

MOLLUSCHI BIVALVI

VONGOLA GIAPPONESE

Nome scientifico: *Ruditapes philippinarum*

Codice FAO Alpha-3: CLJ



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La vongola giapponese 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 di natura sabbio-fangosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo il sifone bilobato (con la funzione inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina agli 8 cm, con una longevità che può arrivare ai 15 anni circa; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1,5-2 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'autunno. 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 2 a 3,5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La vongola giapponese ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale leggermente allungata, costituita da due valve uguali.

La superficie esterna delle due valve presenta strie concentriche sottili ma ben evidenti, che intersecano strie radiali marcate e irregolari, più distanziate sul margine posteriore (il che la distingue dall'affine specie *Ruditapes decussatus*, la vongola verace). Per quanto riguarda il corpo dell'animale, è inoltre caratteristica la presenza di un sifone costituito da lobi uniti nel primo tratto e divisi in due all'estremità (anche questo è un carattere distintivo rispetto a *Ruditapes decussatus*, che ha i due lobi completamente separati).

Il colore della superficie esterna della conchiglia è bianco-brunastro o bianco-giallastro, con le strie radiali più scure, oltre alla presenza di macchie brunastre isolate. La superficie interna è biancastra con sfumature di colore viola o arancio.

mazioni disponibili, 100 g di vongola giapponese cruda (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La vongola giapponese viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente in alcune zone dei mari e delle lagune pugliesi dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per l'attecchimento della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le infor-