

MOLLUSCHI BIVALVI

CANNOLICCHIO SCANALATO

Nome scientifico: *Solen marginatus*

Codice FAO Alpha-3: **RAE**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cannicchio scanalato è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi costieri fino a circa 30 m di profondità; la specie è fossoria, vivendo per gran parte del tempo infissa nel sedimento dal quale emergono solo i due sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 17 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente 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 4,5 a 4,8 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cannolicchio scanalato ha il corpo racchiuso da una conchiglia sottile e fragile di forma cilindrica, aperta alle due estremità e formata da due valve uguali. I margini dorsale e ventrale della conchiglia sono paralleli, quello anteriore è tronco obliquamente, quello posteriore è tronco. Caratteristica è la presenza di un solco al margine anteriore delle valve, che differenzia il cannolicchio scanalato dalle altre specie affini.

Il colore della superficie esterna della conchiglia varia dal bruno-biancastro al giallastro con sfumature fulve o ocra, mentre la superficie interna è biancastra.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cannolicchio scanalato crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità

organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cannolicchio scanalato viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Secondo il D.M. 16/07/86 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 8 cm; inoltre, il D.M. 21/07/98 ne prevede il divieto di pesca nel periodo tra aprile e settembre nel mare Adriatico e tra aprile e maggio nel mar Tirreno. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie. Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.