

## SAPORI DIMENTICATI: LA CAPPATONDA O CUORE

Edoardo Turolla

Sui mercati italiani dei prodotti ittici si possono trovare una trentina di bivalvi più o meno conosciuti e diffusi. Di questi in effetti poco più di una manciata di specie rappresentano in peso oltre il 90-95% e sono quelle che si vedono più frequentemente sui banchi delle pescherie o nei ristoranti. Mitili, vongole veraci, vongole, ostriche concave, fasolari e cappesante atlantiche sono, infatti, i bivalvi la cui distribuzione sui mercati è praticamente diffusa a tutta la penisola.



Delle numerose specie rimanenti molte sono consumate localmente, altre hanno un mercato di nicchia e altre ancora sono quasi sconosciute o se vogliamo dimenticate. Rientra in quest'ultima tipologia la cappatonda o cuore (*Cerastoderma glaucum*). Si tratta di un bivalve molto comune in tutto il Mediterraneo e che vive su su bassi fondali sabbio-fangosi degli habitat costieri, soprattutto quelli lagunari. Questa specie, infatti, predilige le acque salmastre dove trova l'ambiente ideale per crescere, riprodursi e formare talvolta popolazioni molto numerose (oltre 1000 esemplari/m<sup>2</sup>). Negli ultimi anni le quantità di questo bivalve sono significativamente aumentate in tutte le lagune alto-adriatiche, compresa la Sacca di Goro. La presenza della cappatonda lungo le nostre coste non rappresenta nulla di allarmante o di straordinario, dal momento che è endemica di questi luoghi. Il suo intensificarsi è invece un fenomeno da leggersi positivamente in quanto è indice di buona qualità delle acque. La cappatonda è invero una specie più sensibile di altre, per esempio rispetto alla vongola verace, a bassi valori di ossigeno che ne provocano velocemente la morte. Il miglioramento delle condizioni generali della Sacca di Goro, grazie anche agli interventi idraulici eseguiti in questi anni,

ha ridotto l'incidenza delle crisi distrofiche estive che erano la principale causa di morie di vongole veraci e altri organismi. Questa situazione ha portato ad avere un ambiente ecologicamente più stabile favorendo anche le specie più vulnerabili, come appunto *Cerastoderma glaucum*. L'aumento delle quantità di questo bivalve, che coesiste benissimo con la vongola verace, ha spinto gli allevatori a proporne la vendita sui mercati suscitando nei consumatori un crescente interesse. Da un paio d'anni ormai la cappatonda fa definitivamente parte del paniere dei prodotti ittici offerti dalla marineria conferendole una maggiore competitività sui mercati. Nel 2018 ne sono state raccolte, depurate e commercializzate oltre 120 quintali, ma già quest'anno si stima che tale valore almeno raddoppierà.



La cappatonda è un bivalve conosciuto per il consumo soprattutto nell'area del veneziano, anche se fino agli anni Settanta era piuttosto frequente anche sulle tavole delle popolazioni deltizie e poi per vari motivi dimenticato. Il suo recente "ritorno" ne ha permesso di riscoprirne il sapore; tra l'altro molto diverso da quello dei bivalvi più comuni. La cappatonda ha infatti un particolare gusto più delicato e dolce rispetto per esempio a quello della vongola verace. In cucina si presta a condire primi, come paste di vario tipo, ma soprattutto risotti che fanno di Delta. Le potenzialità di questa specie, più che in termini quantitativi (non sostituirà mai la vongola verace), sono da vedere come prodotto caratterizzante il nostro territorio e capace di trasmetterne la tipicità e l'unicità anche sotto il profilo culinario.

Edoardo Turolla  
Animatore FLAG CER