

Vai all'articolo https://winenews.it/it/lacquacoltura-italiana-e-in-emergenza-il-mare-bollente-minaccia-cozze-vongole-e-pesce-azzurro_596817/

NON SOLO VINO
CAMBIAMENTO CLIMATICO

HOME » NON SOLO VINO

L'acquacoltura italiana è in emergenza: il mare bollente minaccia cozze, vongole e pesce azzurro

Coldiretti Pesca lancia l'allarme: caldo record, meno mangimi e costi in aumento mettono a rischio un settore che vale mezzo miliardo di euro

ROMA, 16 LUGLIO 2025, ORE 13:30



L'acquacoltura italiana è in emergenza per il mare bollente

Il mare "bollente" fa strage di cozze e vongole, minaccia il pesce azzurro e fa sparire persino il mangime necessario per gli impianti di acquacoltura, con le imprese ittiche sempre più sull'orlo del crac. A denunciarlo è Coldiretti Pesca con gli effetti del surriscaldamento delle acque che rappresentano una nuova e grave emergenza per un comparto strategico per il sistema agroalimentare italiano che oggi si trova a fare i conti con un ulteriore aggravio dei costi di produzione dopo anni segnati dalla crisi energetica, dall'aumento delle materie prime, dagli effetti della guerra in Ucraina e dalle altre conseguenze del cambiamento climatico. Il settore dell'acquacoltura è uno dei fiori all'occhiello della pesca made in Italy con un valore della produzione di mezzo miliardo di euro, dove la voce più pesante è rappresentata proprio dalle cozze davanti a trote, vongole, orate e spigole. Ma cresce anche la produzione di ostriche che sta diventando un'eccellenza made in Italy. Un settore che potrebbe acquisire un'importanza sempre

maggiore considerato che, nel 2022, a livello mondiale, per la prima volta nella storia, l'acquacoltura ha superato la pesca di cattura come principale settore di produzione di animali acquatici, secondo l'ultimo rapporto Fao.

Nelle lagune del Delta del Po la temperatura dell'acqua ha ormai superato i 30 gradi, provocando una drammatica moria di cozze, vongole e altri organismi marini. Nella Sacca di Scardovari è stata sospesa già dalla fine di giugno la commercializzazione delle Cozze di Scardovari Dop dopo i primi segnali di sofferenza dei mitili, mentre nella Sacca di Goro il caldo ha trasformato la laguna in una vera e propria "pentola". Lo scarso ricambio idrico e la proliferazione di microalghe - spiega [Coldiretti Pesca](#) - hanno causato fenomeni di anossia con perdite fino al 90% delle vongole allevate, aggravando ulteriormente la crisi di un comparto già duramente colpito dall'invasione del granchio blu. A pesare sono anche i temporali che si alternano alla siccità e che fanno riversare improvvisamente grandi quantità di acqua dolce in mare. Cresce, inoltre, la preoccupazione lungo la costa marchigiana per il rischio di formazione della mucillagine favorita dalle elevate temperature del mare.

Gli effetti del surriscaldamento si estendono, però, anche al pesce azzurro, patrimonio della pesca italiana, e alla produzione di mangimi. L'aumento della temperatura dell'acqua riduce, infatti, l'ossigeno disponibile - rileva [Coldiretti Pesca](#) - altera la produzione di plancton di cui si nutrono sardine e acciughe, compromette la sopravvivenza delle larve durante la fase riproduttiva, oltre a colpire anche le specie destinate all'alimentazione degli allevamenti in acquacoltura. Ne derivano una minore crescita, una riduzione dell'abbondanza e uno spostamento degli stock, con ripercussioni dirette sulla produttività della pesca e sulla disponibilità di una delle principali risorse ittiche del Mediterraneo. I mangimi rappresentano oltre il 50% dei costi complessivi di un allevamento ittico - sottolinea [Coldiretti Pesca](#) - e ogni aumento si traduce in una significativa riduzione dei margini economici delle aziende, già messe a dura prova dall'incremento dei costi di energia, trasporti, manodopera e servizi. Alla base dei rincari vi sono anche le difficoltà di approvvigionamento delle materie prime destinate alla mangimistica.

Una situazione che rischia di compromettere ulteriormente la competitività delle imprese italiane rispetto ai principali Paesi produttori, dove la produzione continua a crescerne mentre in Italia il comparto registra da anni una progressiva contrazione, con un numero di aziende che cessano l'attività superiore a quello delle nuove imprese.

"Le imprese di acquacoltura stanno affrontando un momento estremamente delicato - commenta Daniela Borriello, responsabile nazionale [Coldiretti Pesca](#) - dopo aver affrontato le conseguenze della crisi energetica, dell'aumento dei costi produttivi e degli effetti del cambiamento climatico, oggi ci troviamo di fronte a un nuovo incremento che interessa la principale voce di spesa degli allevamenti. È un'ulteriore pressione economica che mette in difficoltà un comparto essenziale per garantire produzioni ittiche di qualità, sicurezza alimentare, occupazione e presidio dei territori".

Copyright © 2000/2026

TAG: ALTE TEMPERATURE, CALDO, CAMBIAMENTO CLIMATICO, [COLDIRETTI PESCA](#), COZZE, MANGIMI, MARE, PESCE AZZURRO, VONGOLE

Vai all'articolo <https://www.tarantotoday.it/attualita/taranto-mare-caldo-cozze-mitilicoltura-allarme-clima-16-07-2026.html>

Giovedì, 16 Luglio 2026

🔍 📄 📧 📧

Abbonati

Accedi

EMERGENZA CLIMA

Il mare sempre più caldo mette alla prova la cozza: la mitilicoltura prova a ripartire ma resta l'allarme clima

Dopo le difficoltà degli ultimi anni e le morie causate dalle alte temperature dell'acqua, il comparto registra segnali di recupero grazie all'inverno più freddo. **Coldiretti Pesca** Puglia chiede ricerca, monitoraggio e sostegno per affrontare un rischio che resta aperto

Redazione

16 luglio 2026 11:16



TARANTO - Nel mare di Taranto la ripresa della produzione di cozze arriva dopo anni difficili, ma il caldo estremo continua a rappresentare una minaccia per uno dei comparti più legati all'identità economica della città. L'allarme arriva da **Coldiretti Pesca** Puglia, che segnala come l'aumento delle temperature del Mediterraneo stia modificando gli equilibri marini, mettendo sotto pressione mitilicoltura, **pesca** costiera e imprese del settore. A Taranto, dove gli allevamenti di mitili rappresentano una tradizione storica tra Mar Piccolo e Mar Grande, il rischio resta legato soprattutto alle estati con temperature dell'acqua elevate.

Negli ultimi anni il caldo ha già provocato pesanti conseguenze sugli allevamenti tarantini. Nell'estate 2024 le alte temperature del mare causarono una nuova moria di cozze: secondo le segnalazioni degli operatori, il prodotto pronto per il mercato subì perdite rilevanti, mentre il seme destinato alla crescita degli impianti fu fortemente compromesso. In quei giorni il mare del Tarantino arrivò a temperature superiori ai 30 gradi, una condizione che ha messo in difficoltà i mitili, organismi sensibili agli sbalzi termici e alla riduzione dell'ossigeno nell'acqua.

Secondo **Coldiretti Pesca** Puglia, quest'anno la situazione mostra segnali migliori grazie alle temperature più basse registrate durante l'inverno, che hanno favorito lo sviluppo dei mitili. Sono tornati disponibili sia gli esemplari adulti destinati alla vendita sia i giovanili necessari per alimentare gli impianti. Un recupero che, però, non elimina le fragilità di un settore esposto agli effetti del cambiamento climatico.

"Il ritorno di una buona produzione di cozze è certamente un segnale incoraggiante, ma non basta a cancellare le difficoltà strutturali che il comparto vive ormai da anni. Il mare sempre più caldo sta cambiando gli equilibri naturali, con effetti sulla mitilicoltura, sul pesce azzurro e sull'attività della piccola **pesca**", afferma Davide Di Pinto, responsabile di **Coldiretti Pesca** Puglia.

L'organizzazione evidenzia anche le difficoltà della **pesca**: il riscaldamento delle acque spinge alcune specie, come sardine e acciughe, verso zone più fresche, rendendo più complessa la cattura per i **pescatori** costieri. Il cambiamento della temperatura marina incide inoltre sulla disponibilità di ossigeno e sulla produzione di plancton, elemento fondamentale nella catena alimentare di molte specie.

A pesare sulle imprese ci sono anche i costi crescenti. **Coldiretti Pesca** Puglia sottolinea che l'aumento dei prezzi dei mangimi e le difficoltà nel reperimento delle materie prime incidono fortemente sui bilanci degli allevamenti ittici, insieme alle spese per energia, carburanti, trasporti e servizi.

Per Taranto il tema riguarda quindi non solo la produzione di un alimento simbolo della città, ma la tenuta economica di una filiera che coinvolge allevatori, **pescatori** e comunità costiere. La richiesta indicata da **Coldiretti** è quella di rafforzare ricerca, monitoraggio e strumenti di sostegno per affrontare condizioni climatiche sempre più difficili.

Segui TarantoToday anche sui social.

Seguici su Facebook: [TarantoToday_Facebook](#)

Seguici su Instagram: [TarantoToday_IG](#)

Iscriviti al nostro Canale WhatsApp e resta sempre aggiornato: [TarantoToday_WhatsApp](#)

SCEGLI TARANTOTODAY COME FONTE PREFERITA SU GOOGLE NEWS



VUOI NAVIGARE SENZA PUBBLICITÀ? SCOPRI COME FARE



© Riproduzione riservata



Si parla di cambiamento climatico, **Coldiretti Pesca** Puglia, cozze di Taranto, mare caldo, siltificazione Taranto, Taranto



I più letti

LE CRITICHE

1. **Emergenza caldo, portaflettere viene durante il servizio. A Lignano anziani in fila sotto il sole. Sindacati contro Poste Italiane**

CASE DIMENTICATE

2. **Sgambero di un alloggio popolare: il Comune recupera un immobile occupato senza titolo e risolve il tema dell'emergenza abitativa**

LA RISPOSTA

3. **Biotetti costruiti a intervallare: dopo settimane di alghe e rifiuti, la storica spiaggia del Porticiuolo è riportata al decoro**

L'ALLARME

4. **Emergenza incendi, nella provincia di Taranto sono andati in fumo già 364 ettari di territorio**

FESTA COUNTDOWN

5. **Taranto 2026, "Meno 30 con RD5" in Piazza della Vittoria: parte ufficialmente il conto alla rovescia verso i Giochi del Mediterraneo**

Vai all'articolo <https://www.pesceinrete.com/mare-caldo-pesca-acquacoltura-instabilita/>

HOME CHI SIAMO CONTATTI PARTNER PUBBLICITÀ NEWSLETTER ARCHIVIO

giovedì 16 Luglio, 2026

f in @

PESCA NUTRIZIONE E SALUTE ACQUACOLTURA APPROFONDIMENTI TECNOLOGIA SOSTENIBILITÀ MERCATI OVERSEAS

Home > Acquacoltura

Il mare non segue più il calendario: il clima diventa un costo di produzione

Temperature record, crisi di ossigeno e stock in movimento stanno trasformando il clima in una variabile economica. La sfida non è inseguire le emergenze, ma anticiparle.

di Davide Ciravolo — 16 Luglio 2026 in Acquacoltura, In azienda, News, Pesca, Sostenibilità



L'aumento delle temperature e l'instabilità delle condizioni climatiche riducono l'ossigeno, sui costi e sulla produttività degli impianti di acquacoltura.

Il riscaldamento delle acque non provoca soltanto episodi di mortalità. Quando si combina con scarso ricambio idrico, stratificazione, proliferazioni algali e variazioni di salinità, può ridurre l'ossigeno disponibile e compromettere crescita e sopravvivenza degli organismi. In mare aperto contribuisce a modificare distribuzione e cicli biologici delle specie. Per pesca e acquacoltura il clima non è più lo sfondo della produzione: è diventato una delle sue variabili decisive.

Articoli più letti

10 pesci costosi e prelibati
Le specie di sarago del Mediterraneo

[Pesci con più e meno mercurio](#)
[Moiva, una ricchezza del Mare del Nord](#)
[Molluschi bivalvi: descrizione e caratteristiche](#)
[Congelare il tonno in scatola](#)
[Gattuccio e palombo, gli squali buoni da mangiare](#)
[Triglia: caratteristiche e proprietà nutrizionali](#)
[Mangiare il tonno crudo: vantaggi e pericoli](#)
[Sgombro e lanzardo, pesce azzurro per il cuore](#)

Il mare non è mai stato immobile. [Pescatori](#) e allevatori hanno sempre lavorato dentro un ambiente mutevole, imparando a riconoscere correnti, venti, temperature e tempi biologici.

Ciò che sta cambiando è la frequenza con cui gli equilibri conosciuti vengono superati.

Una laguna può passare rapidamente da condizioni produttive a una crisi di ossigeno. Una specie tradizionalmente presente in una determinata area può spostarsi, cambiare profondità o comparire in periodi differenti. Un ciclo di allevamento programmato sulla base delle stagioni precedenti può essere compromesso da temperature elevate e persistenti.

Il problema, dunque, non è soltanto il caldo. È la crescente difficoltà di prevederne intensità, durata e conseguenze.

Il clima entra nel conto economico

Nel giugno 2026 la temperatura media della superficie marina degli oceani extra-polari, compresi tra 60° Sud e 60° Nord, ha raggiunto 20,86 °C: il valore più alto mai registrato per quel mese nella serie ERA5, appena 0,01 °C sopra il precedente primato del giugno 2024. Il dato del [Copernicus Climate Change Service](#) non misura direttamente le singole lagune italiane e non può spiegare, da solo, ogni crisi locale. Indica però un sistema oceanico che continua ad accumulare calore.

L'[IPCC](#) rileva che le ondate di calore marine sono approssimativamente raddoppiate in frequenza dagli anni Ottanta. Segnala inoltre che i livelli di ossigeno sono diminuiti in molte regioni dell'oceano superiore dalla metà del Novecento e considera temperatura, ondate di calore, acidificazione e ossigeno disciolto variabili di particolare rilevanza per [pesca](#) e acquacoltura.

Negli ambienti costieri chiusi o semichiusi gli effetti possono manifestarsi con particolare rapidità. Con l'aumento della temperatura cresce lo stress di molti organismi e diminuisce la quantità di ossigeno che l'acqua può trattenere. Se al caldo si aggiungono ristagno, sostanza organica, elevata densità biologica o proliferazioni algali, possono svilupparsi condizioni di [ipossia](#) e, nei casi più gravi, di [anosia](#).

Attribuire ogni morte esclusivamente alla temperatura sarebbe però scorretto. In lagune e stagni costieri interagiscono ricambio con il mare, apporti di acqua dolce, salinità, vento, profondità, nutrienti e qualità ambientale. Il caldo può diventare il fattore che rompe un equilibrio già fragile, ma raramente agisce da solo.

Per le imprese, la complessità delle cause non riduce il danno. Un allevatore sostiene per mesi i costi del personale, dell'energia, della manutenzione, del seme o del novellame e, per le specie alimentate, dei mangimi. Se le condizioni ambientali superano una soglia critica, una produzione costruita nel tempo può essere ridimensionata o perduta in poche ore.

Nelle lagune il margine di sicurezza si restringe

Le segnalazioni diffuse in questi giorni da [Coldiretti Pesca](#) e Legacoop Agroalimentare confermano la presenza di orticità in territori differenti, pur non costituendo un monitoraggio scientifico nazionale unitario.

[Coldiretti](#) ha riferito di temperature superiori ai 30 gradi nelle lagune del Delta del Po e di fenomeni di anossia nella Sacca di Goro, associati, secondo l'organizzazione, a perdite molto elevate nella produzione di vongole. Legacoop ha segnalato una morte di pesci nello stagno di S'Ena Arrubla, in Sardegna, dove è stato necessario aprire la peschiera per favorire il ricambio con l'acqua marina.

Sono situazioni differenti per specie, territorio e struttura produttiva. Mostrano però lo stesso punto debole: quando l'ambiente perde stabilità, l'impresa perde capacità di programmare.

La mortalità è soltanto l'effetto più visibile. Prima possono manifestarsi crescita rallentata, maggiore vulnerabilità degli organismi, raccolte anticipate, minore resa commerciale e aumento dei costi di gestione. Danni meno spettacolari, ma capaci di erodere progressivamente i margini aziendali.

Pesceinrete aveva già analizzato gli effetti delle [ondate di calore sulla filiera ittica mediterranea](#) e le trasformazioni nella [distribuzione delle specie nel Mediterraneo](#). Le orticità di queste settimane non aprono quindi un problema nuovo: rendono più evidente una trasformazione già in corso.

Gestire il mare reale, non quello del passato

In mare aperto gli organismi possono cercare condizioni più favorevoli. Questa possibilità li distingue dagli animali confinati negli allevamenti, ma non elimina le conseguenze economiche.

Se una specie modifica distribuzione, profondità o periodo di presenza, il [pescatore](#) deve cambiare tempi, rotte e strategie. Può aumentare la distanza necessaria per raggiungere le aree produttive, mentre porti, autorizzazioni, attrezzi e calendari continuano a essere organizzati attorno a una geografia costruita sulle esperienze precedenti.

Questo non significa attribuire al clima ogni diminuzione delle catture. La consistenza di uno stock dipende anche dalla pressione di [pesca](#), dal successo riproduttivo, dalla disponibilità di alimento, dalla qualità degli habitat, dall'inquinamento e dalle relazioni tra le specie.

Sostituire automaticamente la spiegazione della [pesca](#) eccessiva con quella del riscaldamento sarebbe scientificamente fragile. Ignorare il cambiamento delle condizioni ambientali sarebbe però altrettanto sbagliato.

Uno [studio sulla resilienza climatica della Politica comune della pesca](#), finanziato dalla Commissione europea, conclude che la capacità degli stock e delle flotte di resistere agli shock dipende da una gestione fondata su pareri scientifici solidi e, nel lungo periodo, da strumenti flessibili e adattivi. Lo studio evidenzia anche che lo spostamento delle risorse può aumentare lo sforzo necessario per raggiungere le zone di [pesca](#) e creare uno scarto tra disponibilità reale delle specie e opportunità assegnate.

Integrare temperatura, salinità, ossigeno e produttività nei sistemi di valutazione non significa usare il clima per giustificare ogni difficoltà del settore o allentare automaticamente le misure di tutela. Significa distinguere meglio ciò che dipende dalla pressione di [pesca](#) da ciò che deriva dalla trasformazione dell'ecosistema.

Dall'indennizzo alla capacità di anticipare

Quando una produzione viene distrutta, il sostegno economico è necessario. Ma intervenire soltanto dopo il danno significa compensare la fragilità senza ridurla.

Negli allevamenti servono monitoraggi continui di temperatura, ossigeno, salinità e qualità delle acque, soglie operative condivise, procedure per il ricambio idrico e comunicazioni rapide tra imprese, strutture scientifiche, autorità sanitarie e amministrazioni.

Servono anche strumenti assicurativi capaci di riconoscere non soltanto la mortalità improvvisa, ma il deterioramento

progressivo di un ciclo produttivo: crescita rallentata, perdita di resa, raccolte anticipate e peggioramento della qualità commerciale.

Per la **pesca** occorre collegare meglio dati biologici e informazioni ambientali, valorizzando anche le osservazioni delle flotte. L'esperienza dei **pescatori** non sostituisce la ricerca, ma può fornire segnali tempestivi su cambiamenti che le campagne scientifiche periodiche intercettano più lentamente.

La questione è strategica anche per l'approvvigionamento alimentare. Secondo il rapporto **SOFIA 2026 della FAO**, nel 2024 l'acquacoltura mondiale ha prodotto 103 milioni di tonnellate di animali acquatici, pari al 53% della produzione complessiva. La **pesca** di cattura si è attestata intorno a 92 milioni di tonnellate. Con l'acquacoltura ormai maggioritaria, la sua capacità di adattarsi a condizioni ambientali meno stabili è diventata una questione produttiva e alimentare globale.

Definire tutto questo una semplice "emergenza caldo" rischia ormai di essere rassicurante. Un'emergenza arriva, viene affrontata e passa. La trasformazione in corso, invece, entra nei bilanci, modifica i cicli biologici e ridisegna le aree produttive.

Il mare non ha smesso di produrre. Ha smesso di garantire che domani si comporterà come ieri.

La nuova competitività della **pesca** e dell'acquacoltura comincia da qui: non dalla promessa impossibile di eliminare l'incertezza, ma dalla capacità di riconoscerla e gestirla prima che diventi perdita.

Tag: acquacoltura, anseora, cambiamento climatico, lagune costiere, mare caldo, Mediterraneo, morte di molluschi, ondate di calore marine, ossigeno disciolto, **pesca**, resilienza climatica, stock ittici

Vai all'articolo https://www.repubblica.it/il-gusto/2026/07/16/news/il_mediterraneo_bolle_a_rischio_spaghetti_alle_vongole_e_saute_di_cozze-425474020/

Menu Cerca

la Repubblica 50

ABBONATI

Seguici su:

CERCA

IDENTITÀ GOLOSE 2026

I PIACERI DEL GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

CHI SIAMO

adv



IL CASO

Seguici su Discover

Il Mediterraneo è sempre più caldo, a rischio spaghetti alle vongole e sauté di cozze

di Luisa Mosello





Il surriscaldamento dei mari sta facendo strage di molluschi, già messi in crisi dall'invasione del granchio blu. E l'allarme riguarda anche il pesce azzurro

16 LUGLIO 2026 ALLE 09:00

2 MINUTI DI LETTURA

Addio agli spaghetti alle vongole, al sauté di cozze e alle alici marinate? Più che una domanda l'interrogativo suona come una vera e propria minaccia in punta di palato per quanti non vogliono affatto rinunciare alla cucina sulla cresta dell'onda. Eppure in questa caldissima estate l'allarme è reale e arriva da **Coldiretti Pesca** e **Confcooperative Agroalimentare e Pesca** che attribuiscono la colpa di quella che viene definita "strage" senza mezzi termini al mare sempre più bollente. Un surriscaldamento che oltre a decimare cozze e vongole minaccia anche il pesce azzurro e fa sparire il mangime necessario per gli impianti di acquacoltura. Un'ennesima emergenza per le imprese ittiche provocata dagli effetti del surriscaldamento delle acque e dal cambiamento climatico che, secondo la Confcooperativa ex Fedagri**pesca**, valgono circa 200 milioni di euro di perdite l'anno. Fra i settori più colpiti proprio quello della molluschicoltura.





Gli esempi preoccupanti non mancano. Nella lagune del Delta del Po la temperatura dell'acqua ha superato i 30 gradi causando una moria di cozze, vongole e altri organismi marini. In Veneto, nella Sacca di Scardovari in provincia di Rovigo, un'area che dal 2015 è Riserva di Biosfera MaB Unesco, dalla fine di giugno è stata sospesa la vendita delle cozze Dop che mostravano segnali di sofferenza. E aumenta la preoccupazione anche per le ostriche della Sacca che sono più resistenti di cozze e vongole ma non totalmente immuni al surriscaldamento.

Così come nella laguna di Goro trasformata in una "pentola" in continua ebollizione. Lo scarso ricambio idrico e la proliferazione di microalghe hanno portato a perdite fino al 90% di vongole allevate, a causa del fenomeni di anossia, ovvero la totale mancanza di ossigeno a livello cellulare. Tutto questo va a danneggiare un'area già pesantemente colpita dall'invasione del granchio blu. Lungo la costa marchigiana, inoltre, si teme per il rischio di formazione della mucillagine, favorita dalle temperature del mare così alte. A lanciare l'allarme anche secondo cui

Un Sos che non riguarda solo i piatti con mitili e molluschi a cui quest'estate potremmo dover rinunciare ma anche ai menu con il pesce azzurro, prezioso patrimonio della gastronomia di mare made in Italy. Questo perché il surriscaldamento dell'acqua riducendo l'ossigeno

disponibile fa diminuire la produzione di plancton di cui si nutrono sardine e acciughe compromettendo la fase riproduttiva e dunque la sopravvivenza delle larve di questi pesci protagonisti di tante gustose pietanze.

Vengono colpite anche le specie destinate all'alimentazione degli allevamenti e di conseguenza diminuisce anche il mangime disponibile

Soluzioni? Secondo gli operatori del settore nel medio-lungo periodo la sfida dovrebbe essere quella di rafforzare il monitoraggio delle acque in tempo reale, migliorare la gestione idraulica delle sacche e investire su ricerca e strategie di adattamento delle produzioni. E si rinnovano le raccomandazioni ai consumatori che comprano per esempio vongole e cozze (augurandosi di poterlo fare ancora senza problemi). Non mangiarle assolutamente mai crude. Neanche se si aggiunge il succo di limone o l'aceto che non uccidono i batteri e non proteggono dalle infezioni. Ricordarsi di scartare sempre i molluschi che hanno le valve aperte prima della cottura (che deve essere almeno di cinque minuti) o chiusi ermeticamente dopo che vengono bolliti. Acquistare solo le confezioni con le etichette tracciate e il bollo sanitario che indichi il centro di depurazione.

Argomenti

Pesce | I piaceri del Gusto