

MOLLUSCHI BIVALVI

CAPPASANTA

Nome scientifico: ***Pecten jacobaeus***

Codice FAO Alpha-3: **SJA**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cappasanta è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali costieri detritici e misti entro la batimetria dei -50m, anche se è riportato fino a circa 500 m di profondità. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 20 cm, con una longevità che può superare i 15 anni. La cappasanta viene considerata da alcuni autori come una specie ermafrodita simultanea (o funzionale), ovvero che presenta entrambi i sessi uno dei

quali è predominante, da altri come proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; in ogni caso la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4-5 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'autunno. 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 5 a 6 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La cappasanta ha il corpo racchiuso da una conchiglia a forma di ventaglio, costituita da due valve asimmetriche; quella inferiore che aderisce al fondo è convessa, mentre quella superiore è piatta.

La superficie della conchiglia mostra 15-18 evidenti coste radiali e sottili strie concentriche lamellari.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è diverso tra le due valve; quello della valva inferiore convessa è generalmente biancastro, mentre quello della valva superiore piatta è bruno rossastro con disegni irregolari. La superficie interna è generalmente biancastra, spesso sfumata di ruggine-rosato verso i bordi.

12 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 60 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cappasanta viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 10 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente poco comune nei mari della Puglia, e può essere rinvenuta solo in alcune zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappasanta cruda (parte edibile) contengono circa