

# ESCHE E CONSERVAZIONE

## BIGATTINI :

PER FARLI DURARE PIÙ A LUNGO APPENA ACQUISTATI NEL SACCHETTO DI PLASTICA PRIVO DI ARIA. LO CHIUDI CON UN NODO E LO TIENI IN FRIGO. COSÌ, IN ASSENZA DI ARIA RALLENTANO IL METABOLISMO E DURANO A LUNGO. SI PUÒ ARRIVARE ANCHE A 6-8 GIORNI MA IN TAL CASO OGNI 2 GIORNI BISOGNA APRIRE IL SACCHETTO, PER FARLI AREARE BENE POI SI RICHIUDE. PER L'UTILIZZO FINALE, TOGLIERE I BIGATTINI DAL SACCHETTO IN PLASTICA ALMENO UN'ORA PRIMA DELLA PESCA E UTILIZZARE LA SACCHETTA DI TELA CLASSICA E RIPRENDERANNO LA LORO VIVACITÀ.

## ARENICOLA [ESCA ROSSA]

L'ARENICOLA È UN'ESCA MOLTO DELICATA E SOFFRE LE TEMPERATURE CALDE [AL DI SOPRA DEI 15°] PERTANTO È OPPORTUNO CONSERVARLA A TEMPERATURE FRESCHE MA NON FREDE. NON VA ASSOLUTAMENTE TENUTA IN FRIGORIFERO. È CONSIGLIATO SOSTITUIRE L'ACQUA [DI MARE] OGNI DUE GIORNI DOPO L'ACQUISTO SENZA ECCEDERE, CIOÈ FACENDO IN MODO CHE LA SABBIA SIA UMIDA, GRASSA MA MAI A BAGNOMARIA. IL TRASPORTO NELLE ORE DIURNE E SOPRATTUTTO COL SOLE È CRITICO, BISOGNA USARE UNA BORSA TERMICA CON QUALCHE GHIACCIOLO DA FRIGO E COMUNQUE SOSTITUIRE L'ACQUA, GIUNTI SUL LUOGO DI PESCA.

L'ARENICOLA È ANCHE ALTAMENTE CONTAMINANTE, CIOÈ UN VERME MORTO DI SOLITO INFICIA NEGATIVAMENTE ANCHE GLI ALTRI. QUINDI NEL CASO SI NOTINO ANELLIDI SPEZZATI ALL'INTERNO DEL CONTENITORE È OPPORTUNO RIMUOVERLI IL PRIMA POSSIBILE CAMBIANDO L'ACQUA ORMAI CONTAMINATA.

## AMERICANO

ESCA MOLTO GROSSA SOFFRE LE TEMPERATURE CALDE E QUINDI VA TENUTA IN FRIGORIFERO NEL CASSETTO DELLA FRUTTA E VERDURA. DURA CIRCA 7/8 GIORNI PERFETTAMENTE CONSERVATO, MA I FRIGORIFERI MODERNI TENDONO AD ASCIUGARE IL LIQUIDO CHE UMIDIFICA IL MATERIALE DI CONSERVAZIONE. QUINDI È OPPORTUNO AGGIUNGERE POCHISSIME GOCCE DI ACQUA DOLCE OGNI GIORNO ALLA SCATOLA (L'ANELLIDE È DI ORIGINE SALMASTRA QUINDI LA SALINITÀ VA MANTENUTA CON ACQUA DOLCE)

## BIBI

IL BIBI È UN'ESCA SIA NOSTRANA CHE IMPORTATA MA È COMUNQUE DELICATA, BEN CONSERVATA DURA LA MASSIMO 4/5 GIORNI. NON AMA LE ALTE TEMPERATURE E VA CONSERVATA IN FRIGO NEL CASSETTO FRUTTA E VERDURA MA PURTROPPO NON CI SONO ALTRI METODI DI CONSERVAZIONE O ATTENZIONI DA POTER ADOTTARE PER FARLO DURARE IN PIÙ. TUTTAVIA IL SUO POTERE ATTRATTIVO RIMANE ALTO ANCHE CONSERVATA MORTA CON RELATIVI ACCORGIMENTI. LO SI PUÒ SFILETTARE E CONSERVARLO CONGELATO O SOTTO SALE, MANTENENDO ALTISSIME PROPRIETÀ CATTURANTI. ESISTONO ANCHE VASETTI DI SALAMOIA IN COMMERCIO.

## COREANO O COREANO ROSSO

PRESENTE SUL MERCATO ANCHE COL PIGMENTO ROSSO È UN'ESCA MOLTO DURA A MORIRE, RESISTE ANCHE FUORI DAL FRIGO IN LUOGO FRESCO E BEN AREATO ALL'OMBRA PER CIRCA 3/4 GIORNI. MENTRE IN FRIGO REPARTO FRUTTA E VERDURA PUÒ RESISTERE ANCHE 10 GIORNI. PER ALLUNGARNE LA VITA BASTA CONSERVARLO AVVOLTO IN UN FOGLIO DI QUOTIDIANO E NEBULIZZARE DI TANTO IN TANTO UN PO' DI ACQUA DOLCE SUL MATERIALE DI CONSERVAZIONE PER RISTABILIRE L'UMIDITÀ INTERNA.

## MURIDDU

ESCA MOLTO CATTURANTE E POCO DIFFUSA IN QUANTO DELICATA E DIFFICILE DA CONSERVARE. IL MIGLIOR MODO DI MANTENERLA VIVA [MASSIMO 2/3 GIORNI] È QUELLO DI AVVOLGERE IL PACCHETTO [PREFERIBILMENTE DI CARTONE] IN UNO STRACCIO UMIDO IN FRIGORIFERO A CIRCA 10° CONTROLLARE CHE IL MATERIALE DI CONSERVAZIONE NON SI SECCHI NEBULIZZANDO QUALCHE GOCCIA DI ACQUA DOLCE.

## TREMOLINA

LE TREMOLINE SONO MOLTO DELICATE E REATTIVE. RIESCONO A SOPRAVVIVERE [7/8 GIORNI] SOLO NEL LORO HABITAT QUINDI FANGO E A DELLE ALGHE INUMIDITE CON ACQUA DI MARE CHE SERVIRANNO PER NUTRIMENTO. LE SCATOLE VANNO AVVOLTE IN UNO STRACCIO UMIDO E CONSERVATE IN UN LUOGO MOLTO FRESCO OPPURE IN FRIGORIFERO AD UNA TEMPERATURA MEDIA DI 10°.