine di valorizzarli e riportarli all'importanza che meritano.

Oggi, diversamente, il nostro sguardo volge verso una specie di fama indiscutibile e sotto certi aspetti mitologica, un filo conduttore verso la preistoria che, tuttavia, è a rischio a causa della pesca illegale: lo Storione o nome scientifico *Acipenser sturio*.

Parlando del suo corpo, troviamo notevoli le sue dimensioni, da 1 fino ai 3 metri di lunghezza, anche se in Italia si attesta sul metro e mezzo con un peso intorno ai 25-30 kg. Di struttura slanciata e squaliforme, il colore è grigio-verdastro sul dorso e biancastro sul ventre mentre, inconsueta è la presenza di 5 serie di vistose placche ossee disposte longitudinalmente sulla pelle e di lisce nelle sue carni; la testa, infine, che termina in un muso appuntito, è posizionata ventralmente e sotto alla bocca pendono 4 barbigli tattili.



*Un primo piano su due magnifici esemplari di Storione adulti, con la loro particolare linea squaliforme.*

## UN PESCE DAL RETAGGIO ANTICO, ANCHE ITALIANO

Spesso poco consumato sulle tavole italiane, lo Storione è (o più precisamente, era) un pesce autoctono nei nostri territori e un tempo presente in gran numero nel Po e nel Tevere, corsi d'acqua che, tuttavia, non ospitano più questa specie a causa dell'inquinamento e dei cambiamenti climatici.

Nonostante lo scarso numero di esemplari nel territorio del nostro paese, il famoso caviale di questa specie è richiestissimo e, curiosità, lo è in particolare quello dei rari esemplari albin: una specialità che veniva servita solo a zar e imperatori e che oggi si aggira sulla cifra esorbitante di 25.000 € al kg!

## SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE NEL PERIODO GIUSTO

Siccome la sua presenza in natura è in drastico calo, i principali banchi del pesce ricorrono all'acquacoltura per rifornirsi, per questo motivo risulta una scelta sostenibile acquistare solo esemplari allevati.

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie a rischio, risulta essenziale, quindi, scegliere di acquistare prodotti unicamente derivanti dall'acquacoltura, soprattutto se sostenibile, evitando pesci derivanti da catture (spesso illegali) di esemplari selvatici.



*Una foto di una vasca di acquacoltura, una scelta sostenibile quando si sceglie di acquistare lo Storione.*

## SCOPRI LO STORIONE A TAVOLA

Dalle carni pregiate e piuttosto grasse, risulta un'ottima fonte di proteine e acidi grassi polinsaturi omega-3, vitamina A, vitamina D, vitamine del gruppo B. Buono, inoltre, l'apporto di fosforo e selenio, mentre sono bassi i livelli di sodio.

In cucina, troviamo che lo Storione è apprezzatissimo in particolare per le sue uova, da cui si ottiene il famoso caviale, usate per ricette di raffinati aperitivi, sulle tartine spalmate di burro, col limone o con i blini russi, una specie di crespella, anche se le più classiche preparazioni alla brace, in padella o affumicato offrono risultati altrettanto gustosi



*Una delicata ricetta a base di Storione, con limone e capperi a vivacizzarne le carni pregiate.*

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

Vuoi approfondire? Cerca lo Storione nelle nostre schede sulle specie!