



TUTTO SUL...GAMBERO

di Erika Scotti



Come molti forse non sanno l'Ecuador e' un grosso produttore ed esportatore di Gamberetti. Per darvi un'idea dell'importanza del crostaceo per il Paese posso dirvi che nell'aeroporto internazionale di Quito, assieme ai vari negozietti di souvenir troverete anche il rivenditore di gamberi; ebbene sì... se volete fare una sorpresa gastronomica ai vostri cari che vi aspettano, acquistate, giusto prima dell'imbarco, la caratteristica cassetina bianca e blu abbellita con il disegno di un bel gamberetti che vi sorride tutto

felice di venir via con voi.

Non preoccupatevi di disturbare gli altri passeggeri con odori fastidiosi, perche' il tutto e' ben sigillato e mantenuto in ghiaccio in modo che il prodotto non si deteriori.

Insomma, lasciate perdere l'artigianato e stuzzicate l'olfatto e il palato di parenti e amici con un bel mazzo delle famose e profumatissime rose dell'Ecuador assieme ai suoi altrettanto famosi gamberetti.

Oh d'accordo!...vendete pure l'idea come vostra e diventate eroi in originalità!!

Ovviamente aspettatevi domande sul come e sul perchè di quel preciso regalo....e visto che non voglio vedervi fare scena muta con conseguente figura del somarello ecco qui alcune informazioni sulla coltivazione di gamberi che vi aiuteranno ad impressionare i destinatari di contenti doni.

Prima di tutto sappiate che nel mondo esistono, basicamente, due varietà di gambero, quello di acqua fredda e quello di acqua tropicale.

Si pescano quando ancora sono molto giovani per poterli poi coltivare in grandi serbatoi a meno di un metro di profondità.

Vengono fertilizzati artificialmente con urea e superfosfato triplo per aumentarne la produzione naturale di alimento e con l'aggiunta diretta di concentrati supplementari, di solito si usano le due tecniche assieme...questo e' forse un particolare che non volete condividere con i vostri ospiti a tavola.

Una delle condizioni indispensabili alla loro sopravvivenza e' una buona qualità dell'acqua, il gambero e' infatti molto sensibile alla concentrazione di ossigeno disciolto nell'acqua, pertanto i serbatoi devono essere lavati continuamente. Questo e' un problema che riguarda soprattutto le produzioni super intensive in cui l'alimento non consumato dai gamberi (principalmente pastiglie di farina di pesce, soya o altri sostituti proteici) si accumula sul fondo dei serbatoi pregiudicando seriamente le condizioni sanitario igieniche dell'acqua che sfociano spesso in epidemie molto difficili da controllare.

Il 90% dei gamberi venduti internazionalmente e' consumato da un pugno di grandi Paesi importatori: Giappone, Stati Uniti e alcuni Paesi dell'Unione Europea.

Giappone e Stati Uniti sono i principali consumatori di gamberi di acqua tropicale coltivati.

Anche se l'Unione Europea e' la maggior esportatrice di gamberi (principalmente la varietà di acqua fredda) e il Giappone e' il maggior importatore di gamberi di acqua tropicale, il più grande consumatore di gamberi al mondo sono gli Stati Uniti.

Per far stare tutti tranquilli menzionate il fatto che l'Ecuador mantiene un sistema di controllo qualità altamente riconosciuto.

Soddisfa in pieno i requisiti pretesi dalla FDA, del Dipartimento di Veterinaria dell' Unione Europea, delle organizzazioni per la tutela del consumatore in Giappone e delle organizzazioni di ispezione del Canada. Il 100% di tutte le industrie che processano gamberi sono perfettamente in regola con tutte le norme nazionali ed internazionali di controllo qualità, con il sistema HACCP (Analisi di Rischi e Punti Critici di Controllo) e con tutte le richieste dei compratori.

Quindi gustatevi tranquilli perchè non sarete svegliati da nausee o mal di pancia....a meno che non siate dei terribili cuochi.

A questo proposito..se proprio volete strafare eccovi qua una semplice ricetta tipicamente ecuadoriana che, nonostante la sua semplicità di preparazione vi farà fare un figurone, ve lo garantisco.

La ricetta in questione e' il famosissimo "CEVICHE de CAMARON"

Ingredienti:
(per 4 persone)

1 Kg di gamberi di grandezza media
1 cipolla tagliata a rondelle fine
6 limoni verdi (si , sono 6, non e' un errore di battitura, sono quelli che in Italia chiamate lime)
2 pomodori ben maturi
½ peperone dolce verde
10 rametti di coriandolo fresco
3 cucchiari di salsa di pomodoro (detto volgarmente ketchup)
sale e pepe a piacere

preparazione:

Lavate e pelate i gamberi. In una pentola fate bollire i gusci per 10 minuti in pochissima acqua, ritirate poi i gusci senza lasciare residui e nella stessa acqua di cottura fate bollire i gamberi per 2 minuti facendo attenzione a ritirare la pentola dal fuoco immediatamente e versare il tutto in una ciotola lasciando raffreddare.

Mettete la cipolla tagliata finemente a rondelle in un contenitore coperte di acqua, aggiungetevi 2 cucchiari di sale e chiudete ermeticamente il contenitore per 15 minuti.

A questo punto lavate bene la cipolla con acqua fredda e riponetela nel contenitore spremendoci sopra i 6 limoni verdi. Chiudere ermeticamente per altri 15 minuti.

Non fate quella faccia ... e' quasi finito!!

A questo punto tagliate a julienne finissima il peperone, i pomodori a cubetti piccolini e sminuzzate bene il coriandolo fresco.

Per finire...(vi avevo detto che mancava poco..) prendete la ciotola dove avete precedentemente lasciato raffreddare i gamberi e versateci sopra la cipolla col succo di limone, il peperone, i pomodori, il coriandolo sminuzzato, il ketchup , sale e pepe. Mescolate bene e lasciate riposare minimo un ora in frigorifero.



Trattasi ovviamente di piatto freddo che si puo' accompagnare a pane, mais tostato o riso bianco.

Ecco qua, avete portato a casa un regalo originale, aumentato la vostra cultura sui gamberi e infine, imparato a cucinare...mandate pure i ringraziamenti alla redazione che poi gentilmente me li passera'.

Buon appetito e...alla prossima!!