

MOLLUSCHI BIVALVI

Per un consumo senza rischi

QUALI SONO

Cozze (mitili), Vongole, Ostriche, Telline, Cappelante, Cannolicchi, Lupini, Fasolari, Canestrelli

CARATTERISTICHE

Il corpo presenta una faccia ventrale appiattita, definita "piede", mentre la faccia dorsale è coperta dalla conchiglia che protegge i visceri. Possiedono branchie molto sviluppate che consentono la respirazione e l'alimentazione.

COSA SONO

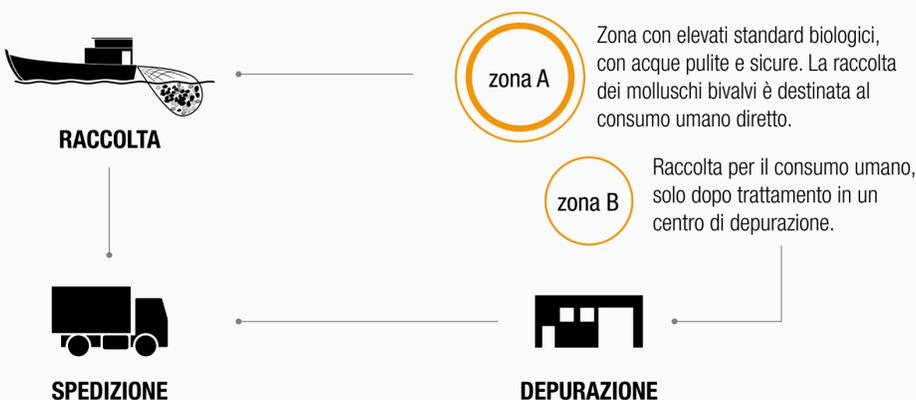
I molluschi bivalvi sono animali filtratori, si nutrono di particelle sospese nell'acqua concentrandole nei tessuti e negli apparati. Per questo motivo, se le acque sono contaminate i molluschi possono accumulare agenti patogeni e costituire un rischio alimentare per l'uomo.

PERCHÈ "BIVALVI"?

I molluschi bivalvi sono animali compressi lateralmente e con una conchiglia costituita da due valve, articolate fra loro tramite una cerniera mobile.

PRODUZIONE

Tra i molluschi bivalvi, in Italia i più consumati sono cozze e vongole. Le cozze crescono sia in ambiente salmastro (laguna) sia in mare, su scogli o sistemi galleggianti, e sono allevate in sospensione; le vongole invece crescono solo in laguna e sono detti "fossori" perché stanno sul fondale sabbioso.



ACQUISTO

I bivalvi vanno acquistati in pescherie, supermercati e mercati ittici, regolarmente registrati dall'autorità sanitaria competente.



PESCHERIA



SUPERMERCATO



MERCATO ITTICO

confezione

Acquistare i bivalvi solo se venduti in retina. La confezione deve essere sigillata e avere l'etichetta, come garanzia di tracciabilità

Acquistarli non immersi in acqua

Tenere separate le confezioni dagli altri prodotti ittici, per evitare potenziali contaminazioni

attenzione a

freschezza

I bivalvi devono essere vivi e vitali, con le valve ben chiuse e integre

Devono opporre resistenza all'apertura e contenere liquido intervalvare limpido

L'odore all'apertura non deve essere mai sgradevole

trasporto

Durante l'acquisto e il trasporto verso casa, la catena del freddo non deve essere mai interrotta

Utilizzare sempre la borsa termica per il trasporto, soprattutto nei mesi estivi

Al supermercato vanno acquistati per ultimi, per ridurre i tempi di trasporto dal negozio a casa

PREPARAZIONE

Dopo l'acquisto i bivalvi vanno conservati rispettando la catena del freddo e manipolati con grande attenzione, soprattutto durante le fasi di lavaggio e pulitura.



CONSERVAZIONE



PULIZIA

frigorifero

Riporre i bivalvi in frigorifero il prima possibile, meglio se provvisto di umidificatore

Conservarli nella retina, o in un contenitore o sacchetto aperti, per evitarne il soffocamento

Utilizzare un piatto (sotto la confezione) per evitare lo sgocciolamento del liquido intervalvare nel frigorifero

attenzione a

lavaggio

Eliminare le impurità presenti sulle conchiglie con una spazzola e risciacquare

Nelle cozze, tagliare, e non strappare, il bisso per allungarne la vita

Non reimmergere i bivalvi in acqua di mare
Le vongole vanno fatte spurgare in una bacinella con acqua, con o senza sale, per eliminare la sabbia

vitalità

Nel caso di bivalvi aperti, dare un colpo sulle valve: se si chiudono significa che il mollusco è vivo ed è possibile consumarlo, se rimangono aperte è consigliato eliminarlo

Eliminare quelli che presentano gusci rotti, per evitare il rischio di consumare un alimento avariato

CONSUMO

I bivalvi vanno consumati preferibilmente entro poche ore dall'acquisto. Il consumo di bivalvi crudi non è consigliabile, soprattutto per bambini e donne in gravidanza. La cottura non elimina i rischi chimici o da tossine termostabili, per cui è sempre opportuno acquistare prodotti sicuri, presso punti vendita autorizzati.



COTTURA



A TAVOLA!

modalità

Distribuire i bivalvi in una cassetta bassa e ampia per garantire una cottura uniforme

Cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento e con coperchio, senza aggiungere acqua

Dopo la cottura, eliminare i gusci rimasti chiusi

attenzione a

acqua di cottura

L'acqua di cottura può essere riutilizzata per cucinare, previa filtratura con un canovaccio o una garza sterile fitta

Una volta ultimata la cottura, è possibile risciacquare i bivalvi in una bacinella con acqua e sale, per eliminare l'eventuale sabbia rimasta all'interno

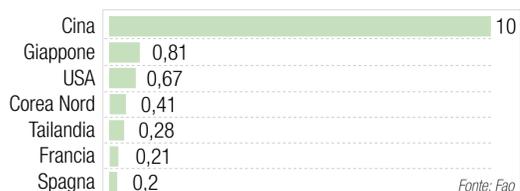
consumo crudo

Il consumo dei bivalvi crudi aumenta il livello di rischio, tuttavia è consentito solo in due casi:

- fasolari raccolti in mare a circa 3 miglia dalla costa
- bivalvi raccolti in zone storicamente di tipo A

Produzione mondiale di molluschi bivalvi

(mln di tonnellate)



L'Italia è il secondo produttore mondiale di vongole veraci dopo la Cina, e il terzo produttore mondiale di cozze dopo Cina e Spagna.

Specie allevate in Italia (2013, in tonnellate)

