

Animali filtratori d'acqua, invertebrati con corpo molle protetto da una conchiglia formata da due valve o gusci

Al capame: i principali molluschi bivalve del nostro mare

Argomento proposto da Dufy per istruire tutti i soci sui prodotti ittici locali e non farsi imbrogliare in pescheria

CANESTRELLO *Canestrel* (chiamys opercularis), è un mollusco bivalve appartenente alla famiglia dei Pectinidi, vive in fondali arenosi o sabbiosi ricchi di detriti e raggiunge dimensioni fino a 6-7 cm e ne esistono di diversi tipi, viene pescato con il *rapido* anche detto *rampon*, ossia una piccola rete a strascico dotata intorno alla bocca di una cornice rigida inferiormente dentata. Viene venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



CANNOLICCHIO *Capalonga*, anche detto Cappelungo, è un mollusco bivalve che vive in posizione verticale infossato nel sedimento sabbioso o sabbiafangoso, ne esistono varie specie ma quelle di interesse alimentare sono due: *tabacchina* o *capalonga de fero* (ensis siliqua) e *capalonga de deo* (ensis minor). Hanno in comune la forma della conchiglia, una sorta di tubo allungato con margini paralleli e bordi taglienti, la conchiglia è liscia con uno spessore inferiore al mezzo millimetro che la rende molto fragile, dall'estremità inferiore (anteriore) sporge il grosso piede mentre da quella superiore (posteriore) i sifoni riuniti. Questi molluschi scavano gallerie nella sabbia fino a 1 metro di profondità e possono ritirarsi in esse in caso di pericolo con l'aiuto del piede molto estensibile, si nutrono filtrando l'acqua attraverso due sifoni, uno inalante e l'altro esalante, si riproducono in aprile-maggio. Differiscono essenzialmente per la grandezza, fino 15-17cm la *tabacchina* con sezione longitudinale pressochè cilindrica e giallobrunastra e fino 14-15cm l'altra con la sezione longitudinale più schiacciata gialla con sfumature violacee. Viene pescato a mano libera o aiutandosi con un'asta metallica dotata di punta conica oppure con la barca da pesca *draga idraulica* detta *turbosoffiante*. Consumato soprattutto in *boreto* o in sughi per risotti. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



CAPPASANTA *Capasanta* (pecten jacobarus) viene anche detta conchiglia di S. Giacomo, è un mollusco bivalve inequivalve provvista di 14-16 costole striate che si irradiano dalla cerniera, la valva inferiore con la quale si appoggia al fondale è di colore bianco e molto convessa, quella superiore è piana e di colore bruno, raggiunge dimensioni di 12 - 14 cm, possiede occhi catadiottrici che funzionano per riflessione, è ermafrodita e si riproduce in maggio-giugno, vive nel Mediterraneo fino 200m di profondità in fondali arenosi o sabbiosi ricchi di detriti, nel resto Europa è presente la specie *p.maximus* che differisce per la forma--

-- della costolatura, i giovani esemplari vivono attaccati al fondale con dei filamenti, quelli adulti si spostano liberamente aprendo e chiudono le valve ed espellendo repentinamente l'acqua al loro interno, tale movimento le permette di spostarsi velocemente e per lunghi tratti. Le carni sono molto gustose sia crude che cotte, soprattutto gratinata. Viene pescata con il *rapido*. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



COZZA *Pedocio*, (mytilus gallo provincialis), mitilo mediterraneo, mollusco bivalve equivalve della famiglia Mytilidae detto anche Mitile, Muscolo e Peccio, la valva si presenta esteriormente di colore nero-viola con sottili cerchi d'accrescimento radiali e concentrici verso la parte appuntita, internamente è liscio color madreperla, la forma è grossolanamente quadrangolare, con il margine arrotondato da un lato e appuntito e leggermente incurvato dall'altro, può raggiungere gli 11cm di lunghezza, si aggrappa a rocce e supporti duri attraverso un filamento bruno detto *bisso* che secerne e si solidifica a contatto con l'acqua. Vive circa 4 anni ed è prevalentemente allevato ma anche pescato con i *ramponi* dai sub. Ottimo a *scotadeo*, gratinato, in sughi per paste e risotti, ma è consumato anche crudo con una spruzzata di limone. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



DONDOLO Anche detto *Tartufo di mare* (venus verrucosa), mollusco bivalve equivalve della famiglia Veneridae. In Campania denominato *Taratufo*. La conchiglia ha forma arrotondata, esternamente presenta dei solchi concentrici che evidenziano i cerchi di accrescimento e conferiscono l'aspetto rugoso, il colore è un grigio-sabbia chiaro, internamente è liscio e bianco, raggiunge i 6-7 cm di diametro e vive in fondali sabbiosi grossolani o quasi ghiaiosi. Viene pescato in prevalenza manualmente dai sub e occasionalmente con il *rapido*. Un tempo era consentita la pesca con la barca *turbosoffiante*. Si consuma soprattutto crudo con un po' di limone oppure a *scotadeo* e in sughi per paste e risotti. Venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



FASOLARO *Fasolar*, anche detto Fasolaro o Fasolara (callista chione), mollusco bivalve equivalve della famiglia Veneridae. Ha una conchiglia grande ovale esternamente lucida porcellanacea con margine liscio, di colore marrone-rosato, percorso da striature concentriche di colore marrone rosastro e raggi più scuri che partono dalla cerniera verso il margine, raggiunge gli 8-10 cm dal lato maggiore e vive in fondali sabbiosi, si pesca con il *turbosoffiante*, si gusta crudo con un po' di limone, gratinato, a *scotadeo* quelli di taglia più piccola, soprattutto in sughi per paste e risotti. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



OSTRICA *Ostrea* (*ostrea edulis*) mollusco bivalve disequivalve della famiglia Ostridae. La conchiglia è composta da 2 valve che hanno forma variabile, generalmente sono di forma circolare rugosa ineguale, l'interno è liscio bianco e madreperlaceo, l'esterno è grigio con macchie brune e viola, la valva inferiore alla quale è ancorato l'animale è più grande e incavata della superiore, può arrivare ai 15cm ma la misura più comune è tra i 6-9cm, vive appoggiata sul fango o attaccata alle rocce dei bassi fondali fino ai 40m. Nei mercati si possono trovare anche altre specie meno prelibate l'ostrica portoghese, *Cassostrea angolata* e l'ostrica giapponese, *Cassostrea gigas* che si distinguono per la conchiglia di forma ovale allungata con evidente concavità. Viene anche allevata ma nelle nostre zone è pescata in prevalenza con il *rapido*. Quelle dei mari orientali producono le perle. Viene consumata in larga misura cruda con una spruzzata di limone. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



TELLINA *Sgarzenel*, anche detto Tellina o Arsella (*donax trucusulus*), mollusco bivalve equivalve della famiglia Donacidae, dotato di conchiglia di forma obliqua poco spessa e appiattita, anteriormente rotondeggiante, posteriormente tronca, di colorazione giallastra o bruno-violacea all'esterno, biancastra all'interno, la superficie è liscia lucida e porcellanacea, lunghezza fino a 5cm in media 3cm, si pesca a mano o con il *turbosoffiante*. Vive in fondali sabbiosi da 0 a 2m spesso in colonie e penetra sotto il fondale grazie al suo piede a forma di ascia. Si consuma a *scotadeo* e in sughi per paste e risotti. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



VONGOLA *Peverassa*, anche detta Vongola o Lupino (venus gallina), mollusco bivalve equivalve della famiglia Veneridae. La conchiglia è robusta dalla forma arrotondata e presenta evidenti striature concentriche, che rappresentano i cerchi di accrescimento, esternamente è bruno chiara, giallo-grigiastro, biancastra o grigiastro con raggi punteggiati, striati o formati da linee punteggiate o a zigzag, all'interno bianco o giallastro e liscio, vive su fondali sabbiosi o sabbio-fangosi di dimensioni massime 5cm, si riproduce dalla primavera alla tarda estate e dopo il primo anno, raggiunge la taglia commerciale di 25mm dopo il secondo o terzo anno e vive aggregata in banchi. Si pesca manualmente ma principalmente col *turbosoffiante*. Si consuma a *scotadeo*, in *boreto* (*boreto de basi*), in sughi per paste e risotti. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.



VONGOLA VERACE *Caparosolo*, mollusco bivalve equivalve della famiglia Veneridae. Nelle nostre acque sono presenti due tipi, autoctono ed alloctono (importato) di provenienza indopacifica, sono rispettivamente la Verace Nostrana (*tapes decussatus*) e la Verace Filippina (*tapes philippinarum*), entrambe vivono in terreni fangosi o sabbio-fangosi, la Nostrana si distingue dalla Filippina dalla conchiglia di forma più allungata e schiacciata e la cui trama è sottile e delicata a formare un'intreccio omogeneo, i due sifoni della Nostrana sono completamente separati, mentre nella Filippina sono fusi per ¼ della lunghezza partendo dalla base, le colorazioni della conchiglia variano in relazione al tipo di sedimento in cui vivono, con sfumature brune, bianco-grigiastre, giallastre e nere, raggiungono i 6-7 cm dal lato maggiore. Si pesca manualmente o con attrezzi azionati sia a mano che meccanicamente, è molto diffuso l'allevamento specie della Filippina che è ormai presente da più di un ventennio. Si consuma a *scotadeo* o in sughi per paste e risotti. Deve essere venduto vivo, vitale e in confezioni certificate.

