Il mollusco dalle mille rughe: il Tartufo o Noce

04/07/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

Oggi l'approfondimento delle specie che popolano le nostre acque si rivolge a un mollusco bivalve noto alla maggior parte degli italiani, **il Tartufo o Noce**, nome scientifico *Venus Verrucosa.*

Largamente distribuita nel Mar Mediterraneo, questa specie abita i fondali sabbiosi di posidonia a una profondità di 20 m e viene particolarmente pescata nel Golfo di Napoli e in Puglia.

Riguardo alle sue caratteristiche fisiche, parliamo di un mollusco dal caratteristico guscio "rugoso" a causa della conformazione fatta di profonde striature che ne disegnano i tratti. Il colore, tendente al marrone chiaro e al beige, differisce dalla tonalità interna, che è bianca. Le dimensioni, infine, sono contenute e si attestano sui 3-4 cm, per un peso di pochi grammi.



Un bellissimo piatto colmo di Tartufo o Noce.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie non a rischio, **questo mollusco è largamente presente nelle acque italiane,** dove tuttavia è reperibile solo come prodotto della pesca professionale, anche se viene raccolto occasionalmente a mano.

Se vuoi fare un acquisto sostenibile, scegli di portare a tavola il Tartufo o Noce nei mesi tra luglio e febbraio: in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



Un dettaglio sull'interno del Tartufo o Noce.

SCOPRI IL TARTUFO O NOCE A TAVOLA

Questo mollusco, come le altre specie di bivalvi, ha una composizione chimica soggetta a variabilità stagionale, caratterizzata da un contenuto lipidico molto ridotto ed un discreto contenuto proteico. L'apporto calorico è molto basso, mentre presenta una buona quantità di acidi grassi, ferro, zinco, iodio e selenio; alti, infine, i livelli di sodio.

Tra le preparazioni che accompagnano questa specie troviamo quelle a crudo (spesso viene consumato così, fresco e appena pescato), in umido o con gli spaghetti, ma anche nei brodetti di mare e nei sughi.

Tra i piatti a base di pasta, proponiamo un piatto dal nostro ricettario, dove il tartufo di terra incontra quello di mare nella Pasta ai due tartufi:



Pasta ai due tartufi, per un piatto dal profumo della terra e del mare.

Cerchi un'alternativa a questa specie? Prova la Vongola Verace!

Anche il gusto vuole la sua parte: **scopri le nostre ricette** nella sezione dedicata**.**

Vuoi approfondire? Cerca il Tartufo o Noce nelle nostre schede sulle specie!