

VONGOLA VERACE DEL POLESINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vongola verace del Polesine, caparosolo, verace.



La storia

La vongola verace è una particolare specie di vongola che ha origine nei mari tropicali ed è stata introdotta nella laguna veneta negli anni '70. Qui è andata ad affiancarsi alle specie autoctone che, vivendo nei fondali sabbiosi e fangosi, sono presenti naturalmente nella zona. La pesca di questo mollusco veniva praticata con attrezzi tradizionali come "rasche" e rastrelli che avevano un bassissimo impatto ambientale. Era una pesca limitata e considerata una pesca povera. Con l'introduzione della nuova specie si è assistito ad un vero e proprio boom del prodotto. Adattatosi magnificamente alle condizioni ambien-

tali locali, la vongola verace ha colonizzato ampie aree lagunari e la pesca di questo mollusco ha subito trasformazioni radicali in quasi tutta la zona costiera veneta, con l'impiego di attrezzi selettivi, efficienti ad alta meccanizzazione.

Nella laguna polesana, interessata fin da subito all'introduzione della nuova varietà, il processo di raccolta è rimasto semplice e tradizionale, slegato da meccanizzazioni ed eccessi di produzione. Il Polesine è forse l'unica realtà italiana dove la raccolta risulta essere esclusivamente manuale (come previsto dal regolamento interno) ed il risultato ottenuto è una vongola integra, non stressata e che rimane vitale molto più a lungo di quella raccolta meccanicamente. Questo fa sì che essa permanga incontaminata fino al consumatore e che sia sempre più apprezzata per le sue caratteristiche e l'elevata qualità.

Descrizione del prodotto

La vongola verace (*Tapes philippinarum*) è un mollusco, caratterizzato da conchiglia di forma ovale, leggermente troncata nella parte posteriore, con valve solcate da striature radiali che si incrociano con solchi concentrici di accrescimento ben evidenti. Ha una larghezza variabile di 4-6 cm. La colorazione esterna della conchiglia è generalmente biancastra o bruno chiara, talvolta giallastra, con presenza di macchie e striature più scure. La polpa appare turgida, abbondante per quasi tutto il periodo dell'anno. Il mollusco è apprezzato per le irripetibili caratteristiche organolettiche.

Processo di produzione

La pesca viene effettuata rigorosamente mediante rastrelli azionati a mano senza l'ausilio di organi meccanici. Il prodotto è interamente conferito nell'impianto di depurazione molluschi di Scardovari dove viene depurato, confezionato ed inviato al consumo. Il prodotto viene confezionato nel massimo rispetto delle normative igienico-sanitarie, riducendo al minimo le manipolazioni in modo da limitarne lo stress e da non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Usi

La vongola ha carni molto magre, contiene una discreta quantità di proteine e garantisce un elevato apporto di fosforo ferro e vitamina A. Viene consumata sia cruda che cotta, come base per sughi o come ingrediente per insalate di pesce.

Reperibilità

La "vongola verace del Polesine" è reperibile presso i mercati ittici della zona polesana durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Tutte le sacche e lagune polesane comprese tra il Po di Maistra ed il Po di Goro, comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.

