



CAPESANTE DELL'ATLANTICO

(Placopecten magellanicus)

Guida per l'acquirente



SOMMARIO

Clicca su un argomento per andare a quella sezione

CAPELANTE DELL'ATLANTICO

1. INTRODUZIONE E BREVE STORIA
2. PERCHÈ ACQUISTARE LE CAPELANTE DELL'ATLANTICO?
3. UNA PESCA BEN REGOLAMENTATA
4. UN RAPIDO SGUARDO ALLA CAPELANTE DELL'ATLANTICO
5. SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ
6. CLASSIFICAZIONE E IMBALLAGGIO DELLE CAPELANTE
7. ALTAMENTE NUTRIENTI



CAPELANTE DELL'ATLANTICO

Introduzione e Breve Storia



Le capesante dell'Atlantico (*Placopecten magellanicus*) occupano un'area naturale nel Mar Atlantico nordoccidentale, dal Maine alla Virginia (Area 21 della FAO). Le capesante dell'Atlantico vivono sul fondo dell'oceano, generalmente a una profondità che va dai 30 ai 100 metri e possono vivere fino a 20 anni, raggiungendo 20 cm di diametro.

Questo mollusco bivalve viene raccolto per la carne del grande muscolo adduttore che tiene insieme la parte superiore e inferiore del guscio. Da cruda, la polpa di forma cilindrica è lucida e solitamente di colore bianco crema o marrone chiaro, anche se a volte leggermente rosata o arancione. Le differenze di colore sono naturali e derivano dalla loro area di crescita e dall'alimentazione. Le capesante selvagge di alta qualità (note anche come carni "secche") hanno una traslucenza color avorio e una certa elasticità che permette loro di mantenere la loro forma. Da cotta, la polpa è bianco opaco con una consistenza soda e magra.

La pesca delle capesante nell'Atlantico è una delle attività più redditizie degli Stati Uniti. Produzione e fornitori si distribuiscono in tutti gli Stati, lungo cui la maggior parte del pescato viene raccolto nel porto di New Bedford, Massachusetts. Questo è il porto da pesca più prezioso della nazione per via della raccolta di capesante di mare. Un'attenta gestione della pesca ha creato vasti e continui approvvigionamenti. Scienziati e raccoglitori hanno lavorato fianco a fianco alla fine degli anni '90 per ripristinare una risorsa ampiamente sfruttata e trasformarla nella più grande attività di pesca di capesante selvagge al mondo.

PERCHÈ ACQUISTARE LE CAPESANTE DELL'ATLANTICO?



- **Rigorous monitoring and resource management:** La collaborazione di scienza e raccolta all'avanguardia rende le capesante una scelta intelligente per quanto riguarda i frutti di mare.
- **User-friendly:** Le confezioni per la vendita al dettaglio surgelate singolarmente e i prodotti 'convenience' a valore aggiunto sono comodi e versatili. I consumatori possono prendere il numero desiderato di capesante dalla confezione, se necessario. Sono disponibili anche preparazioni di capesante a valore aggiunto come avvolte nella pancetta o in salse pronte.
- **Quality constant and fully traceable:** Si può risalire alla data e al luogo di pesca delle capesante dell'Atlantico.
- **Availability:** Le capesante fresche e surgelate al naturale (secche) sono disponibili tutto l'anno.
- **Tasty and nutritious:** Le capesante di mare si possono adattare a svariate applicazioni nelle cucine di tutto il mondo, sia come antipasto che come ingrediente principale di un piatto.



UNA PESCA BEN REGOLAMENTATA

Nel 1982 è stato attuato un piano di gestione della pesca della capasanta atlantica. Tale piano si è evoluto nel tempo per incorporare nuove tecniche di gestione poiché gli scienziati volevano saperne di più sulla risorsa.

L'attività di pesca viene gestita utilizzando un approccio combinato di limitazione dello sforzo (limitazioni delle dimensioni dei giorni in mare e dell'equipaggio) e con zone di raccolta rotanti, soluzione che massimizza la resa delle capesante proteggendo le distese di capesante giovani. Le aree chiuse permettono a questo mollusco di crescere e riprodursi più volte prima di essere sottoposte alla raccolta. Ogni capasanta deve essere munita di un dispositivo di localizzazione che indichi le aree in cui è stata pescata. A bordo dei pescherecci sono presenti anche gli osservatori federali per garantire il rispetto di tutte le norme.

La maggior parte dei pescatori del Nord-Est usano le draghe per raccogliere le capesante; alcuni nel Medio Atlantico usano reti da traino. Ogni nuova stagione di pesca commerciale inizia il 1° aprile fino a fine anno. La flotta per la pesca delle capesante è

composta da imbarcazioni diurne e navi offshore. Nella flotta ad accesso limitato vi sono circa 350 navi. Una battuta di pesca può durare da 7 a 10 giorni o più.

Le imbarcazioni hanno perfezionato i loro attrezzi da pesca per consentire alle capesante giovani e ai pesci di fondo di sfuggire alle draghe, mitigare i danni sul fondale ed evitare di catturare le tartarughe marine.

Gli scienziati hanno raccolto i dati annuali di pesca delle capesante fin dall'inizio del 20° secolo e dal 1979 hanno condotto indagini annuali sull'abbondanza di capesante marine. Dal 2003, i video del fondale e le immagini catturate dalla fotocamera hanno contribuito a offrire una migliore comprensione delle capesante e hanno portato un nuovo livello di precisione alle stime sulla quantità di capesante. Collaborando con l'industria commerciale delle capesante marine, ogni anno gli scienziati effettuano una video-indagine sull'intera risorsa delle capesante (circa 60.000 km²). Questa è la più grande indagine video al mondo condotta sul fondale marino.

UN RAPIDO SGUARDO ALLA CAPASANTA DELL'ATLANTICO



- Le capesante dell'Atlantico hanno un'elevata capacità riproduttiva; una sola capasanta può produrre fino a 270 milioni di uova in tutta la sua vita.
- La deposizione delle uova inizia nella regione medio-medio-atlantica a inizio primavera e termina nel nord durante i mesi di luglio/agosto.
- Dopo la schiusa, le larve rimangono sulla colonna d'acqua per 4-6 settimane prima di depositarsi sul fondo del mare.
- Le capesante crescono rapidamente durante la prima metà della loro vita. Tra i 3 e i 5 anni, si sviluppano solitamente al 50-80% della loro altezza e il peso delle loro carni può quadruplicare.
- Le capesante adulte formano dense aggregazioni chiamate "letti" sul fondo dell'oceano.



SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ

Mentre la maggior parte delle attività di pesca sono regolate in base alla quantità catturabile, la pesca delle capesante negli Stati Uniti è regolata in base al controllo degli sforzi. L'equipaggio di una nave viene regolato dagli sforzi effettuati, il che limita il numero di membri dell'equipaggio autorizzati a lavorare a bordo di una nave. Quando la draga viene fatta attraccare e il suo contenuto depositato sul ponte del peschereccio, l'equipaggio ordina manualmente il raccolto in dei secchi in base alla dimensione. Tali secchi vengono portati in una sala di taglio dove il pescato viene sgucciato

manualmente. Le carni vengono lavate, messe in sacchetti di garza da 23 kg circa e congelate. Le navi da pesca consegneranno la loro raccolta al rappresentante costiero che possiede la nave o, come avviene per gran parte del raccolto, le capesante vengono consegnate a una casa d'aste a New Bedford, Massachusetts. Lì, i sacchetti vengono aperti per il controllo di qualità. I rappresentanti fanno quindi delle offerte attraverso questa asta elettronica per ottenere tutto il pescato del peschereccio o una parte di esso. Infine, i pescatori decidono il prezzo che accetteranno.

CLASSIFICAZIONE E CONFEZIONAMENTO DELLE CAPESANTE



Le capesante dell'Atlantico sono disponibili in un'ampia varietà di dimensioni, forme, confezioni e prezzi. Molti fornitori offrono anche classificazione e confezionamento in base alle richieste specifiche del singolo acquirente. È disponibile anche il confezionamento con marchio privato. Le capesante di mare vengono offerte fresche, surgelate rapidamente o congelate in blocco.

Le capesante vengono classificate come segue in base alla quantità di polpa per libbra:

CLASSIFICAZIONE PER DIMENSIONE (Quantità di polpa per libbra)

U (inferiore) 10

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50

ALTAMENTE NUTRIENTI

Con l'80% delle calorie provenienti dalle proteine, le capesante sono un alimento a basso contenuto di grassi, nonché ampiamente considerate uno dei frutti di mare più sani. Inoltre, le capesante sono un'ottima fonte di vitamine, minerali e antiossidanti che proteggono dai danni cellulari. La polpa delle capesante è anche ricca di acidi grassi omega-3 che riducono il rischio di malattie cardiache. Nella medicina tradizionale dell'Asia orientale, le capesante vengono usate per curare condizioni come il diabete e l'indigestione. Una nuova ricerca sulle proteine delle capesante suggerisce che potrebbero essere utilizzate in farmaci e trattamenti antitumorali.

Una porzione di 100 grammi di capesante a vapore contiene:

Calorie	111 kcal
Carboidrati	5,4 gr
Grassi	0,8 gr
Proteine	20,5 gr
Acidi grassi omega-3	>300 mg
Vitamina B12	2.2 mg
Calcio	10 mg
Ferro	0,6 mg





CHI SIAMO

Food Export USA-Northeast è un'organizzazione senza scopo di lucro composta da dieci agenzie di promozione agricola dello Stato nordorientale che utilizzano risorse federali, statali e industriali per aiutare le aziende ad aumentare le vendite di prodotti all'estero. Food Export USA-Northeast amministra molti servizi attraverso il Market Access Program (MAP) finanziato dal Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA.



SCOPRI DI PIÙ SULLE CAPESANTE DELL'ATLANTICO

Food Export USA®-Noreste

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 EE. UU.
teléfono 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest e Food Export-Northeast amministrano diversi servizi attraverso il Market Access Program (MAP) finanziato dal Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast vietano la discriminazione in tutti i loro programmi e attività in base a razza, colore, origine nazionale, religione, sesso, identità di genere (compresa l'espressione di genere), orientamento sessuale, disabilità, età, stato civile, stato familiare/parentale, reddito derivante da un programma di assistenza pubblica, convinzioni politiche, rappresaglie o ritorsioni per precedenti attività relative ai diritti civili. Le persone con disabilità che richiedono strutture adeguate o mezzi di comunicazione alternativi per acquisire le informazioni del programma dovrebbero contattarci. Inoltre, le informazioni in merito al programma possono essere rese disponibili in lingue diverse dall'inglese. Food Export Midwest e Northeast non tollerano le frodi e restano vigili al fine di prevenirle in uno qualsiasi dei nostri programmi. Food Export si riserva il diritto esclusivo di accettare o negare le aziende nei nostri programmi. Per le politiche di partecipazione complete e il nostro codice etico, visita: www.foodexport.org/termsandconditions. Per presentare una denuncia di discriminazione del programma, vai su <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast forniscono lavoro e pari opportunità.