

# MOLLUSCHI BIVALVI

## FASOLARO

Nome scientifico: *Callista chione*

Codice FAO Alpha-3: **KLK**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il fasolaro è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso 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 10 cm, con una longevità che può superare i 20 anni; la

maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui superiore a 1 anno. La riproduzione può avvenire durante quasi tutto l'anno, con un picco nel periodo primaverile.

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 2 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il fasolaro ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma ovoidale, costituita da due valve uguali. La superficie esterna della conchiglia è tipicamente lucida, di colore bruno-rossastro e con la presenza di fasce concentriche e raggi più scuri che si estendono dall'apice verso il margine; il colore della superficie interna è invece biancastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di fasolaro crudo (parte edibile) contengono circa 9 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie.

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

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il fasolaro viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe).

Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 6 cm; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone una taglia minima di 2,5 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è molto comune nei mari della Puglia e può essere rinvenuta solo in alcune zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.