

# **Vongola comune**

## ***Chamelea gallina***

### ***Poveraccia***

*Classificazione scientifica:* mollusco bivalve

*Provenienza:* specie bentonica diffusa in tutto il Mediterraneo e nell'Adriatico nord-orientale

*Habitat:* vive nei fondi sabbiosi in una zona compresa tra zero a 15 metri di profondità

*Dimensioni:* in Adriatico raggiunge 1,5 centimetri di lunghezza in 12 mesi; la taglia massima è di circa 5 centimetri.

*Alimentazione:* organismo filtratore che si nutre di plancton e di particelle in sospensione presenti nell'acqua,

*Metodi di pesca:* un tempo veniva svolta con rudimentali attrezzi a mano. A partire dalla fine degli anni sessanta si è diffuso l'utilizzo della draga idraulica la "vongolara"

#### ***Valori nutrizionali***

Valore energetico: 86.0 Kcal

Proteine: 14.67 g

Carboidrati: 3.57 g

Grassi: 0.96 g

#### ***Valori Organolettici***

Odore: marino costiero

Colore: presenta un colore variabile, dal bianco albino ai vari toni di grigio, normalmente bianco sporco o crema, con ornamenti scuri a zig-zag stretti e irregolari

Aspetto: presenta una conchiglia tondeggianti schiacciata formata da due valve, che presentano dorsalmente un umbone

Sapore: delizioso, con variazioni stagionali delle caratteristiche organolettiche.

#### **La storia**

Un tempo, nel periodo fra le due guerre, e anche fino agli anni '50, le vongole erano considerate il mangiare dei poveri, tanto da essere chiamate, in dialetto poveracce. Uomini, donne, grandi e bambini, tutti erano pescatori, e si raccoglieva sulla riva quello il mare regalava...vongole, cannelli, granchi soprattutto dopo la burrasca. I pescatori più attrezzati avevano *e fèr dal pùrazi lo smàenacùl*, attrezzo così chiamato per il movimento che si doveva fare col bacino per azionarlo, col quale si raschiava il fondo a riva, e che aveva un raccoglitore per le vongole dietro.

#### **Anatomia e morfologia**

La *Chamelea gallina* è un mollusco appartenente alla classe dei bivalvi, presenta una conchiglia tondeggianti schiacciata formata da due valve, che presentano dorsalmente un umbone, che è la parte più vecchia della conchiglia. Presenta un colore variabile, dal bianco albino ai vari toni di grigio, normalmente bianco sporco o crema, con ornamenti scuri a

zig-zag stretti e irregolari. Specie bentonica diffusa in tutto il Mediterraneo e nell'Adriatico nord-orientale. Vive nei fondi sabbiosi in una zona compresa tra zero a 15 metri di profondità e viene pescata tutto l'anno, ma soprattutto nei mesi invernali e primaverili con motopescherecci denominati "vongolare" che utilizzano draghe idrauliche.

È un organismo filtratore che si nutre di plancton e di particelle in sospensione presenti nell'acqua, che introduce nelle branchie attraverso un sifone inalante ed espelle dal sifone esalante. Il ciclo riproduttivo inizia in primavera e termina a fine estate. In Adriatico già ad un anno di età è in grado di riprodursi e raggiunge la taglia commerciale verso i 25 mm tra il secondo ed il terzo anno di vita. La specie ha sessi separati, i gameti sono emessi direttamente nell'acqua, dove avviene la fecondazione. La larva vive per 10-15 giorni liberamente nell'acqua come plancton e, successivamente, prende contatto con il fondo per iniziare la vita nella sabbia.

## Pesca

La pesca delle vongole è una pratica antica sulle coste dell'Adriatico, un tempo veniva svolta con rudimentali attrezzi a mano. A partire dalla fine degli anni sessanta si è diffuso l'utilizzo della draga idraulica. L'attrezzo una gabbia metallica di circa tre metri di larghezza per 600 chilogrammi di peso, viene trainato a marcia indietro dall'imbarcazione. In Adriatico la vongola impiega un anno per raggiungere la taglia di 16-18mm, e due anni per raggiungere la taglia commerciale di 25mm. La stagione in cui le carni sono migliori è quella autunno-invernale, da novembre a marzo.

## Uso in cucina

Le vongole sono sicuramente tra i molluschi più amati ed apprezzati all'interno della cucina tradizionale italiana. Questo alimento infatti viene prediletto soprattutto per il suo sapore delizioso e la sua consistenza molto particolare e si presta alla realizzazione di tantissime ricette diverse, non tutti però sanno che le vongole sono buone da mangiare soltanto nei mesi dell'erre, quindi da febbraio ad aprile e da settembre a dicembre.

## Ricette

### **TAJADLOT S'LI PURACIE**

*Ingredienti (dosi per 4 persone)*

Per la pasta: 400 gr. di farina, 2 uova, acqua q.b.

Per il sugo: 500 gr. di vongole da sgusciare, 4 pomodori maturi, una cipolla media, uno spicchio d'aglio, otto cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Come si fa: Preparare la pasta e tirarla fino ad ottenere una sfoglia alta un paio di millimetri, quindi tagliare delle fettucce larghe 1/2 cm. circa, i tajadlot. Fare un battuto di cipolla e aglio, soffriggere leggermente i pomodori a pezzi e le vongole aperte e sgusciate. Lasciare bollire per 20 minuti circa. Cuocere i tajadlot, eliminare circa metà dell'acqua di cottura, quindi versare il sugo preparato.

### **RISOTTO CON LE "POVERACCE"**

*Ingredienti (6 persone):*

2 kg di vongole, olio, 2 o 3 spicchi d'aglio, 500 gr di pomodori freschi, 1 noce di burro, 1/2 cipolla, 500 gr di riso, 1 manciata di prezzemolo tritato, pepe

Preparazione:

Le "poveracce" sono in Romagna una particolare qualità di vongole, abbondanti nell'Adriatico e particolarmente saporite.

Per il risotto, ne occorrono circa 2 kg ben lavate e spurgate dalla sabbia.

Mettetele a cuocere in una padella piuttosto larga, senza alcuna aggiunta, e toglietele dal fuoco quando saranno tutte aperte.

Estraetele dal guscio e conservate la loro acqua di cottura dopo averne filtrato la sabbia.

Fate soffriggere in abbondante olio, gli spicchi d'aglio, unitevi i pomodori spellati e privati dei semi, il sale e lasciate che il sugo si restringa normalmente.

Aggiungetevi quindi le "poveracce" e fate cuocere ancora per pochi minuti.

Soffriggete intanto in una noce di burro la cipolla affettata, aggiungetevi il riso e mescolate continuamente.

Portate a ebollizione 1/2 lt circa di acqua salata e versatela bollente sul riso.

A metà cottura unite al riso l'acqua di cottura delle "poveracce", anch'essa bollente, e dopo qualche minuto tutto il sugo.

Mescolate bene in modo che il riso assorba uniformemente tutto il condimento e ultimate con una manciata di prezzemolo tritato e una spolveratina di pepe.