

A PROPOSITO DELLE ATTINIE COMMESTIBILI

La *Condylactis aurantiaca* della Strea (Porto Cesareo)

Nel Vol. I dell'opera « PUGLIA MARITTIMA » di P. PARENZAN (Ed. Congedo, Galatina, 1983) l'A. cita una interessante attinia della insenatura della Strea (Porto Cesareo), che i nativi apprezzano molto come alimento, e all'uopo ne raccolgono proprio sotto le feste natalizie: la *Condylactis aurantiaca* (D. Ch.). Lo stesso A. ricorda questa specie anche in una nota su « L'insenatura della Strea di Porto Cesareo », N. nr. 2: « Risorse economiche » (Thalassia Salentina, n. 11, dic. 1981), ma sempre con una segnalazione di poche parole. È perciò che ho ritenuto interessante compiere una preliminare indagine sul posto, anche perché non è unico il caso di Antozoi commestibili. Parecchie sono le Attinie utilizzate, nei vari paesi, come alimento, ed anche in Italia è già nota per tale uso la *Anemonia sulcata* (C. MANDURINO, G. Semeraro Ed., 1962).

Benché, fra le specie animali marine che vengono sui mercati, e non convenzionali come i pesci, i molluschi, i crostacei, siano più frequenti alcuni echinodermi (Ricci di mare, e nei paesi tropicali gli Oloturidi) ed alcuni Tunicati (come ad es. i Microcosmi (*Microcosmus sulcatus*) detti nei vari dialetti Spunzele, Tartufi, Uova di mare, Carnumi, Carnummole (v. C. SEBASTIO: Igiene e controllo sanitario dei prodotti della pesca, Ed. Impremare, Taranto, 1980, pag. 536, Tav. XIII, fig. b), sono frequenti le notizie, specialmente nelle pubblicazioni meno recenti, sulle varie specie italiane di sicuro uso commestibile.

Sia i ricci di mare che i Tunicati (Microcosmi) sono soggetti per legge al controllo sanitario, mentre nessun controllo è stato stabilito per le Attinie, che pure hanno un interesse alimentare non disprezzabile e che sono animali particolarmente delicati, da vendersi solo in perfette condizioni di vitalità.

PALOMBI e SANTARELLI, in « Gli animali commestibili dei mari

* Lavoro eseguito presso la Staz. di Biol. Mar. di Porto Cesareo.

d'Italia », Milano, 1953) dedicano ai Tunicati due pagine e ai Ricci di mare quattro pagine; nessun cenno però sulle Attinie commestibili, come anche L. ROSSI (1971).

L'interessante ed ampio lavoro di PAX F. e INGEBORG MÜLLER: « Die Anthozoenfauna der Adria »; Inst. Ozean. u. Fisch., Split (Spalato) 1962, a pag. 96 riporta notizie anche sul valore commerciale degli Antozoi, per Acquari, Musei, Istituti di Ricerca, e nel capitolo « Verwendung adriatischen Seeanemonen zur Speisewecken » riferisce sull'interesse alimentare delle Anemoni di mare e specie affini: *Actinia equina equina* (L.), *Cereus pedunculatus* (PENN.), *Calliactis parasitica* (COUCH), *Actinia cari* D. Ch.), *Paranemonia cinerea* (CONT.), *Aiptasia* sp. (= *Actinia edulis*) secondo una descrizione di CAVOLINI (1853).

Se nel 1847 il NARDO scrisse che « I popoli poco interessano il pescatore non traendo egli da essi cibo o guadagno », l'ANDRESS (1884), a proposito delle Attinie, scrive che « infine sull'Adriatico, per testimonianza di CONTARINI (1844)... non venga sdegnata da nessun pescatore ». Il RISSO (1896) descrisse « die esbarre Anemone » (*Anemonia edulis*). Secondo CANESTRINI (1844), GRUBE (1861), GRAEFFE (1884) e ZIMMERMANN (1907) l'*Anemonia* compare sui mercati di Venezia, di Trieste e di Rovigno; e secondo il SOLJAN (di Spalato), l'attinia andava sui mercati del pesce, proveniente dall'isola Brusnik presso S. Andrea. Gli AA citano ancora testimonianze di A. STROSSICH (1876), di SYRSKI (1878), di PLUCAR (1846), di SUCKER (1898) e di CORI (1910).

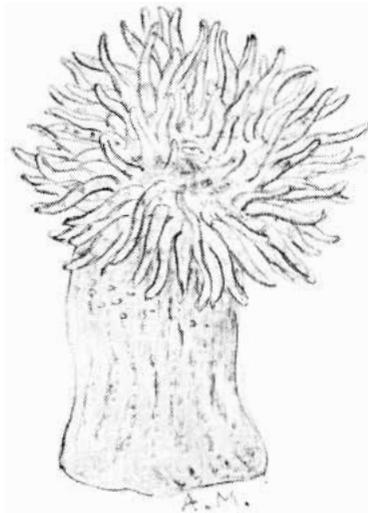


Fig. 1 - *Condylactis aurantiaca*.

GIROUD e RAKOTO-RATSIMAMANGA (Bull. Soc. Chim. Biol., Tom. 18, n. 2, 1936) riferiscono sul contenuto chimico dell'*Anemonia sulcata* (Vitamina C circa 0,05 mg pro g., cioè 50 mg per kg), ecc.

Secondo MARTENS (1824) a Venezia si mangiavano in grande quantità *Cereus pedunculatus* (PENN.) e *Calliactis parasitica* (COUCH), e secondo GRUBE (1840) a fine autunno venivano messe sul mercato di Trieste in grande quantità. Secondo il CONTARINI a Venezia andavano sui mercati, a scopo alimentare, sia l'*Anemonia sulcata* che l'*Actinia cari* D. Ch. e la piccola *Paranemonia cinerea* (CONT.).

In « La vita nel Mediterraneo », di CINELLI, FRESI, GAMBI e SOLAINI (Ed. LA CUBA, Roma, 1981), a pag. 140 la *Condylactis aurantiaca* è indicata come commestibile.

Ovviamente i tempi sono cambiati, ed oggi si preferiscono i prodotti più remunerativi, più vistosi, gustosi e di bell'aspetto per le mense, come le Spigole, le Cernie, le Aragoste, ecc. Ma è giusto tener conto anche del valore commestibile delle Attinie, che del resto, sebbene in non forte quantità, vengono anche oggi, qua e là, ricercate come risorsa pregiata, come è il caso della nostra *Condylactis aurantiaca* (D. Ch.).

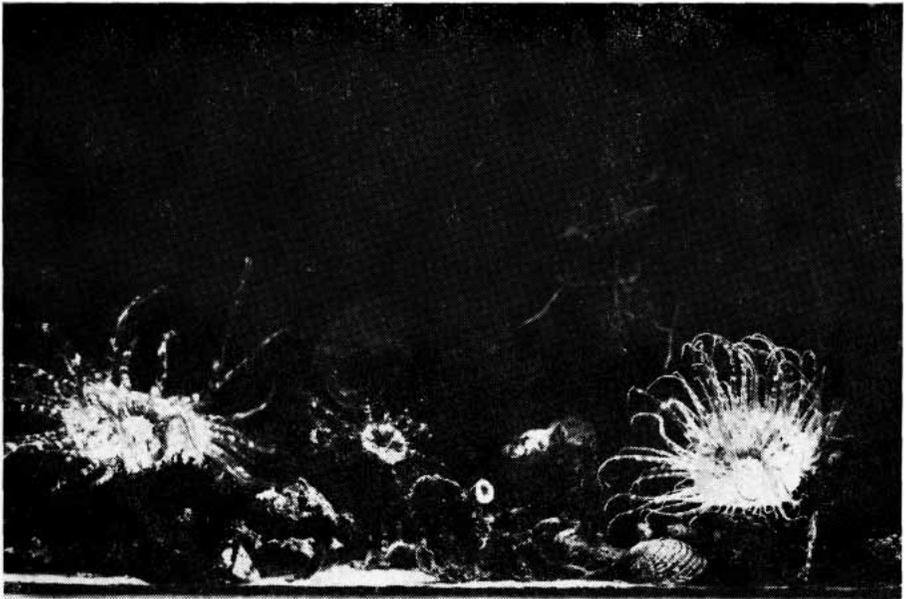


Fig. 2 - Attinie in acquario (Ist. Talass. di Taranto, 1938): *Aiptasia* sp.

Questa magnifica attina presenta, salvo lievi varianti, la colonna a strisce bianco-avorio e rosso brillante. Nel mare di Porto Cesareo si trova principalmente nell'insenatura della Strea, ma anche nel Porto di Levante e nel mare di Torre Chianca, a profondità variabile fra uno e tre metri.

Nel passato questa specie era più frequente, e veniva raccolta tutto l'anno da numerosi abitanti di Porto Cesareo. Ma ora è meno comune, e generalmente viene raccolta sotto le feste natalizie, e vendute al prezzo di 25.000 lire al kg. Purtroppo non esiste alcun controllo, nessun divieto per la raccolta nel periodo di riproduzione, e quindi può dirsi in via di sterminio.

Attualmente solo pochi pescatori anziani si dedicano alla raccolta delle attinie, che vengono esposte in vendita viventi, in catinelle di acqua marina.

Per la preparazione culinaria le attinie vengono tenute per due giorni a spurgare nell'acqua di mare, poi vengono aperte, lavate nell'acqua calda, spezzettate, passate in una pastella di farina - acqua - uovo, quindi indorate nell'olio bollente.

Quantitativamente, nel porto di levante se ne raccolgono una trentina di kg all'anno, coll'impiego di un ferro ad apice uncinato (v. dis.) chiamato « crueccu », montato su un'asta di legno. Il ferro viene introdotto, con cautela, nella cavità gastrovascolare della attinia, che per azione riflessa si contrae facilitandone la cattura.

Nel dialetto locale di Porto Cesareo la *Condylactis* è chiamata « furciddo ». L'origine di questo nome è incerta.

In considerazione di quanto sopra esposto, e per evitare la continua diminuzione e la scomparsa di questa interessante risorsa del nostro mare, ed anche per favorirne l'incremento quantitativo, ritengo sia necessario estendere il controllo della pesca, e imporre il divieto di raccolta nel periodo della riproduzione (aprile - maggio), sulle attinie commestibili in generale.

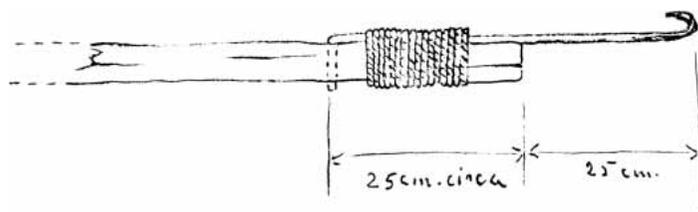


Fig. 3 - Il « crueccu ».