

Pedocio de Trieste, Cozza di Trieste

Categoria

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi.

Denominazione ufficiale

Pedocio de Trieste, Cozza di Trieste.

Area di diffusione

Costiera triestina.

Descrizione sintetica del prodotto

Mollusco allo stato vivo, allevato in appositi impianti situati lungo la Costiera triestina. Il "Pedocio de Trieste" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, oltre che alle normative igienico-sanitarie e alle comuni norme di qualità, alle caratteristiche di seguito indicate. Aspetto: la conchiglia ha l'epidermide liscia e nera su cui sono evidenti le linee di sviluppo del



mitile stesso e deve inoltre essere priva di incrozzazioni; l'interno è madreperlaceo ed il corpo presenta un mantello con l'orlo nero frangiato, sotto il quale si distinguono quattro branchie lamellari ed il piede. Dimensioni: la conchiglia deve avere un minimo di 50 mm. Sapore: delicato, di mare.

Metodiche di allevamento

I mitili, grazie all'abbondante riproduzione spontanea, attecchiscono naturalmente e in notevole quantità su tutte le aree adiacenti a quelle di produzione ed in particolare sugli impianti di allevamento, permettendo in questo modo un auto reclutamento normalmente sufficiente per la capacità produttiva degli impianti.

Il complesso ciclo produttivo ha inizio nel periodo autunnale e comprende diverse fasi operative, quali pulizia degli impianti, lavorazione del novellame, "incalzatura" o innesto del seme nelle reste, legatura delle reste alle ventie nei singoli campi, reinnesto del prodotto in reste con calze di rete a maglia e diametro maggiore, uno o più diradamenti, raccolta, sgranatura, cernita, confezionamento.

Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Le prime notizie di allevamenti di mitili nel Golfo di Trieste sono risalenti al 1732, quale sottoprodotto delle più importanti e remunerative colture di ostriche, ma certamente questa attività era antecedente al 1700.

Alla fine dell'Ottocento si adottarono nuovi sistemi colturali dell'ostrica con la creazione razionale di parchi "alla francese", impiegando pali di rovere. Questo indirettamente incrementò anche la produzione dei mitili del Golfo che,

proprio per la loro abbondanza, finirono per acquisire un peso economico sempre più rilevante.

Dopo fasi alterne, si registrò una ripresa della produzione di mitili su vasta scala nel primo dopoguerra e ciò comportò un recupero dell'allevamento, che divenne la fonte di reddito principale di diversi pescatori.

Intorno agli anni Venti, per opera di uno spezzino trapiantato a Trieste dal vicino Canale di Leme, in Istria, dove alcuni anni prima aveva iniziato una coltura di mitili su pali, il settore della mitilicoltura come attività principale e redditizia decollò. In questo periodo, per la costruzione degli impianti si usavano pali di legno, solitamente di rovere, conficcati per circa due metri nel fondo marino. I pali erano uniti a pelo d'acqua da un reticolo di funi vegetali chiamate "ventie", che venivano cambiate annualmente in quanto rapidamente deteriorabili. Appese a queste "ventie" venivano poste, perpendicolarmente, le "reste" costituite anch'esse da fibre vegetali di un passo e mezzo di lunghezza (circa 3 metri), nelle quali venivano inserite delle "ciope" (grappoli) di mitili.

Negli anni Trenta, gli allevamenti si trasferirono sempre più nelle zone costiere periferiche di Trieste, e di Muggia e tra il 1930 ed il 1935 altri spezzini iniziarono tale attività presso le foci del Timavo.

Dopo la metà degli anni '50, con il concorso di famiglie provenienti dall'Istria, la mitilicoltura ebbe uno sviluppo esplosivo, tanto che nel 1972 l'attività produceva circa 60.000 quintali e impiegava in continuo circa 200 addetti.

Con la crisi del settore degli anni '70, molti mitilicoltori si riconvertirono alle altre attività legate al mare, ma la mitilicoltura è rimasta e rimane tuttora un'attività significativa e caratteristica del litorale triestino.

Per maggiori informazioni:

ERSA - Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 - cell. +39 3358230579