

# Un marchio doc per le vongole

Le aziende storiche di Chioggia l'hanno registrato e un convegno ne fa conoscere le proprietà

di **Diego Degan**

► CHIOGGIA

La vongola di Chioggia è buona, sana e può tornare ad essere un volano dell'economia cittadina. È il riassunto di quanto emerso, ieri, al convegno di presentazione del marchio «vongola verace di Chioggia».

Il marchio è stato voluto da quattro aziende storiche di Chioggia: Clam, Crame, Cam (tutte con mezzo secolo di storia imprenditoriale) e Blupesca (più recente, ma non meno significativa nel panorama cittadino) che lo hanno registrato il 4 aprile 2016, ottenendo il via libera ministeriale lo scorso novembre, come ha spiegato l'im-

prenditore Renzo Morato. La presentazione pubblica, invece, l'ha voluta con forza il Comune, all'indomani della trasmissione televisiva che, qualche settimana fa, aveva incautamente definito «radioattive» le vongole di Chioggia, suscitando un vespaio.

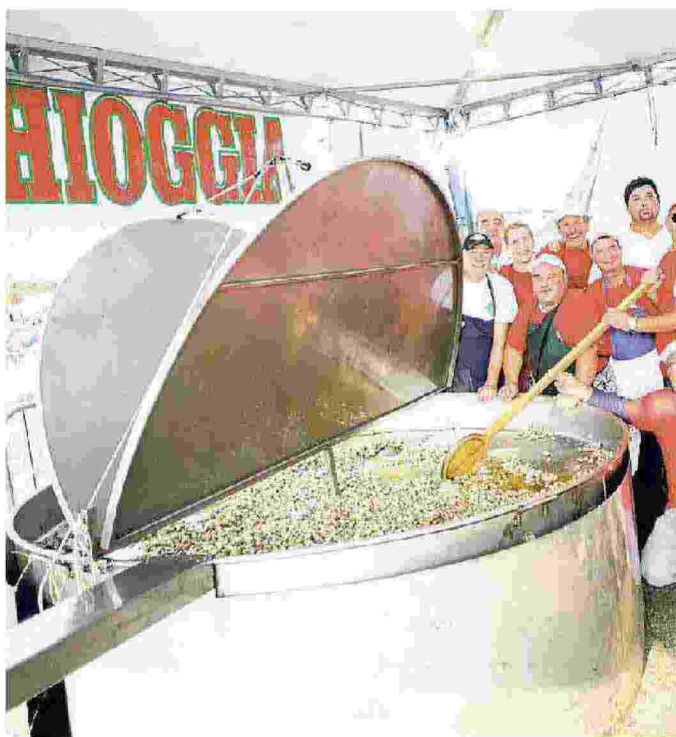
«Abbiamo valutato che la miglior risposta», spiega l'assessore alla pesca, Patrizia Trapella, «fosse dimostrare, dati alla mano, le caratteristiche nutrizionali e di qualità delle nostre vongole veraci». E questo hanno fatto gli esperti che hanno partecipato al convegno, a cominciare dal dottor Luciano Boffo, già responsabile dei servizi veterinari dell'Usl di Chiog-

gia. Boffo ha spiegato che la vongola filippina, introdotta in laguna di Venezia nel 1983 e in quelle di Scardovari, Caleri e Bonello l'anno dopo, ha dimostrato maggiori capacità riproduttive, maggiore resistenza ai patogeni e alle variazioni di salinità dell'acqua rispetto alla vongola autoctona.

Oggi l'Italia è il secondo produttore mondiale, dopo la Cina, di questo mollusco. La mancanza di insediamenti industriali, in laguna Sud, e il frequente ricambio d'acqua indotto dalle maree, fanno della vongola un prodotto dalle spiccate qualità organolettiche e ricco di proteine, omega 3 e vitamine A e B12.

I veterinari Renzo Mioni (Istituto zooprofilattico delle Venezie) e Gian Pietro Fornasiero, hanno condotto un excursus sulle caratteristiche dei molluschi e sui limiti di legge relativi ai principali inquinanti, dai metalli pesanti (cadmio, piombo e mercurio) agli agenti batterici, mostrando come i limiti per questi ultimi, nei molluschi, siano fissati molto al di sotto di quelli concessi, ad esempio, per formaggi e le carni e come la depurazione (con acqua di mare in impianti a ciclo chiuso, nelle aziende del marchio) che è pressoché completa in sei ore, per i molluschi della laguna sud, venga, invece, protratta per dodici ore, a ulteriore garanzia verso i consumatori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le vongole di Chioggia, base di ogni sagra che si rispetti

