

ã  
apicius

cuaderno de alta gastronomía 12 - mayo 2009 - precio 35 euros (España)  
www.apicius.es - www.montagud.com



MONTAGUD EDITORES

## l'anello mancante

Questo serpente marino non ammette mezze tinte: è rifiuto categorico o amore incondizionato. Fa disperare i giapponesi perché è uno dei peggiori nemici del loro tanto pregiato tonno (nel suo periodo in mare, la lampreda è un parassita che lascia sulla loro pelle dei segni grandi quanto una pallina da tennis). Nei Grandi Laghi ha danneggiato la popolazione di trote a tal punto che i governi del Canada e degli Stati Uniti hanno firmato un accordo per controllare la sua riproduzione. In Galizia, invece, alla lampreda si dedicano ogni anno delle feste e sono numerose le associazioni dei suoi appassionati; in Francia, infine, Slow Food considera la lampreda della valle della Loira un *trésor gourmand*.

Ai neofiti fa senso ma, nonostante le leggende e la sua apparenza, è considerata una prelibatezza da migliaia di anni. È questo il motivo della nostra prima incursione nel mondo della lampreda, condotti per mano da Xosé Cannas –chef del ristorante galiziano Pepe Vieira Camiño da Serpe– e nostra guida spirituale per tre giorni. Con l'aiuto di Chisco (il suo secondo di cucina), ci ha fornito una panoramica esauriente: la storia, la pesca nella foce del fiume, la pesca nel tratto alto del fiume, la cucina tradizionale, la cucina di avanguardia. Un autentico rito iniziatico.

Michel Guérard –padre della Nouvelle Cuisine– e Valentina Tepedino –rinomata ittiologa italiana– hanno anche loro collaborato con il Quaderno per presentare questo anello mancante della catena evolutiva.

fotografie: Carles Allende

Nell'arco della sua vita, una lampreda succhia ai pesci che la ospitano 20 chili di sangue e di fluidi corporei. Con questa capacità di suzione, non sorprende che questo *vampiro dell'acqua*, antenato vivente dei pesci, abbia aggirato tutti gli ostacoli della teoria evolutiva. La lampreda non è aggraziata: ha una forma allungata e robusta, è viscida e scivolosa al tatto; ha per testa una ventosa con i denti, con la quale si aggrappa sia agli ospiti sia al fondo limaccioso dei fiumi e assomiglia, questo sì, a un serpente di mare.

Sono sicuramente questi segni della sua identità –che condivide in parte con altri pesci che mangiamo quali l'anguilla, il grongo e la murena– a contribuire al suo status quasi mitico. *Marcus Gavius Apicius non catalogò ricette di lampreda ne De re coquinaria*, ma vi sono delle testimonianze, quale quella di Plinio, che riferiscono di come Caius Hirius abbia ceduto 6.000 lamprede della sua piscina per le cene trionfali del Cesare. Lo spirito sibaritico romano, sempre alla ricerca di eccellenza, sembra essere stato all'origine di un trasporto di lamprede dall'Atlantico europeo alla penisola italica in grandi serbatoi d'acqua, al fine di farle arrivare fresche e vive. Questa traccia letteraria che porta al lago Fusaro, in Campania, dove, secondo *Il Conte di Montecristo*, si pescavano le lamprede di più grandi dimensioni. Charles Dickens imputa loro l'indigestione e quindi la morte di Enrico I d'Inghilterra e Álvaro Cunqueiro, il gourmand e scrittore galiziano, fantastica di un aroma che si sprigiona da un tortino di pietra, scolpito in un capitello romanico della piazza dell'Obradoiro, che egli presume ripieno di lampreda.

Gli appassionati di questa bestia attendono con ansia la fine del periodo di divieto di pesca, gennaio o febbraio secondo la zona, che coincide con il periodo nel quale le lamprede risalgono i fiumi per deporre le uova: è il momento di pescarle. Da un esemplare che supera il chilo si possono ottenere tre porzioni. La lampreda ha un utilizzo del 60%, tolti l'estremità superiore, la coda e le viscere. La ricetta più tradizionale per cucinarla è quella alla bordelaise, un civet, vale a dire, la cottura nel suo stesso sangue aromatizzato con vino. La preparazione della lampreda è radicata nell'Aquitania francese, alla cui capitale, Bordeaux fa riferimento questo piatto, tanto quanto lo è nel Nordovest della Spagna. Questa tradizione comune rimanda al medioevo e al percorso per raggiungere e per ritornare da Santiago di Compostela, lungo il Cammino di Santiago. Storicamente, il consumo della lampreda è stato, infatti, collegato al cristianesimo: il suo sapore - di una intensità più vicina a quella delle carni, la sua consistenza e il suo contenuto proteico l'hanno resa ricercata nei periodi di scarsità oltre che, secondo i dettami della religione, nei giorni di astinenza della Quaresima, periodo dell'anno che coincide sempre con la stagione della cattura della lampreda.

Sul valore gastronomico delle larve di lampreda non constano documenti storici, ma anche così Xosé Cannas indaga l'argomento. Non sembra nemmeno probabile che la lampreda abiti le acque del Danubio, ma sappiamo che il dottor Sigmund Freud si tuffò nello studio delle nostre menti, nella sua Vienna Natale, partendo da un curioso trattato: *Sull'origine delle radici nervose posteriori del midollo spinale nella larva della lampreda*. Fu lo stato di sviluppo primordiale di questo animale, il suo non ubbidire alle leggi dell'evoluzione - secondo le quali la lampreda non dovrebbe più esistere in questo mondo - a catturare l'attenzione del neurologo. Ed è sicuramente anche questa eccentricità a spingerci a presentarla e che la fa diventare, per molti, un trofeo culinario.

## scheda tecnica

di Valentina Tepedino,  
Medico Veterinario, Direttore di Eurofishmarket, autrice della *Grande Enciclopedia Illustrata dei Pesci*.  
[www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)

principali caratteristiche anatomiche e biologiche dei petromyzontes >



classe

Ciclostomi o Agnati

ordine

Petromyzontes

famiglia

Petromyzontidae

*forma del corpo*

allungato e cilindrico nella parte anteriore,  
compresso e a punta nella estremità posteriore.

pinne

*presenza di 2 pinne dorsali, di cui quella posteriore unita alla caudale;*  
nelle femmine, durante il periodo riproduttivo si sviluppa posteriormente all'ano  
la cosiddetta pinna anale, anch'essa unita alla pinna caudale. Sono assenti le pinne pari.

cute e squame

la cute, coperta di muco per la presenza di abbondanti  
cellule mucipare, è priva di squame.

branchie

sono organi respiratori; sono situate ai lati della testa, posteriormente agli occhi,  
e presentano sette fori branchiali tondeggianti (spiracoli).

bocca

circolare, priva di mascelle e situata ventralmente, presenta un margine esterno,  
detto labbro, munito di minuscole papille carnose; la cavità orale, imbutiforme,  
reca sulle pareti denti cornei giallastri, a forma di cono, che si rinnovano periodicamente.  
I denti sono presenti anche sulla lingua che ha la funzione di raschiare.

gonade

organo sessuale impari, privo di dotti. I petromizonti sono ovipari  
unisessuati a fecondazione esterna.

cuore

è formato da un seno venoso, da un atrio e da un ventricolo.

ciclo biologico

ha inizio in un corso d'acqua, ove da uova deposte sul fondo nascono le larve.  
La metamorfosi da larva ad adulto avviene in alcuni anni. La vicenda biologica prosegue  
quindi in modo diverso a seconda della specie. Alcune, per esempio, scendono al  
mare per reperirvi cibo in abbondanza, così da accrescersi e raggiungere la maturità  
sessuale. Tale fase dell'esistenza può essere definita parassitaria, in quanto condotta a  
spese di un ospite, di norma un pesce, al quale la lampreda aderisce tenacemente con  
la bocca perforando la cute con il pistone linguale, per succhiarli il sangue, mantenuto  
fluidico da una particolare sostanza secreta da ghiandole boccali. Raggiunta la maturità  
sessuale gli adulti risalgono a loro volta un corso d'acqua per la riproduzione, cessando  
allora di alimentarsi. Accanto a queste lamprede (per esempio *Petromyzon marinus* e  
*Lampetra fluviatilis*) ve ne sono altre che abbandonano le acque correnti in cui sono  
nate per trasferirsi nel lago, le cui acque, sono tributarie. Vi sono poi specie  
che effettuano la fase parassitaria nelle stesse acque correnti in cui sono nate  
e altre (per esempio, la *L. planeri*) che dopo la metamorfosi raggiungono  
la maturità sessuale nello stesso corso d'acqua in cui sono nate.

### **lampreda di mare**

*Petromyzon marinus*  
(Linneo, 1758)

lunghezza massima  
120 cm, con un peso di oltre 1 kg.

#### caratteri distintivi

cavità orale munita di numerosi denti labiali acuminati disposti in serie radiali. Presenza di un grosso dente bicuspidato situato superiormente all' ingresso della faringe.

#### colorazione

varia con l' età; negli adulti è nerastra, verde brunastra o giallastra, grigiasta su dorso e fianchi, con marmoreggiature (particolarmente evidenti nel periodo riproduttivo) e macchie nerastre o brunastre; biancastra ventralmente; nei giovani è uniformemente brunastra o plumbea.

#### diffusione

è presente nel Mediterraneo e lungo le coste atlantiche europee e nord-americane, così come nei corsi d' acqua tributari di tali aree marine.



### **lampreda di fiume**

*Lampetra fluviatilis*  
(Linneo, 1758)

lunghezza massima  
50 cm circa

#### caratteri distintivi

cavità orale munita di pochi denti labiali acuti disposti in gruppi  
presenza di una piastra dentaria arcuata situata superiormente all' ingresso della faringe.

#### colorazione

verde scura, verde grigiasta, grigio-giallastra, grigio-piombo chiaro dorsalmente; giallastra, giallastra-argentea sui fianchi; biancastra o bianco-argentea centralmente.

#### diffusione

presente lungo le coste atlantiche a esclusione della Penisola Iberica, nonché nel Mare del Nord e in particolare nel Golfo di Botnia.