

MOLLUSCHI BIVALVI

MITILO COMUNE O COZZA

Nome scientifico: *Mytilus galloprovincialis*

Codice FAO Alpha-3: **MSM**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il mitilo comune o cozza è un mollusco bivalve 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 ancorarsi per il tramite del bisso, un tessuto setoso composto da filamenti secreti dallo stesso mollusco.

La specie preferisce zone marine o salmastre a media e alta produttività pri-

maria, ovvero ricche di fitoplancton e sostanza organica. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 15 cm, con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 3 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 6 mesi. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco nel periodo primaverile-estivo. 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 3,5 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il mitilo comune o cozza ha il corpo racchiuso da una conchiglia ovoidale o romboidale, costituita da due valve uguali con il margine dorsale ricurvo ottuso.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è tipicamente nero-bluastro lucido, con strie concentriche di accrescimento sottili ma ben evidenti.

La superficie interna è di colore grigio-bluastro con sfumature violacee o bianco perlacee.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mitilo comune o cozza crudo (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 60 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio e di largo consumo.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il mitilo comune o cozza viene pescato in natura utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, ma soprattutto con la raccolta manuale in acque meno profonde.

Secondo il D.M. 16/07/86, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 5 cm; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone una taglia minima di 2,5 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia, soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.

Si pesca tutto l'anno.