

# 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