

# MOLLUSCHI BIVALVI

## COZZA PELOSA

Nome scientifico: *Modiolus barbatus*

Codice FAO Alpha-3: **DJB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cozza pelosa è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo dove vive generalmente entro la batimetria dei -50m, può essere presente su molte tipologie di fondali (soprattutto quelli detritici e misti) purché siano disponibili substrati duri sui quali ancorarsi per il tramite del bisso, un tessuto setoso composto da filamenti secreti dallo stesso mollusco.

La lunghezza massima della conchiglia

segnalata si avvicina ai 7 cm, con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1,5 cm circa, corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattengono organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La cozza pelosa ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale o romboidale, costituita da due valve uguali con il margine dorsale ricurvo o ottuso.

Le due valve sono ricoperte quasi interamente da una fitta peluria, da cui il nome volgare (cozza "pelosa").

Il colore della superficie esterna della conchiglia è di colore bruno-rossastro, con strie concentriche di accrescimento sottili ma ben evidenti.

La superficie interna è di colore grigio-bluastrò con sfumature violacee o bianco-perlacee.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cozza pelosa viene pescata utilizzando attrezzi a traino (ramponi) quando i fondali lo consentono, talvolta con la raccolta manuale in acque meno profonde. 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 presente nei mari della Puglia soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie.

Si pesca tutto l'anno.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cozza pelosa cruda (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 60 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio, soprattutto localmente.