

# MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Viviana Onnis*

Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano

**Nome geografico abbinato:** “del golfo di Oristano”

**Territorio interessato alla produzione:** Golfo di Oristano, con produzione naturale nella valle di Marceddi e produzione e depurazione in vivai a mare in diversi impianti dislocati all’interno del golfo di Oristano.

I molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano sono cozze, arselles nere di Marceddi e arselles bianche di Marceddi. La valle di Marceddi comprende gli stagni di San Giovanni e di Santa Maria, subito a settentrione di Capo Frasca. Dello stesso compendio ittico di Marceddi fanno parte lo stagno di Corru s’Ilttiri e lo specchio d’acqua interno a Corru Mannu.

Le cozze (*Mytilus galloprovincialis*) hanno elevata salinità, gusto dolce con retrogusto leggermente amaro. Le Arselle nere (*Tapes decussatus*) e bianche (*Cardium edule*) di Marceddì hanno anch'esse elevata salinità, e gusto e profumo tipico della valle di Marceddì.

### **Lavorazione e conservazione**

I molluschi bivalvi vivi sono animali sedentari. Sono privi di testa e il cibo viene filtrato dall'acqua che entra nelle valve che si muovono per mezzo di due potenti muscoli adduttori. Per queste caratteristiche sono facilmente esposti all'inquinamento ed alla proliferazione microbica, soprattutto se le acque di crescita sono stagnanti e influenzate dall'apporto di acque interne.

Per garantire la loro salubrità, i molluschi raccolti nelle varie sedi naturali all'interno della valle, sono sottoposti a un processo depurativo.

Dopo esser stati depurati e resi conformi alla normativa vigente, vengono confezionati in retine di plastica ed etichettati nel centro di depurazione e spedizione. Il trasporto viene sempre fatto con automezzi refrigerati, grazie ai quali i mitili del golfo di Oristano raggiungono i mercati ittici dell'isola e di gran parte della penisola.

### **Storia e tradizione**

La molluschicoltura è sempre stata una delle principali risorse economiche per i comuni limitrofi della valle di Marceddì. In particolare le tipiche "arselle nere" hanno dato a Marceddì il primato per la produzione di molluschi di altissimo pregio commerciale.

Oggi le "arselle nere" di Marceddì, per la loro tipicità nel gusto, sono presenti nei mercati ittici nazionali e conosciute e richieste nei ristoranti italiani più rinomati.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)