

SCHEDE DELLA SOSTENIBILITÀ

CAPATONDA <i>Cerastoderma glaucum</i>	
METODO DI PRODUZIONE <input checked="" type="checkbox"/> PESCA <input type="checkbox"/> ALLEVAMENTO INTENSIVO <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 CIRCUIZIONE <input 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



Tradizionale con rastrelli manuali

Lagune venete (FAO 37.2.1)

CHI È

Mollusco bivalve tipico dei fondali poco profondi di lagune, laghi salati ed estuari, è anche nota con il nome di capatonda. Vive infossato nel fondale e si nutre del plancton e della sostanza organica che filtra dalla colonna d'acqua sovrastante. Si riproduce da febbraio a marzo.

Questo bivalve, abbondantemente diffuso nelle aree più interne della laguna, viene trascurato dai pescatori professionisti di vongole per svariate ragioni (ridotto prezzo di vendita, difficile conservabilità del prodotto, necessità di classificazione igienico-sanitaria delle aree con maggiori abbondanze). Queste caratteristiche lo rilegano oggi a specie di scarso interesse commerciale nonostante abbia carni prelibate, un tempo molto apprezzate, al pari della più nota cugina vongola verace.