

MOLLUSCHI BIVALVI

VONGOLA VERACE

Nome scientifico: ***Ruditapes decussatus***

Codice FAO Alpha-3: **CTG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La vongola verace è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabio-fangosa, 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 7-8 cm, con una

longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia intorno ai 1,5-2 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'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 2 a 3 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La vongola verace ha un corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale, troncata leggermente nella porzione posteriore, costituita da due valve uguali. La superficie esterna delle due valve presenta strie concentriche sottili ma ben evidenti che intersecano su tutta la superficie strie radiali molto fitte e irregolari, formando una sorta di disegno a "x" (da cui il nome latino "decussatus", che significa incrociato).

Per quanto riguarda il corpo dell'animale, è inoltre caratteristica la presenza di un sifone costituito da due lobi completamente separati (carattere distintivo rispetto a *Ruditapes philippinarum*, la vongola giapponese, che ha invece i due lobi parzialmente uniti).

Il colore della superficie esterna della conchiglia è variabile tra il biancastro, grigiastro e giallastro, con le strie radiali più scure, mentre la superficie interna è bianco-giallastra con sfumature violacee.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di vongola verace cruda (parte edibile) contengono circa 10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 55 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La vongola verace viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente presente solo in alcune zone dei mari e delle lagune pugliesi, dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie.