



Oloturia e sua preparazione

Massimo Lagana

Chissà quanti di voi l'avranno vista tante volte senza mai pensare di poterla usare come esca, magari l'avranno conosciuta con diversi nomi, attribuitigli per la sua particolare forma e qualcuno per la sua capacità di irrigidirsi al tatto. L'oloturia, ne esistono di diverse specie, è in realtà un'ottima esca dalle altissime capacità attrattive e può essere utilizzata in più tecniche di pesca: dal palamito al surfcasting passando dal bolentino e dalla pesca all'inglese; volte alla cattura delle più diverse specie: saraghi e occhiate in primis, ma anche spigole, orate, pagelli, boghe, etc.....

Purtroppo non è facile reperirla, dovrete buttarvi in mare o affidarvi a qualche paziente amico subacqueo. Con una oloturia potrete farci, circa, da 2 a 7 innescate in base alle dimensioni della stessa e dell'amo che userete.

Una volta procurata, sarà bene pulirla immediatamente, o comunque poco dopo (fino ad allora va tenuta in acqua di mare), altrimenti s'indurirà rendendo più difficile l'operazione di pulitura.

Dovrete procurarvi un coltello bene affilato ed un cucchiaino.

Si comincia col tagliare via un'estremità:

Poi bisogna asportare anche l'altra:

Ed ecco la nostra oloturia, tagliata a mò di cetriolo:

Adesso bisogna praticarle un'incisione laterale per tutta la sua lunghezza:

A questo punto vanno asportate le budella, sono sempre piene di sabbia, si nutrono filtrandola:

Fatto questo bisogna allagarla immediatamente e stenderla per bene, altrimenti tenderà ad arricciarsi complicando l'operazione:



Oloturia e sua preparazione

Massimo Lagana

E' l'ora di utilizzare il cucchiaino per asportare la membrana interna che è la parte che ci interessa, quella che andrà innescata. Si comincia da un angolo:

Si procede con cura:

Fino a staccarla completamente:

Ecco, avremo così ottenuto la nostra esca:

Bisogna conservarla in un contenitore con acqua di mare, può essere tenuta per qualche giorno in frigo e la si può congelare anche se, chiaramente, non sarà mai come quando fresca.

E' un' esca molto dura e resistente all'amo, la si può tranquillamente staccare dalla bocca del pesce e ributtarla in mare.

[Questo articolo consta di 333 parole e 1 foto](#)

[Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario](#)



Oloturia e sua preparazione

Massimo Lagana

