


SCHEDE DELLA SOSTENIBILITÀ

<h1>VONGOLA</h1> <p><i>Ruditapes philippinarum; Ruditapes decussatus</i></p>	
METODO DI PRODUZIONE <input checked="" type="checkbox"/> PESCA <input type="checkbox"/> ALLEVAMENTO <input type="checkbox"/> VALLICOLTURA	SEMAFORO ITTICO 
METODI DI CATTURA/ATTREZZI DI PESCA <input type="checkbox"/> RETI TRAINO <input type="checkbox"/> RETI IMBROCCO <input type="checkbox"/> RETI CIRCUZIONE <input checked="" type="checkbox"/> DRAGHE <input type="checkbox"/> LENZE A MANO <input type="checkbox"/> PALANGARI <input type="checkbox"/> COGOLLI <input type="checkbox"/> NASSE/REONI <input checked="" type="checkbox"/> RASTRELLO	



IL SEMAFORO ITTICO

	Tipo di pesca/allevamento	Provenienza	Taglia
	Raccolto con rastrello a mano	Italia	2,5 cm
	Raccolto con draghe idrauliche e rusche		

CHI È

È un mollusco bivalve che colonizza i fondali fangoso-sabbiosi delle aree lagunari, si ciba della materia organica e dei microorganismi che filtra dall'acqua.

Le vongole in commercio appartengono quasi esclusivamente alla specie tropicale *Ruditapes philippinarum*, che nell'Adriatico ha praticamente soppiantato, a partire dagli anni '80, la specie autoctona *Ruditapes decussatus*.

La scarsa sostenibilità di questa produzione è riferita alle modalità di raccolta che per la maggior parte dei casi comporta un forte impatto ecologico. Le draghe idrauliche, e gli strumenti meccanici, utilizzati per la raccolta dei molluschi operano una vera e propria aratura del fondale, smuovendone i primi centimetri e distruggendo il substrato e gli organismi bentonici che lo colonizzano. Il passaggio frequente e ripetuto sullo stesso appezzamento, ne impedisce il ripopolamento, con sensibili ripercussioni sull'ecosistema e sulla rete trofica che ne dipende. Bisognerebbe quindi limitare il consumo di vongole, prediligendo il prodotto raccolto con rastrelli a mano e chiedendo informazioni sull'origine al momento dell'acquisto.

Vivendo a contatto col fondale le vongole possono contenere un carico batterico elevato e per questo motivo è prevista una stabulazione a scopo di depurazione del prodotto ante vendita. Acquistare solo se l'animale è ancora vivo (valve ben serrate) e confezionato in reti con apposito bollino di certificazione sanitaria.