

## PESCE SILURO

Si tratta di una specie originaria dell'Europa centro settentrionale in grado di raggiungere dimensioni davvero enormi (si parla addirittura di esemplari di 2 metri). *Silurus glanis*, questo è il suo nome scientifico, fu introdotto in Italia negli anni 1957 per fini sportivi ma già negli anni 70 si cominciava a segnalarne la presenza nei nostri fiumi (dal Po all'Arno e di recente anche nel Ticino e nel lago di Comabbio). Il nemico naturale del pesce siluro è il luccio...o qualche cuoco estroso e coraggioso.

A TAVOLA. La carne del pesce siluro è senza spine ed è simile a quella del pesce gatto e dell'anguilla (molto grassa). All'estero la sua carne viene salata ed essiccata ed è molto versatile in cucina e gradevole di sapore. C'è chi infatti lo propone marinato, o con un classico risotto di lago o addirittura cotto al forno con la polenta. Nutrizionalmente il pesce siluro è molto simile ai pesci grassi o semi grassi (dal luccio, al pesce gatto al salmone).

