

MOLLUSCHI BIVALVI

CUORE ROSSO

Nome scientifico: *Acanthocardia tuberculata*

Codice FAO Alpha-3: **KTT**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cuore rosso è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabbiosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 9 cm, con una longevità che può arrivare e superare i

10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia intorno ai 2 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'estate.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

*L maturità 50% da 3,5 a 4,5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cuore rosso ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma globosa e con profilo a cuore (da cui il nome volgare), costituita da due valve leggermente asimmetriche e con i margini crenulati.

La superficie della conchiglia è caratterizzata dalla presenza di una serie di evidenti coste radiali, nonché di tubercoli più o meno pronunciati. La colorazione esterna della conchiglia è molto variabile, solitamente marroncina con alternanza di bande concentriche più scure e più raramente completamente bianca; la superficie interna è biancastra. Inoltre è caratteristico il "piede" molto sviluppato e di colore rosso (da cui anche deriva il nome volgare), una struttura tegumentaria con la quale l'animale si infossa e riesce a compiere piccoli spostamenti.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cuore rosso crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cuore rosso viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe). Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto nelle zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.