

Luccio

Luss, lusso

Esox lucius
(Esocidi)



«In commercio il luccio non è molto ricercato... Il detto veronese - carne de lusso, carne de musso, d'asino - esprime molto chiaramente quale concetto si abbia, sulla sua bontà, nella vetusta Verona... ma esso sa offrire un piatto molto appariscente e, a chi sa scegliere e preparare bene, anche un piatto molto buono».

Floreste Malfer

Il luccio è un eccellente predatore che conduce vita solitaria nella fascia litorale, su bassi fondali fangosi ricchi di vegetazione acquatica. Possiede corpo allungato e fortemente idrodinamico; la bocca è circondata da numerosissimi denti acuminati disposti anche sul palato. L'accrescimento è molto veloce; la taglia massima raggiungibile è superiore a 20 kg, corrispondente a una lunghezza di circa 1,5 m. La riproduzione ha luogo da fine febbraio a tutto marzo,

vicino alla riva tra le erbe e le canne.

Recentemente si è assistito ad un significativo incremento dei suoi popolamenti, i quali, sino a qualche anno fa, erano particolarmente scarsi. Assolutamente falsa è la credenza che si nutra giornalmente di una quantità di cibo pari al suo peso corporeo; in realtà può inghiottire al massimo una preda che raggiunge la metà del suo peso.

LE RICETTE

Luccio alla pescatora
Antipasto di luccio
Luccio in salsa
Luss en bianco
Luccio in salsa alla Gonzaga

Luccio alla torbolana
Luccio in umido
Trancio di luccio al vapore
Linguine alle polpette di luccio
Pasticcio di luccio