



I vari tipi si caratterizzano per le dimensioni e le caratteristiche esterne ed interne della conchiglia

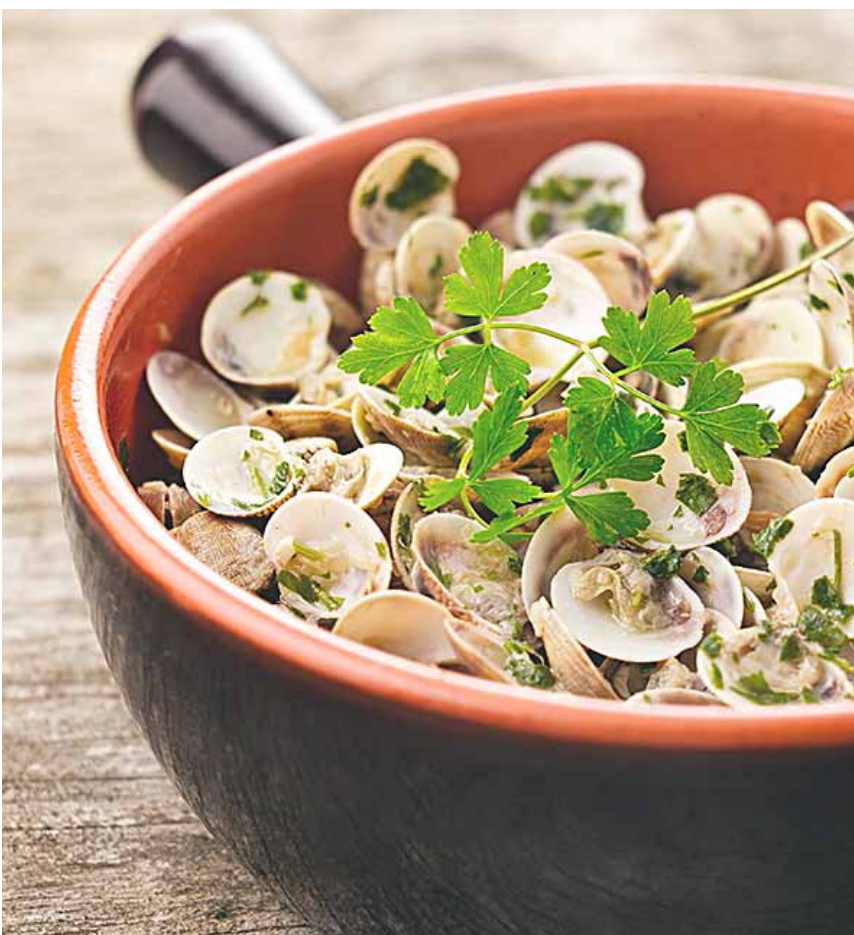
## Mille modi per dire vongole

*Ecco come distinguere tra veraci, longoni e le preponderanti filippine*

**P**overassa, Purazzi, Biberassa, ma anche Cocciola, Pietruzza, Tartufalo; chiamatela come volete, è sempre la vongola. Questo mollusco che nel periodo tra le due guerre era considerato cibo per poveri, oggi è invece ricercatissima leccornia presente nelle tavole di tutti gli italiani, specialità delle acque marine, marino costiere e lagunari dell'alto e medio Adriatico (Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia e Veneto) che contribuiscono per circa il 40% alla produzione nazionale di molluschi.

Attenti, però: si fa presto a dire vongola senza ricordare che, con questo termine, si indicano generalmente almeno due tipi di molluschi bivalvi: la *Chamelea gallina*, la vongola, appunto, e la *Tapes decussatus*, comunemente chiamata vongola verace, più ricercata, ma ormai praticamente introvabile, perché soppiantata dalla vongola filippina, la *Tapes philippinarum*. Questa vongola, introdotta per la prima volta nel 1983 nei mari italiani per incrementare l'allevamento, oggi occupa gran parte della la produzione annuale nazionale.

I vari tipi di vongole si distinguono per le dimensioni e le caratteristiche esterne ed interne della conchiglia: la



vongola verace, comune nelle lagune dell'alto Adriatico, ha una forma allungata, con striature molto serrate tra loro, accentuate e ben incise. Il colore, genericamente bruno, può essere verdastro, marroncino, rossiccio; internamente ha una conchiglia bianca con un'eventuale macchia violacea. Può raggiungere una dimensione massima di circa 6 cm, ma più comunemente la si trova di 3-4 cm.

Simile alla vongola verace è anche il longone, che ha i raggi sulla conchiglia meno marcati rispetto alla vongola verace ed internamente ha una colorazione giallo oro.

La vongola, distribuita soprattutto in alto e medio Adriatico, ha invece ha forma meno allungata, più triangolare ed è di minori dimensioni. Esternamente i cerchi sulle due valve sono meno serrati, le striature, meno evidenti e meno riconoscibili al tatto. Il colore varia dal grigio, al giallo, ma di solito è bruno-chiara con macchie e striature più scure. La colorazione interna anche in questo caso è bianca con un'eventuale macchia violacea. Può raggiungere una taglia massima di 5 cm, ma le dimensioni di quelle che comunemente vengono pescate variano tra 2,5 cm e 3,5 cm.

La vongola filippina invece presenta striature più marcate rispetto alla vongola verace, ma per un occhio poco esperto questi due tipi di vongola sono difficilmente distinguibili. Una caratteristica che può aiutarci a riconoscerle sta nei sifoni (quegli organi che consentono ai molluschi bivalvi di vivere sotto diversi centimetri di sedimento), infatti nella verace risultano ben separati, mentre nella filippina sono parzialmente legati. La vongola verace è in genere la più apprezzata poiché le sue carni sono dolci e morbide, mentre la filippina ha maggiori dimensioni, però con carni meno morbide ed un sapore meno dolce.

Il longone è delicato e dolce, ma ha una conchiglia fragile per cui si rompe facilmente. La vongola o lupino ha invece un sapore più deciso.

Una curiosità: la nonna di tutte le creature animali è una vongola oceanica nata tra 405 e 410 anni fa, scoperta della Scuola Oceanografica della Bangor University (Galles) lungo le coste dell'Islanda. Il bivalve è stato ribattezzato "Ming" dal nome della dinastia cinese che regnava quando nacque. I quattro secoli di vita sono stati calcolati osservando gli anelli dalla conchiglia che, per gli ricercatori è paragonabile a un piccolo registratore rimasto per più di quattrocento anni sul fondo del mare: studiandola si potranno ricavare preziose informazioni sull'evoluzione delle condizioni chimiche e climatiche dell'ambiente oceanico circostante. Chissà se, inoltre, non ci potrà spiegare i segreti di tanta longevità.

La pesca professionale è effettuata con draga idraulica o rastrello da barca

### Il mollusco che ama sabbie fini

*Vive in comunità numerose nei fondi fino a quindici metri*

La Vongola è un Mollusco Lamellibranco, con una conchiglia esterna formata da due parti distinte ed uguali, dette valve (Bivalve), vive in comunità numerose nei fondi a sabbie fini ben calibrate, poco profondi (fino a 15 m di profondità) e con poca pendenza. La conchiglia è composta di carbonato di calcio, che l'animale estrae dall'acqua di mare. Le due valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri (3 denti cardine divergenti su ciascuna valva in questa e nelle specie simili) e legamenti. Il mantello, all'interno della conchiglia, racchiude gli organi interni (branchie, cuore, centri nervosi, intestino, muscoli adduttori, organi riproduttivi, palpi labiali, sifone inalante ed esalante e stomaco).

È un animale filtratore, si nutre cioè di piccoli organismi, di una o più cellule, vegetali (alghe) od animali, che cattura aspirando acqua e organismi attraverso una delle due aperture (sifoni), che escono dalle

valve (conchiglia) socchiuse. La specie ha sessi separati. La maturità sessuale è raggiunta al primo anno di vita (12 mm). Il periodo riproduttivo è in genere in primavera ed estate. I prodotti sessuali (gameti) sono emessi direttamente nell'acqua, dove avviene la fecondazione. Le uova sono galleggianti. Dopo la schiusa, la larva conduce vita pelagica per 10-15 giorni e, successivamente, prende contatto con il fondo per iniziare la vita sul fondo (bentonica). La pesca professionale di questa specie è effettuata soprattutto con draga idraulica (turbo-soffiante) e, in misura molto minore, con rastrello da barca. Il quantitativo massimo pescabile giornaliero è di 600 Kg (draga idraulica) e di 150 Kg (rastrello). La taglia minima pescabile è di 2,5 cm.

Dal punto vista alimentare, questa specie è classificabile come specie magra e digeribile. Secondo dati dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, 100 grammi di parte edibile (carni) di vongole fresche contengono 10,17 g di proteine, 2,24 g di carboidrati e 2,53 g di grassi; è presente inoltre un notevole contenuto in sali minerali (144 mg di Calcio, 189 di Fosforo e 17,4 di Ferro) e in vitamina A (250 U.I.) e in vitamina B1 (70 mcg) e B2 (160 mcg).



La pesca delle vongole