

CIRRIPEDI “PERCEBES”

I Percebes, crostacei cirripedi, sono stati a lungo fonte predominante di cibo per gli abitanti delle coste in Spagna e Portogallo, dove questo crostaceo è particolarmente popolare. Poiché i percebes crescono sugli scogli battuti dal vento e dalle onde della costa atlantica, in Galizia, Portogallo e Marocco, il lavoro del percebeiro (pescatore del crostaceo) è pericolosissimo, per pescarlo deve calarsi con una fune dagli scogli battuti dal vento e, armato di solo coltello, affronta la fredda corrente oceanica rischiando continuamente la vita e non è raro in quelle zone vedere le scogliere con delle croci di legno poichè queste vengono messe in "ricordo" dei pescatori morti durante la pesca. Questo, associato al fatto che è un crostaceo a lenta crescita e bassa produttività con ridotta possibilità di impianto a causa dei requisiti difficilmente riproducibili in allevamento che rendono difficile il suo sfruttamento intensivo, spiega perchè questi crostacei sono poco reperibili e il loro costo è molto alto. Sotto il profilo commerciale, per essere maturo un percebes deve essere lungo circa 4/5 cm e avere 0,5/1 cm di diametro, cresce sulla linea del bagnasciuga delle scogliere e per questo se ne distinguono due varietà, quelli ancorati "al sole" (de sol), più tozzi e cicciotti, e quelli cresciuti sotto il livello del bagnasciuga (de sombra), più smilzi e acquosi. I percebes si nutrono grazie ad un piede "arricciato" che aprono a ventaglio e con il quale catturano plancton e uova di passaggio e si ancorano alla roccia con la "Testa".

