

# MOLLUSCHI BIVALVI

## OSTRICA GIAPPONESE O CONCAVA

Nome scientifico: *Magallana gigas*

Codice FAO Alpha-3: OYG



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ostrica giapponese o concava è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

La specie è considerata non indigena (NIS) per il Mediterraneo, dove è stata introdotta ai fini produttivi e commerciali; attualmente è diffusa in alcune aree del bacino sui fondali costieri rocciosi o in ogni modo concrezionati fino a circa 20 m di profondità, purché siano disponibili substrati duri sui quali aderire (compresi i residui di altre conchiglie).

La specie preferisce zone marine o salmastre a media e alta produttività primaria, ovvero ricche di fitoplancton e sostanza organica. La lunghezza massima

della conchiglia segnalata si avvicina ai 30 cm, con una longevità che può arrivare ad alcune decine di anni.

L'ostrica giapponese o concava è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 4 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'estate. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattengono organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 4,5 a 7,5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'ostrica giapponese o concava ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma irregolare e variabile, il più delle volte allungata, costituita da due valve diseguali entrambe convesse (dando l'aspetto concavo all'intera conchiglia, da cui il nome volgare) con il bordo interno liscio; la valva con la quale il mollusco si attacca al substrato è più convessa dell'altra.

Sulla superficie della conchiglia sono presenti evidenti pieghe, striature lamellari concentriche e alcune creste radiali irregolari separate da ampi solchi; il colore esterno è generalmente biancastro-brunastro con zone violacee, mentre quello della superficie interna è biancastro talvolta sfumato di viola.

contengono circa 10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio dai consumatori abituali.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'ostrica giapponese o concava viene pescata in natura utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, o con la raccolta manuale in acque meno profonde. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 6 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto 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. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ostrica giapponese o concava cruda (parte edibile)