

Polpo verace



Tipo

Molluschi

Nome scientifico

Octopus vulgaris

Famiglia

Octopodidae (Ottopodi)

Ordine

Octopoda (Ottopodi)

Corpo ovale a forma di sacco, rugoso, con presenza di numerosi tubercoli. La testa è più grossa del sacco, ed è divisa dal corpo da una strozzatura. E' provvisto di 8 robusti tentacoli con due serie di ventose. Colorazione grigiastra con chiazze brune o verdastre. Lunghezza, a braccia distese, da 50 a 150 cm. Sono stati ritrovati anche esemplari con lunghezza di 3 m.

Caratteristiche organolettiche

Carni pregiate, soprattutto gli esemplari più piccoli. Di buon interesse commerciale. Commercializzato fresco, congelato, essiccato.

Particolarità

Per togliere la "nervatura" ai tentacoli, che renderebbe la carne meno tenera, i pescatori sbattevano più volte a terra l'animale fino a distenderne completamente le braccia. Ora questo procedimento viene effettuato con degli appositi macchinari. Sono animali molto timidi che tendono a nascondersi dietro le rocce. La loro colorazione è mutevole a seconda dello stato di riposo o di eccitamento.

Come riconoscere se è fresco

Per riconoscerne la freschezza si deve osservare il colore del mollusco: più la colorazione è viva e intensa, nelle sue varie sfumature, più è garantita la freschezza.

Pulizia e trattamento

Aprire lateralmente la sacca ed eliminarne il contenuto; togliere gli occhi e la bocca, a forma di becco, utilizzando la punta di un coltellino o delle forbici; togliere la pelle, che si elimina facilmente dopo la bollitura passando il polpo sotto l'acqua fredda. Strofinare con energia anche i tentacoli del polpo tenendoli sotto il getto d'acqua corrente per eliminare ogni residuo di sabbia dalle ventose. Al momento dell'acquisto del polpo, informarsi se è già stato battuto dal pescivendolo in modo da rompere le fibre e rendere la carne più tenera; in caso contrario bisogna snervarlo battendolo con un batticarne per almeno 10 minuti. In alternativa, è possibile aumentare leggermente il tempo di cottura.

Preparazioni tipiche

Il polpo è generalmente consumato bollito. Come antipasto o secondo piatto è ottima la preparazione del rotolo di polpo: dopo averlo cotto e aver scolato il liquido, condirlo con 1/2 cucchiaino di olio, sale e pepe, avvolgerlo completamente con un foglio di pellicola trasparente bucherellato in più punti, strizzare per far uscire più acqua possibile, stringere bene la pellicola intorno al polpo in modo da dare una forma allungata e tenere il rotolo in frigo almeno 12 ore. Presentarlo tagliandolo a fettine sottili, sistemate su un piatto da portata, condite con salsina di olio, succo di limone, pepe, sale e prezzemolo tritato. Le estremità, tolte al rotolo prima di affettarlo, servono per arricchire un'insalata mista.

Dove si pesca

Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico. Presente in tutte le acque temperate.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.