

IVG

Velelle, le meduse buone... letteralmente!

di **Boris Negri**

09 Aprile 2018 - 15:36



Iniziata la primavera, tra la fioritura dei primi fiori e il ritorno dell'impero del sole che scalda la nostra riviera, un fenomeno suggestivo e particolare si è verificato negli ultimi giorni. Il continuo massaggio delle onde del mare, ci ha infatti portato un autentico sciame delle cosiddette velelle: questo il nome scientifico delle medusine blu, appartenenti alla famiglia dei celenterati, conosciute anche come velette o barchette che periodicamente, allo scoccare della primavera, naufragano a centinaia di migliaia, tingendo le nostre spiagge di un azzurro zaffiro.

Esse sono dischetti dalla forma ovale, dal diametro di 3-5 centimetri, da cui si erge una piccola pinna, che crea la similitudine ad una barca.

Uno spettacolo molto d'impatto, certo, ma con buona pace dei turisti e forestieri, che iniziano ad arrivare anch'essi con la primavera, le velelle sono meduse totalmente inoffensive. Esse infatti, nutrendosi di plancton, utilizzano una tossina poco aggressiva, che non ha effetto sulla cute umana. Si sconsiglia, però, di toccarsi il viso dopo averne maneggiata una.

Di questo animale, si conosce relativamente poco, ma a qualcuno è venuta l'idea di utilizzarlo in cucina. In Oriente lo fanno da millenni ed esiste una tradizione consolidata sul consumo di meduse. Le meduse difatti, grazie alla loro composizione a base di proteine e povera di grassi, possono reputarsi un buon alimento dietetico.

E voi, le mangereste? L'Unione europea intanto non riconosce le meduse europee come alimento.

L'unico vero inconveniente a questa invasione di colore, è un'altrettanto forte invasione di odore! Passeggiando per la spiaggia o sul lungomare, ci sarà capitato infatti di sentire un odore, a volte pungente, dovuto proprio all'accumulo di questi relitti. Peccato le famigerate velelle non accontentino l'olfatto quanto la vista o il palato... Ma in fondo si sa, la natura è un continuo compromesso dei sensi.