

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 trattenendo 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)