



TELLINA DEL LITORALE ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: lungo il litorale romano
che va da Passoscuro ad Anzio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 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 appiattita. 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 brunastro 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'interno 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.

METODO DI PRODUZIONE 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. 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. 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 (chiamati "tuninolari", da "tuniola", nome dialettale della tellina o "tellinari"), un tempo erano di legno, oggi sono di acciaio.

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 e 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 così 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. Nel mese di settembre al Borghetto dei Pescatori di Ostia si svolge la Sagra della Tellina; a Passoscuro generalmente si tiene nel mese di maggio.