

Tellina del litorale romano

Territorio interessato alla produzione

PROVINCIA DI ROMA: lungo il litorale romano che va da Passoscuro ad Anzio.

Legame con l'ambiente naturale	
Legame con la biodiversità	
Prodotto a rischio	
Prodotto recuperato	
Produzione attiva	X
Prodotto legato ad eventi sociali, feste religiose, ricorrenze	X

Descrizione

La Tellina del Litorale Romano (*Donax trunculus* L.) è un mollusco bivalve della famiglia Donacidae. Presenta una conchiglia triangolare con valve leggermente disuguali, e piuttosto appiattite. La parte anteriore è rotondeggiante, più lunga di quella posteriore che è tronca ed obliqua; la faccia esterna delle valve presenta striature longitudinali di accrescimento (più marcate sulla parte anteriore) e linee radiali molto sottili. Il bordo interno è dentellato sulla parte ventrale, ad eccezione delle estremità. La colorazione è molto varia dal bianco giallastro al violaceo o bruno con zone radiali più scure; l'interno è biancastro con ampie zone violacee. *Donax trunculus* possiede due sifoni tubolari, ben distinti separati alla base molto mobili e lunghi quanto l'intero animale. Il sifone inalante è fornito di numerosi piccoli tentacoli all'estremità libera che hanno principalmente la funzione di filtrare le particelle che penetrano all'interno delle valve. Il sifone esalante ha una struttura più semplice, con una parete più sottile. La riproduzione avviene in periodo primaverile – estivo, gli esemplari adulti possono raggiungere i 3,5 cm di lunghezza, più frequenti però attorno ai 2,5 cm che rappresenta la taglia minima legale di cattura. Il mollusco, che dispone di un piede a forma di ascia, riesce a penetrare facilmente sotto il primo strato del fondo sabbioso (pochi centimetri) e qui staziona estroflettendo verso l'alto due sifoni: uno inalante l'altro esalante. Si trova quasi sempre in colonie.

Cenni storici

Molti sono i riferimenti storici che dimostrano come la tellina sia conosciuta da secoli lungo il litorale romano. In una dissertazione tenuta all'accademia archeologica di Roma si legge come, il 18 aprile del 1595, Andrea Cesi vendette "per 2 mila scudi" al Cardinale Girolamo di Ciriaco la "Peschiera delle Telline" esistente sulla spiaggia della Cesolina, l'attuale Maccarese. La storia più recente ci indica come da Minturno, ultimo paese del Lazio al confine con la Campania, le comunità di pescatori si spostavano stagionalmente per pescare lungo il tratto di costa del litorale romano fermandosi dove la pesca era più propizia e costruendo delle capanne sulla spiaggia per ripararsi che spesso riutilizzavano negli anni successivi. Non pescavano solo telline ma anche altre specie che trovavano sotto costa. Negli anni '50 alcuni di questi pescatori decisero, di fermarsi stanzialmente nei luoghi di pesca, comparvero i primi villaggi dei pescatori fatti in muratura, costruiti dove un tempo sorgevano le capanne di legno. Da questi primi nuclei presero origine le cittadine di Fregene, il Borghetto dei Pescatori ad Ostia e Torvajonica. Ancora oggi i discendenti di quelle famiglie continuano a pescare su questi territori tramandando la tradizione dei loro antenati. Ormai rara e ricercata, la tellina è un bivalve dolce e delicato dal gusto inconfondibile, tanto che va condita poco per rispettarne le caratteristiche. La ristorazione locale ne ha fatto un simbolo dedicandole piatti famosi come la bruschetta con la tellina o gli spaghetti con le telline.

Note: Sagra della Tellina al Borghetto dei Pescatori di Ostia, nel mese di settembre, Sagra della tellina a Passoscuro generalmente nel mese di maggio.





Materiali e attrezzature

Gli attrezzi per la cattura sono i rastrelli da natante ed i rastrelli a mano, i primi vengono utilizzati mediante piccole imbarcazioni adibite alla pesca costiera locale. La tellina prima di essere commercializzata deve obbligatoriamente transitare presso un Centro di Spedizione o di Depurazione a seconda delle caratteristiche delle acque dove è stata pescata. Questi Centri sono dotati di vasche idonee per effettuare le pratiche di depurazione e/o rifinitura prima della commercializzazione. Presso questi centri i pescatori devono dichiarare le aree di pesca per poter effettuare il successivo imballaggio del prodotto con l'etichettatura come prevista dalla norma. L'etichetta deve riportare la data di insacchettamento ed il prodotto, come tutti i molluschi bivalvi, può essere messo in commercio unicamente se vivo e vitale.

Locali di lavorazione

Il prodotto può essere commercializzato solamente in presenza dell'etichettatura a norma di legge e non può essere reimmerso in acqua nelle fasi di vendita al dettaglio. La conservazione del prodotto deve essere fatta garantendo una temperatura compresa tra 4 e 6 °C.

Metodiche di lavorazione

La tellina del Litorale romano vive infossata nella sabbia prevalentemente nell'area che va dalla linea di battigia fino a circa 2 metri di profondità; più abbondante nelle secche sabbiose che si creano naturalmente con l'idrodinamismo costiero a circa 30-50 metri dalla linea di battigia. Si pesca in alcuni tratti delle coste italiane con fondali sabbiosi di determinata granulometria, nella zona che va da Passoscuro a Capo d'Anzio, parte della quale è compresa nella Riserva Naturale del Litorale Romano, la pesca è sempre stata abbondante e rinomata fin dai tempi dei romani. La pesca della tellina viene ancora oggi praticata dai pescatori professionisti con rastrelli da natante e talvolta quando il mare non consente di operare in barca con rastrelli a mano. I pescatori escono solo nelle giornate in cui il mare è calmo e risalendo la costa effettuano le operazioni di pesca trainando il rastrello mediante l'utilizzo di un verricello meccanico. La pesca della tellina con la draga idraulica è vietata, e la pesca con i rastrelli viene effettuata da pescatori in possesso di piccole imbarcazioni. I pescatori locali sono riuniti nelle cooperative di piccola pesca della zona. È una pesca artigianale e le licenze professionali di pesca per questo tipo di attività sono circa una sessantina lungo il litorale nel Compartimento Marittimo di Roma. I rastrelli a mano, da usare camminando dove l'acqua è alta al massimo un metro sono larghi circa 60 centimetri, quelli da natante invece sono più grandi, circa un metro e mezzo. I rastrelli utilizzati sono costruiti personalmente dai pescatori: un tempo erano di legno, oggi sono di acciaio. I "tuninolari" (da "tuniola", nome dialettale della tellina) detti anche "tellinari", stanno predisponendo un disciplinare che mira a tutelare questo tratto di costa, caratterizzato ancora da un'alta qualità delle acque, e che preserva una metodologia di pesca antica e sostenibile. Il progetto vuole riuscire a salvaguardare questo territorio contro tutte quelle attività che metterebbero in crisi l'habitat naturale della tellina. Stagionalità: la pesca della tellina avviene quando il mare è calmo, durante tutto l'anno, ad eccezione del periodo di fermo biologico della pesca in aprile.