

Il Canestrello è la specie in evidenza questa settimana

04/02/2019

Mollusco bivalve dalla colorazione variabile, che va dal biancastro, al bruno-rossastro, all'arancio, fino al violaceo. Presenta una conchiglia di forma arrotondata con coste regolari a forma di ventaglio. Ha un'ottima qualità delle carni, carni tenere e gustose, molto apprezzate, simili a quelle delle capesante, ma meno pregiate. Si trova tutto l'anno, in particolare da gennaio a marzo. Per fare un acquisto sostenibile, bisogna preferire i mesi da luglio a febbraio: il prodotto è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.

La sua taglia minima è di 4 cm.