

MOLLUSCHI BIVALVI

OSTRICA PIATTA

Nome scientifico: ***Ostrea edulis***

Codice FAO Alpha-3: **OYF**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ostrica piatta è un mollusco bivalente che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo dove vive generalmente entro la batimetria dei -50m, può essere presente su tutte le tipologie di fondali 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 15-20 cm, con una longevità che può superare i 15-20 anni.

L'ostrica piatta è una specie ermafrodita sequenziale alternata, con gli individui che cambiano sesso in base alle esigenze riproduttive; per la gonaide maschile la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 4 cm*, mentre per la gonaide femminile a partire da una lunghezza di circa 5 cm*, misure corrispondenti a un'età degli individui tra gli 8 e i 12 mesi. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco 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 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'ostrica piatta ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma irregolare e variabile (il più delle volte quasi circolare), costituita da due valve diseguali; una valva, quella con la quale il mollusco si attacca al substrato, è più o meno convessa e caratterizzata da una superficie increspata con evidenti linee di accrescimento, mentre l'altra valva è piatta con la presenza di lamelle sottili sovrapposte e squamose.

Il colore della superficie esterna della valva convessa è generalmente bianco-grigiastro, mentre quello della valva piatta è più scuro, sulle tonalità del grigio-marrone.

Per entrambe le valve la superficie interna è solitamente biancastra-argentea.

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 piatta 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 piatta cruda (parte edibile) contengono circa