

IL GAMBERO KILLER

Originario della Louisiana si tratta di un animaletto in grado di raggiungere i 20 centimetri di lunghezza, *Procambarus clarkii* questo il suo nome scientifico, è molto colorato e bello da vedersi è tuttavia molto pericoloso per l'ecosistema locale. Questo crostaceo d'acqua dolce, venne importato in Italia a scopo alimentare alcuni decenni fa, ma poi, per diverse ragioni il suo allevamento è stato abbandonato e gli esemplari immessi clandestinamente nei fiumi e nei laghi europei. La nomea di 'killer' sarebbe motivata dall'impatto distruttivo sugli altri animali e sulla biodiversità.

A TAVOLA. Il gambero killer di per sé non è tossico, ma se l'ambiente in cui vive è fortemente contaminato, può accumulare una serie di sostanze tossiche all'interno del suo organismo quindi, proprio perché riesce a sopravvivere a tutto e ovunque, anche negli ambienti più inquinati, non è indicato per il consumo alimentare. A meno che si tratti di esemplari provenienti da allevamenti controllati. In questo caso chi lo ha provato sostiene che si tratta di una pietanza dal gusto piacevole tant'è vero che nella cucina creola esso compare fra gli ingredienti di varie ricette.

