



**FEAMP**

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca

# CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED ECOLOGIA DELLE SPECIE ITTICHE PESCATE IN PUGLIA

Progetto Puglia FishLifeStyle  
WORK PACKAGE 2 - TASK 2.2



Unione  
Europea



Repubblica  
Italiana



Regione  
Puglia



CIHEAM  
BARI



ARPA PUGLIA





Come citare il volume:

N. Ungaro, C.G. Giannuzzi, B. Casale, M. Sguera - 2023 - Caratteristiche biologiche ed ecologia delle specie ittiche pescate in Puglia - FEAMP PO 2014-2020. Progetto Puglia FishLifeStyle.

*Tutte le immagini fotografiche sono di proprietà degli Autori, che ne detengono i diritti.*

*Riproduzione vietata senza l'autorizzazione.*

Foto di copertina: saraghi fasciati (*Diplodus vulgaris*). Autore: Mariano Fiore.





Unione  
Europea



Repubblica  
Italiana



Regione  
Puglia



CIHEAM  
BARI



ARPA PUGLIA

Progetto Puglia FishLifeStyle  
WORK PACKAGE 2 - TASK 2.2

# CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED ECOLOGIA DELLE SPECIE ITTICHE PESCATE IN PUGLIA

## SCHEDE DESCRITTIVE

A cura di ARPA Puglia:

*Nicola Ungaro*

*Cosimo Gaspare Giannuzzi*

*Barbara Casale*

*Michelina Sguera*

*Ideazione e progettazione grafica*

*Cristina Martina*



# INDICE

<b>1 INTRODUZIONE</b>	<b>1</b>
1.1 Criteri di selezione delle specie ittiche descritte	2
1.2 Criteri utilizzati per elaborare le schede descrittive delle specie ittiche	7
1.3 Riferimenti documentali utilizzati per la compilazione delle schede	8
<b>2 SCHEDE SPECIE ITTICHE</b>	<b>10</b>
2.1 Lista specie ittiche	15
<b>ALLEGATO - SCHEDE DESCRITTIVE</b>	

## 1. INTRODUZIONE

L'obiettivo generale del progetto "Puglia FishLifeStyle" è quello di sostenere e valorizzare le caratteristiche del pesce locale pugliese, sia fresco che trasformato, anche in base alla qualità ambientale delle zone nelle quali è stato pescato, attivando una serie di iniziative di valutazione, presentazione e informazione che siano in grado di accrescerne il consumo consapevole.

Nel dettaglio, gli obiettivi specifici del progetto sono di seguito riportati:

- 1) Caratterizzare dal punto di vista delle caratteristiche biologiche, chimiche e nutrizionali, le specie ittiche pescate dalla marineria pugliese, con particolare riferimento a quelle attualmente sottoutilizzate e poco valorizzate;
- 2) Evidenziare le relazioni tra la qualità ambientale delle aree di pesca sfruttate in Puglia e la qualità dei prodotti ittici;
- 3) Presentare e informare dei risultati i soggetti interessati al fine di accrescere i consumi di pesce locale in Puglia, soprattutto in riferimento a specie sottoutilizzate;
- 4) Sviluppare azioni di marketing territoriale, attraverso presidi fissi e campagne finalizzate a migliorare l'immagine dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura pugliese.

In riferimento al WP2 - Task 2.2 del progetto, è stata affidata ad ARPA Puglia l'attività di ricognizione ed esposizione sulle "Caratteristiche biologiche ed ecologia delle specie ittiche pescate in Puglia, caratterizzazione ambientale delle zone sfruttate dalla pesca pugliese", il cui output è rappresentato dalla predisposizione di "Schede per specie e mappe tematiche finalizzate al consumo consapevole e responsabile".

Ciò premesso, nel presente documento sono riportate le schede descrittive per 116 specie ittiche, scelte tra quelle pescate in Puglia sulla base di criteri che saranno esplicitati nelle successive sezioni del testo.

Le stesse schede contengono le informazioni sulle caratteristiche biologiche, ecologiche e altre generali delle specie individuate, tratte dalla letteratura accessibile e attualmente disponibile sull'argomento, rendendole il più possibile fruibili anche ai non esperti della materia.

## 1.1 Criteri di selezione delle specie ittiche descritte

La selezione delle specie per la predisposizione delle relative schede è stata effettuata in base all'ordine di priorità descritto di seguito.

### 1. Specie target del progetto, già valorizzate o da valorizzare

Le specie target del progetto "Puglia FishLifeStyle", così come riportate nella seguente tabella, sono state individuate condividendone la scelta con gli altri Partner progettuali.

Specie già valorizzate	Specie da valorizzare	Specie "riserva" da valorizzare
<i>Mullus surmuletus</i> Triglia di scoglio	<i>Pomatomus saltatrix</i> Pesce serra	<i>Spicara smaris</i> Zerro o Menola
<i>Diplodus vulgaris</i> Sarago fasciato	<i>Chelon auratus</i> Cefalo dorato	<i>Chelon labrosus</i> Cefalo bosega

### 2. Lista delle specie prioritarie per la pesca pugliese

Per la scelta delle specie ittiche più importanti per la pesca pugliese, nei termini del prodotto sbarcato nonché del ricavo economico per gli operatori del settore, si è utilizzata la lista riportata nel documento "Identification of the priority species and shared stocks in the Mediterranean Geographical Sub-Area 18 (Southern Adriatic Sea)" (Ungaro et al., 2008). Si vuole specificare che nel documento citato le specie sono ordinate per priorità secondo un indice (Priority Overall Score), che tiene appunto conto delle quantità sbarcate e dei prezzi di mercato risalenti all'epoca dello studio.

Specie più importanti per le attività di pesca nella GSA 18 (da Ungaro et al., 2008).

FISHERY RESOURCE	PRIORITY OVERALL SCORE
<i>Nephrops norvegicus</i> - Scampo	4,8
<i>Sepia officinalis</i> - Seppia comune	4,5
<i>Parapenaeus longirostris</i> - Gambero bianco	4,3
<i>Merluccius merluccius</i> - Nasello	4,0
<i>Octopus vulgaris</i> - Polpo comune	4,0
<i>Mullus surmuletus</i> * - Triglia di scoglio	3,8
<i>Lophius</i> spp. <sup>1</sup>	3,5
<i>Mullus barbatus</i> - Triglia di fango	3,5
<i>Squilla mantis</i> - Canocchia	3,5
<i>Xiphias gladius</i> - Pesce spada	3,5
<i>Chamelea gallina</i> - Vongola o Lupino	3,3
<i>Loligo vulgaris</i> – Calamaro comune	3,3
<i>Illex coindetii</i> - Totano	3,0
<i>Aristaeomorpha foliacea</i> - Gambero rosso	2,8
<i>Eledone cirrhosa</i> - Moscardino bianco	2,8
<i>Eledone moschata</i> - Moscardino muschiato	2,8
<i>Engraulis encrasicolus</i> - Acciuga o Alice	2,8
<i>Aristeus antennatus</i> - Gambero viola	2,5
<i>Pagellus erythrinus</i> - Pagello fragolino	2,5
<i>Melicertus (Penaeus) kerathurus</i> - Mazzancolla	2,5
<i>Sarda sarda</i> - Palamita	2,5
<i>Solea</i> spp. <sup>2</sup>	2,5
<i>Chelidonichthys lucerna</i> - Cappone gallinella	2,5
<i>Boops boops</i> - Boga	2,3
<i>Scophthalmidae</i> <sup>3</sup>	2,3
<i>Raiidae</i> <sup>4</sup>	2,0
<i>Scomber japonicus</i> - Lanzardo	2,0

<i>Seriola dumerili</i> - Ricciola	2,0
<i>Sardina pilchardus</i> - Sardina	1,8
<i>Thunnus alalunga</i> - Tonno alalunga	1,8
<i>Micromesistius poutassou</i> - Potassolo	1,5
<i>Mugilidae</i> * <sup>5</sup>	1,5
<i>Trisopterus minutus capellanus</i> - Merluzzetto	1,5
<i>Scomber scombrus</i> - Sgombro	1,3
<i>Spicara</i> spp.* <sup>6</sup>	1,0
<i>Squaliformes</i> <sup>7</sup>	1,0
<i>Trachurus</i> spp. <sup>8</sup>	1,0
<i>Merlangus merlangius</i> <sup>9</sup> - Merlano comune	0,8
<i>Thunnus thynnus</i> - Tonno rosso	0,8

\* = specie target del progetto (*Mullus surmuletus*; *Chelon auratus*; *Spicara smaris*)

Specie dello stesso genere o gruppo aggiunte alla lista per il maggiore dettaglio:

- 1 *Lophius budegassa* - Budego; *Lophius piscatorius* - Rana pescatrice;
- 2 *Solea solea* - Sogliola comune;
- 3 *Lepidorhombus boscii* - Rombo quattrocchi; *Lepidorhombus whiffiagonis* - Rombo giallo;
- 4 *Raja clavata* - Razza chiodata;
- 5 *Chelon labrosus* - Cefalo bosega; *Chelon ramada* - Cefalo calamita;  
*Mugil cephalus* - Muggine;
- 6 *Spicara flexuosa* - Garizzo o Menola;
- 7 *Mustelus mustelus* - Palombo; *Prionace glauca* - Verdesca;  
*Scyliorhinus canicula* - Gattuccio; *Squalus acanthias* - Spinarolo;
- 8 *Trachurus mediterraneus* - Sugarello maggiore; *Trachurus trachurus* - Sugarello;
- 9 = specie non considerata d'interesse per la pesca pugliese in quanto catturata molto raramente dalle marinerie pugliesi.

### 3. Lista di altre specie ittiche di cui si conosce l'attività di pesca in Puglia

Oltre alle specie illustrate ai precedenti punti 1 e 2, nel lotto delle schede da predisporre sono state inserite anche altre che, sulla base di un giudizio esperto, si ritengono potenzialmente sfruttate ai fini commerciali dalle attività di pesca in Puglia (vedi le successive tabelle-elenchi, relativi a altri pesci, molluschi e crostacei).

PESCI		
<i>Anguilla anguilla</i> Anguilla	<i>Diplodus annularis</i> Sarago sparaglione	<i>Lithognathus mormyrus</i> Mormora
<i>Arnoglossus laterna</i> Zanchetta	<i>Diplodus puntazzo</i> Sarago pizzuto	<i>Muraena helena</i> Murena
<i>Atherina boyeri</i> Latterino	<i>Diplodus sargus</i> Sarago maggiore	<i>Oblada melanura</i> Occhiata
<i>Auxis thazard</i> Tombarello	<i>Epinephelus aeneus</i> Cernia bianca	<i>Pagellus acarne</i> Pagello bastardo
<i>Belone belone</i> Aguglia	<i>Epinephelus costae</i> Cernia dorata	<i>Pagellus bogaraveo</i> Pagello occhione
<i>Chelidonichthys cuculus</i> Cappone coccio	<i>Epinephelus marginatus</i> Cernia bruna	<i>Pagrus pagrus</i> Pagro
<i>Chelidonichthys lastoviza</i> Cappone ubriaco	<i>Euthynnus alletteratus</i> Tonnetto alletterato	<i>Phycis blennoides</i> Musdea o Mostella bianca
<i>Conger conger</i> Grongo	<i>Eutrigla gurnardus</i> Cappone gorno	<i>Phycis phycis</i> Musdea o Mostella
<i>Coryphaena hippurus</i> Lampuga	<i>Helicolenus dactylopterus</i> Scorfano di fondale	<i>Sardinella aurita</i> Alaccia
<i>Dentex dentex</i> Dentice	<i>Lepidopus caudatus</i> Pesce sciabola	<i>Sarpa salpa</i> Salpa
<i>Dicentrarchus labrax</i> Spigola	<i>Lichia amia</i> Leccia	<i>Sciaena umbra</i> Corvina

<i>Scorpaena elongata</i> Scorfano rosa	<i>Serranus scriba</i> Sciarrano	<i>Trigla lyra</i> Cappone lira
<i>Scorpaena porcus</i> Scorfano nero	<i>Sparus aurata</i> Orata	<i>Umbrina cirrosa</i> Ombrina
<i>Scorpaena scrofa</i> Scorfano rosso	<i>Spondylisoma cantharus</i> Tanuta	<i>Uranoscopus scaber</i> Pesce prete
<i>Serranus cabrilla</i> Perchia	<i>Trachinus draco</i> Tracina drago	<i>Zeus faber</i> Pesce San Pietro

### MOLLUSCHI BIVALVI

<i>Acanthocardia tuberculata</i> Cuore rosso	<i>Ensis minor</i> Cannolicchio violaceo	<i>Ruditapes decussatus</i> Vongola verace
<i>Aequipecten opercularis</i> Pettine comune o Canestrello	<i>Magallana (Crassostrea) gigas</i> Ostrica giapponese o concava	<i>Ruditapes philippinarum</i> Vongola giapponese
<i>Arca noae</i> Mussolo o Piede di capra	<i>Modiolus barbatus</i> Cozza pelosa	<i>Solen marginatus</i> Cannolicchio scanalato
<i>Callista chione</i> Fasolaro	<i>Mytilus galloprovincialis</i> Mitilo comune o Cozza	<i>Venus verrucosa</i> Tartufo o noce
<i>Donax trunculus</i> Arsella troncata o Tellina	<i>Ostrea edulis</i> Ostrica piatta	
<i>Ensis ensis</i> Cannolicchio curvo	<i>Pecten jacobaeus</i> Cappasanta	

### MOLLUSCHI GASTEROPODI

<i>Bolinus brandaris</i> Murice spinoso
<i>Hexaplex trunculus</i> Murice troncato
<i>Nassarius mutabilis</i> Lumachino

### CROSTACEI

<i>Homarus gammarus</i> Astice
<i>Palinurus elephas</i> Aragosta mediterranea

## 1.2 Criteri utilizzati per elaborare le schede descrittive delle specie ittiche

Come detto nel precedente paragrafo 1.1, il numero totale delle specie ittiche selezionate è pari a 116; in termini generali, le schede descrittive delle singole specie sono state impostate secondo il formato di cui al successivo box.

GRUPPO: APPARTENENZA AL GRUPPO ANIMALE	
<b>NOME ITALIANO VOLGARE: NOME COMUNE DELLA SPECIE</b>	<b>GRUPPO: appartenenza al gruppo animale</b>
Nome scientifico: nome scientifico della specie secondo la nomenclatura binomiale ( <i>Genere, specie</i> )	Codice FAO - Alpha-3: codice univoco FAO per ogni specie
 <b>FOTO DELLA SPECIE ITTICA</b>	
<b>CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE</b> In questa sezione vengono descritti gli habitat in cui la specie vive, l'areale di distribuzione, i dati biometrici e biologici (lunghezza totale, sesso, età, peso), periodo riproduttivo e le abitudini trofiche.	<b>NOME ITALIANO VOLGARE: nome comune della specie</b>
<b>CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO</b> In questa sezione vengono descritte le principali caratteristiche per il riconoscimento della specie ittica.	<b>ID SCHEDA: valore all'annunzio univoco</b>
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> In questa sezione vengono descritte le principali caratteristiche nutrizionali, così come acquisite dalle informazioni attualmente disponibili, e in particolare il contenuto in macronutrienti e il relativo apporto calorico.	
<b>ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA</b> In questa sezione vengono descritti i prevalenti metodi di pesca, le taglie minime di cattura come stabilite dalle vigenti normative europee, nazionali o locali, nonché lo stato di sfruttamento della risorsa.	
<b>PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO</b> In questa sezione viene indicato un range orientativo del prezzo alla vendita del prodotto ittico, ricavato dalle informazioni disponibili presso le fonti del settore produttivo*.	
*Siti ufficiali in rete o operatori locali (si ringrazia in particolare la Ditta "Fasid").	

### 1.3 Riferimenti documentali utilizzati per la compilazione delle schede

Le schede per ogni specie ittica sono state compilate utilizzando varie fonti di informazione, da quelle bibliografiche di natura più tecnico-scientifica (libri tecnici e studi pubblicati su riviste scientifiche, anche attraverso la ricerca su siti web specializzati ad esempio scholar.google.com o researchgate.net) a quelle più divulgative, disponibili in rete ovvero nei siti specialistici accessibili (vedi alcuni esempi nelle tabelle seguenti).

BIBLIOGRAFIA		
TITOLO TESTO/RIVISTA	AUTORI	EDITORE/ANNO/ VOLUME/PAGINE
<i>Atlante di Flora &amp; Fauna del Mediterraneo</i>	<i>E. Trainito, R. Baldacconi</i>	<i>Il Castello/2014/ Pagg. 432</i>
<i>Fauna e Flora del Mediterraneo</i>	<i>R. Riedl</i>	<i>Franco Muzzio Editore/ 2010/Pagg.777</i>
<i>Il Pesce*</i>	<i>E. Orban, G. Di Lena, T. Navigato, M. Masci, I. Casini, R. Caproni</i>	<i>Gruppo Editoriale Edizioni Pubblicità Italia Srl/2019</i>
<i>Osteichthyes (Pesci Ossei)</i>	<i>E. Tortonese</i>	<i>Edizione Calderini/1970/ Parte Prima/Pagg. 650</i>
<i>Osteichthyes (Pesci Ossei)</i>	<i>E. Tortonese</i>	<i>Edizione Calderini/1970/ Parte Seconda/Pagg. 565</i>
<i>Pesci dei mari italiani</i>	<i>P. Manzoni</i>	<i>De Agostini/2015/ Pagg.176</i>
<i>Pesci d'Europa e del Mediterraneo</i>	<i>P. Louisy</i>	<i>Il Castello/2020/ Pagg. 509</i>

## BIBLIOGRAFIA

TITOLO TESTO/RIVISTA	AUTORI	EDITORE/ANNO/ VOLUME/PAGINE
<i>Lista dei nomi italiani proposti dalla S.I.B.M. per le schede FAO</i>	AA.VV.	Notiziario S.I.B.M. /1990/17/ Pagg. 23-45
<i>Attribuzione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali	Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – N. 266 del 14/11/2017

\* solo per i volumi e gli articoli, a nome degli Autori, che riportano le informazioni nutrizionali sulle specie ittiche selezionate.

## SITI WEB

DENOMINAZIONE SITO WEB	URL
24 fish	<a href="https://www.24.fish/">https://www.24.fish/</a>
Adriamed	<a href="https://www.faoadriamed.org/">https://www.faoadriamed.org/</a>
Agraria.org	<a href="https://www.agraria.org/">https://www.agraria.org/</a>
Assoittica italia	<a href="https://www.assoittica.it/">https://www.assoittica.it/</a>
Commissione Europea	<a href="https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/home_it">https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/home_it</a>
Crea	<a href="https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/banche-dati">https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/banche-dati</a>
Fipsas	<a href="https://www.fipsas.it">https://www.fipsas.it</a>
Fishbase	<a href="https://www.fishbase.se/search.php">https://www.fishbase.se/search.php</a>
SeaLifeBase	<a href="https://www.sealifebase.ca">https://www.sealifebase.ca</a>
Ismea	<a href="https://www.ismea.it">https://www.ismea.it</a>

## 2. SCHEDE SPECIE ITTICHE

Le schede relative alle specie ittiche sono suddivise per macrogruppi di appartenenza, ovvero “pesci” (ossei e cartilaginei), “molluschi” (cefalopodi, gasteropodi e bivalvi) e “crostacei”, e riportate in base all’affinità morfologica tra le diverse specie seguendo quanto più possibile l’ordinamento della classificazione Linneana.

Inoltre, per non appesantire il testo con ridondanti ripetizioni, alcune terminologie tecnico-scientifiche (comuni a molte specie) sono descritte nel seguente glossario, suddiviso per macroargomenti.

- Specie bentonica: specie ittica che vive esclusivamente sui/nei fondali.
- Specie nectonica: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo in acque libere.
- Specie demersale: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo, ma che vive in prossimità dei fondali.
- Specie pelagica: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo che vive in mare aperto.
- Specie epipelagica: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo che vive in mare aperto in prossimità della superficie.
- Specie bento-pelagica: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo che frequenta sia i fondali che le sovrastanti acque pelagiche.
- Specie necto-bentonica: specie ittica caratterizzata da nuoto attivo che vive in acque libere, ma può frequentare i fondali.
- Specie gregaria: specie ittica che tende a riunirsi in gruppi più o meno numerosi.
- Specie migratoria: specie ittica che compie movimenti migratori stagionali da un luogo a un altro.
- Specie stanziale: specie ittica che risiede stabilmente nello stesso luogo.
- Lunghezza totale nei pesci ossei e cartilaginei (LT): lunghezza del pesce misurata dalla punta del muso alla punta del lobo più lungo della pinna caudale (vedi Fig. 1).
- Lunghezza del carapace nei crostacei (LC): lunghezza misurata iniziando dalla parte posteriore di una delle orbite oculari e fino al margine posteriore dello scudo rigido che copre la testa e una parte del corpo (il carapace appunto) (vedi Fig. 1);

in alternativa si può utilizzare la lunghezza totale, misurata dalla punta della testa fino all'estremità della coda dei crostacei.

- Lunghezza del mantello nei molluschi cefalopodi (LM): lunghezza del corpo del mollusco cefalopode con l'esclusione dei tentacoli e della testa nelle seppie, nei calamari e nei totani, mentre nei polpi con l'esclusione dei soli tentacoli e sino in mezzo agli occhi (vedi Fig. 1).
- Lunghezza nei molluschi bivalvi e gasteropodi (L): la dimensione misurata nella parte più lunga della conchiglia (vedi Fig. 1).
- Maturità sessuale: stadio fisiologico dei pesci, dei molluschi e dei crostacei nel quale le loro gonadi (ghiandole sessuali) sono completamente sviluppate (mature) e sono pronte per la riproduzione. La maturità sessuale viene raggiunta a una determinata lunghezza/età, diversa per ogni specie ittica.
- Taglia minima di maturità: la lunghezza dei più piccoli individui in cui può riconoscersi una gonade sessualmente matura.
- Taglia di prima maturità: la lunghezza alla quale il 50% degli individui della popolazione di ogni singola specie ittica sono sessualmente maturi (L mat 50%).
- Specie ermafrodita: specie ittica che presenta, contemporaneamente o successivamente, sia la gonade femminile che quella maschile.
- Specie grassa: specie ittica che dal punto di vista nutrizionale presenta una quantità di grassi superiore a 8 grammi per 100 grammi di prodotto.
- Specie magra: specie ittica che dal punto di vista nutrizionale presenta una quantità di grassi inferiore a 2 grammi per 100 grammi di prodotto.
- Specie semigrassa: specie ittica che dal punto di vista nutrizionale presenta una quantità di grassi compresa tra 2 e 8 grammi per 100 grammi di prodotto.
- Draga: attrezzo da pesca trainato a mano o da imbarcazioni che, penetrando nel fondo marino, nel suo progressivo avanzamento separa gli organismi marini dall'acqua e dal sedimento (Fig. 2). Le draghe possono essere "a lama" o "a denti", sia nel caso del traino a mano (es. rastrello – a lama; rasca – a denti) sia nel caso del traino

da imbarcazioni (es. vongolarà – a lama; rampone – a denti). Inoltre, sono utilizzate anche draghe “meccanizzate”, del tipo idraulico soffiante/aspirante o del tipo a rastrello vibrante.

- Nassa: attrezzo da pesca fisso, di forma (a campana, a cilindro, a parallelepipedo, ecc.) e materiale di costruzione diversi (giunco intrecciato, plastica, metallo, ecc.) (Fig. 2), posizionato sui fondali con lo scopo di attirare con le esche e far entrare nella trappola le specie ittiche, senza possibilità per loro di uscire.
- Palangaro o palamito: attrezzo da pesca costituito genericamente da una fune (trave) più o meno lunga di materiale naturale (es. canapa) o sintetico (es. nylon) tenuta stessa orizzontalmente, da cui pendono a distanze regolari i braccioli (di lunghezza variabile ma standardizzata, di nylon o altro materiale utile all’uso) su ognuno dei quali vengono montati gli ami da innescare (di diversa misura a seconda delle specie da catturare) (Fig. 2). I palangari possono essere di tipo “derivante/di superficie” per la pesca in acque libere, o “fisso/di fondo” nel caso in cui vengano posizionati sui fondali.
- Rete da circuizione: rete da pesca costituita da una parete, di forma genericamente rettangolare, che viene posizionata in acqua a formare un cerchio più o meno ampio (Fig. 2) che durante l’azione di cattura viene man mano ristretto e chiuso sul fondo.
- Rete da posta: rete da pesca fissa costituita da una parete (o da più pareti sovrapposte lateralmente), di forma generalmente quadrangolare e posizionata verticalmente dal fondo verso la superficie (Fig. 2) a sbarramento di un tratto di mare.
- Rete a strascico: rete da pesca che viene trainata sui fondali, costituita da due lunghe ali convergenti verso un sacco finale che raccoglie il pescato (Fig. 2).

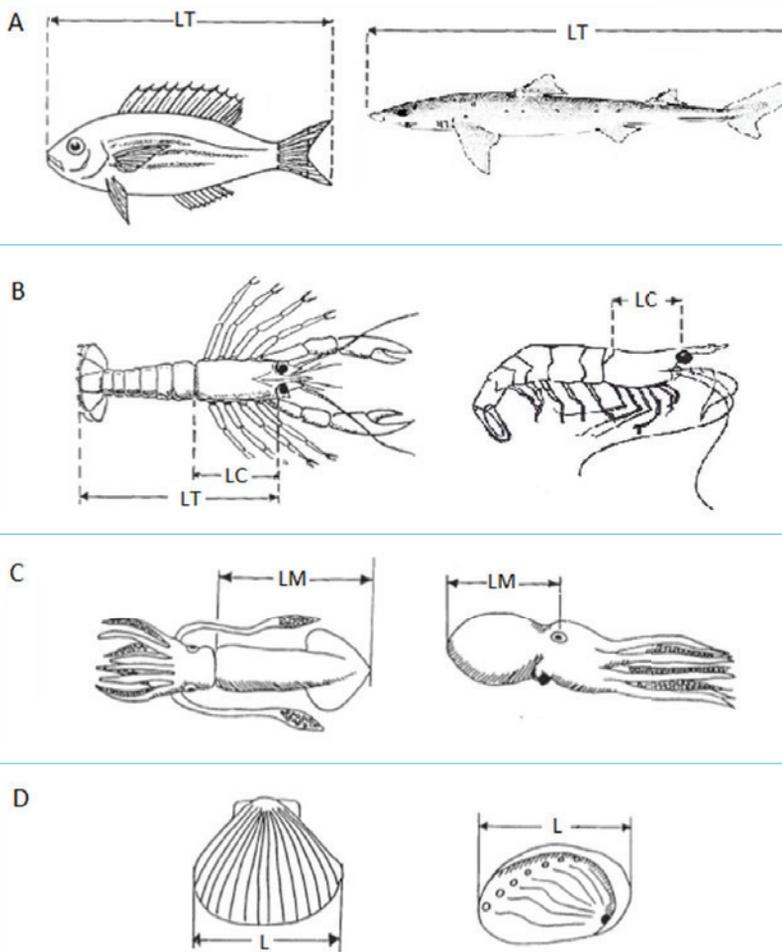
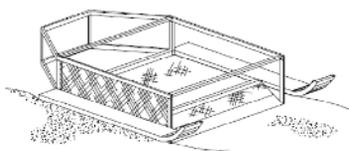


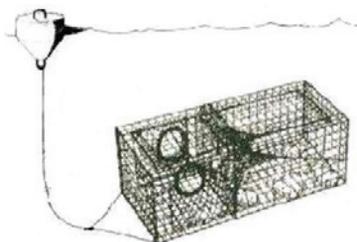
FIGURA 1. MISURA DELLA LUNGHEZZA NEI DIVERSI GRUPPI DI SPECIE ITTICHE  
 LT = Lunghezza Totale; LC = Lunghezza Carapace; LM = Lunghezza Mantello; L =  
 Lunghezza (A = Pesci; B = Crostacei; C = Molluschi Cefalopodi; D = Molluschi Bivalvi  
 e Gasteropodi) (modificato da: Sparre P. and Venema S.C. - 1992 - *Introduction  
 to Tropical Fish Stock Assessment. Part 1. Manual, FAO Fisheries Technical Paper,  
 306. No. 1, Review 1, FAO, Rome, 376 p.*).



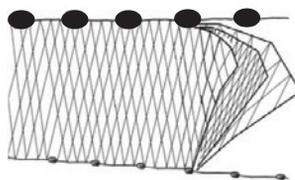
Draga (vongolaria a lama)



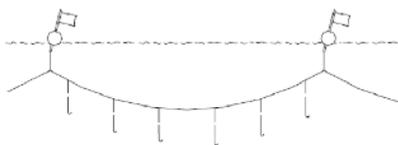
Rete a circuizione



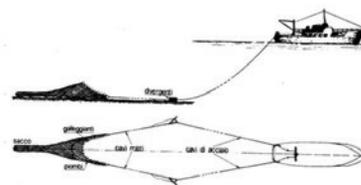
Nassa (esempio)



Rete da posta (tremaglio)



Palangaro (derivante)



Rete a strascico

## FIGURA 2. ESEMPI DI ATTREZZI DA PESCA

(alcune delle immagini tratte da: Ferretti M., Tarulli E., Palladino S. - 1983 - *Classificazione e descrizione degli attrezzi da pesca in uso nelle marinerie italiane con particolare riferimento al loro impatto ambientale*. Min. Marina Mercantile - Direzione Generale della Pesca, p. 95.)

## 2.1 Lista specie ittiche

PESCI			
FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Anguillidae	<i>Anguilla anguilla</i>	Anguilla	PO_1
Congridae	<i>Conger conger</i>	Grongo	PO_2
Muraenidae	<i>Muraena helena</i>	Murena	PO_3
Belonidae	<i>Belone belone</i>	Aguglia	PO_4
Trichiuridae	<i>Lepidopus caudatus</i>	Pesce sciabola	PO_5
Carangidae	<i>Lichia amia</i>	Leccia	PO_6
Carangidae	<i>Seriola dumerili</i>	Ricciola	PO_7
Carangidae	<i>Trachurus mediterraneus</i>	Sugarello maggiore	PO_8
Carangidae	<i>Trachurus trachurus</i>	Sugarello	PO_9
Atherinidae	<i>Atherina boyeri</i>	Latterino	PO_10
Centracanthidae	<i>Spicara flexuosa</i>	Garizzo o menola	PO_11
Centracanthidae	<i>Spicara smaris</i>	Zerro o menola	PO_12
Clupeidae	<i>Sardinella aurita</i>	Alaccia	PO_13
Clupeidae	<i>Sardina pilchardus</i>	Sardina	PO_14
Engraulidae	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Acciuga o alice	PO_15
Coriphaenidae	<i>Coryphaena hippurus</i>	Lampuga	PO_16
Scombridae	<i>Auxis thazard</i>	Tombarello	PO_17
Scombridae	<i>Euthynnus alletteratus</i>	Tonnetto alletterato	PO_18
Scombridae	<i>Sarda sarda</i>	Palamita	PO_19
Scombridae	<i>Scomber japonicus</i>	Lanzardo	PO_20
Scombridae	<i>Scomber scombrus</i>	Sgombro	PO_21
Scombridae	<i>Thunnus alalunga</i>	Tonno alalunga	PO_22
Scombridae	<i>Thunnus thynnus</i>	Tonno rosso	PO_23
Xiphiidae	<i>Xiphias gladius</i>	Pesce spada	PO_24
Pomatomidae	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Pesce serra	PO_25
Moronidae	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Spigola	PO_26
Mugilidae	<i>Chelon auratus</i>	Cefalo dorato	PO_27
Mugilidae	<i>Chelon labrosus</i>	Cefalo bosega	PO_28
Mugilidae	<i>Chelon ramada</i>	Cefalo calamita	PO_29
Mugilidae	<i>Mugil cephalus</i>	Muggine	PO_30
Sparidae	<i>Boops boops</i>	Boga	PO_31

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Sparidae	<i>Dentex dentex</i>	Dentice	PO_32
Sparidae	<i>Diplodus annularis</i>	Sarago sparaglione	PO_33
Sparidae	<i>Diplodus puntazzo</i>	Sarago pizzuto	PO_34
Sparidae	<i>Diplodus sargus</i>	Sarago maggiore	PO_35
Sparidae	<i>Diplodus vulgaris</i>	Sarago fasciato	PO_36
Sparidae	<i>Lithognathus mormyrus</i>	Mormora	PO_37
Sparidae	<i>Oblada melanura</i>	Occhiata	PO_38
Sparidae	<i>Pagellus acarne</i>	Pagello bastardo	PO_39
Sparidae	<i>Pagellus bogaraveo</i>	Pagello occhione	PO_40
Sparidae	<i>Pagellus erythrinus</i>	Pagello fragolino	PO_41
Sparidae	<i>Pagrus pagrus</i>	Pagro	PO_42
Sparidae	<i>Sarpa salpa</i>	Salpa	PO_43
Sparidae	<i>Sparus aurata</i>	Orata	PO_44
Sparidae	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Tanuta	PO_45
Scophthalmidae	<i>Lepidorhombus boscii</i>	Rombo quattrocchi	PO_46
Scophthalmidae	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Rombo giallo	PO_47
Soleidae	<i>Solea solea</i>	Sogliola comune	PO_48
Bothidae	<i>Arnoglossus laterna</i>	Zanchetta	PO_49
Mullidae	<i>Mullus barbatus</i>	Triglia di fango	PO_50
Mullidae	<i>Mullus surmuletus</i>	Triglia di scoglio	PO_51
Triglidae	<i>Chelidonichthys cuculus</i>	Cappone cocchio	PO_52
Triglidae	<i>Chelidonichthys lastoviza</i>	Cappone ubriaco	PO_53
Triglidae	<i>Chelidonichthys lucerna</i>	Cappone gallinella	PO_54
Triglidae	<i>Eutrigla gurnardus</i>	Cappone gorno	PO_55
Triglidae	<i>Trigla lyra</i>	Cappone lira	PO_56
Lophiidae	<i>Lophius budegassa</i>	Budego	PO_57
Lophiidae	<i>Lophius piscatorius</i>	Rana pescatrice	
Gadidae	<i>Micromesistius poutassou</i>	Potassolo	PO_58
Gadidae	<i>Trisopterus minutus capelanus</i>	Merluzzetto	PO_59
Merlucciidae	<i>Merluccius merluccius</i>	Nasello	PO_60
Phycidae	<i>Phycis blennoides</i>	Musdea o Mostella bianca	PO_61
Phycidae	<i>Phycis phycis</i>	Musdea o Mostella	PO_62
Sciaenidae	<i>Umbrina cirrosa</i>	Ombrina	PO_63
Sciaenidae	<i>Sciaena umbra</i>	Corvina	PO_64

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Serranidae	<i>Epinephelus aeneus</i>	Cernia bianca	PO_65
Serranidae	<i>Epinephelus costae</i>	Cernia dorata	PO_66
Serranidae	<i>Epinephelus marginatus</i>	Cernia bruna	PO_67
Serranidae	<i>Serranus cabrilla</i>	Perchia	PO_68
Serranidae	<i>Serranus scriba</i>	Sciarrano	PO_69
Scorpaenidae	<i>Scorpaena elongata</i>	Scorfano rosa	PO_70
Scorpaenidae	<i>Scorpaena porcus</i>	Scorfano nero	PO_71
Scorpaenidae	<i>Scorpaena scrofa</i>	Scorfano rosso	PO_72
Sebastidae	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	Scorfano di fondale	PO_73
Trachinidae	<i>Trachinus draco</i>	Tracina drago	PO_74
Uranoscopidae	<i>Uranoscopus scaber</i>	Pesce prete	PO_75
Zeidae	<i>Zeus faber</i>	Pesce San Pietro	PO_76
Carcharhinidae	<i>Prionace glauca</i>	Verdesca	PC_77
Triakidae	<i>Mustelus mustelus</i>	Palombo	PC_78
Squalidae	<i>Squalus acanthias</i>	Spinarolo	PC_79
Scyliorhinidae	<i>Scyliorhinus canicula</i>	Gattuccio	PC_80
Rajidae	<i>Raja clavata</i>	Razza chiodata	PC_81

### MOLLUSCHI CEFALOPODI

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Ommastrephidae	<i>Illex coindetii</i>	Totano	MC_1
Loliginidae	<i>Loligo vulgaris</i>	Calamaro comune	MC_2
Sepiidae	<i>Sepia officinalis</i>	Seppia comune	MC_3
Octopodidae	<i>Eledone cirrhosa</i>	Moscardino bianco	MC_4
Octopodidae	<i>Eledone moschata</i>	Moscardino muschiato	MC_5
Octopodidae	<i>Octopus vulgaris</i>	Polpo comune	MC_6

### MOLLUSCHI GASTEROPODI

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Nassariidae	<i>Nassarius mutabilis</i>	Lumachino	MG_1
Muricidae	<i>Bolinus brandaris</i>	Murice spinoso	MG_2
Muricidae	<i>Hexaplex trunculus</i>	Murice troncato	MG_3

## MOLLUSCHI BIVALVI

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Arcidae	<i>Arca noae</i>	Mussolo o Piede di Capra	MB_1
Cardiidae	<i>Acanthocardia tuberculata</i>	Cuore rosso	MB_2
Donacidae	<i>Donax trunculus</i>	Arsella troncata o Tellina	MB_3
Veneridae	<i>Callista chione</i>	Fasolaro	MB_4
Veneridae	<i>Chamelea gallina</i>	Vongola o Lupino	MB_5
Veneridae	<i>Ruditapes decussatus</i>	Vongola verace	MB_6
Veneridae	<i>Ruditapes philippinarum</i>	Vongola giapponese	MB_7
Veneridae	<i>Venus verrucosa</i>	Tartufo o noce	MB_8
Mytilidae	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Mitilo comune o Cozza	MB_9
Mytilidae	<i>Modiolus barbatus</i>	Cozza pelosa	MB_10
Ostreidae	<i>Magallana gigas</i>	Ostrica giapponese o concava	MB_11
Ostreidae	<i>Ostrea edulis</i>	Ostrica piatta	MB_12
Pectinidae	<i>Aequipecten opercularis</i>	Pettine comune o Canestrello	MB_13
Pectinidae	<i>Pecten jacobaeus</i>	Cappasanta	MB_14
Solenidae	<i>Ensis ensis</i>	Cannolicchio curvo	MB_15
Solenidae	<i>Ensis minor</i>	Cannolicchio violaceo	MB_16
Solenidae	<i>Solen marginatus</i>	Cannolicchio scanalato	MB_17

## CROSTACEI

FAMIGLIA	NOME SCIENTIFICO	NOME VOLGARE ITALIANO	ID
Aristeidae	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Gambero rosso	C_1
Aristeidae	<i>Aristeus antennatus</i>	Gambero viola	C_2
Penaeidae	<i>Melicertus kerathurus</i>	Mazzancolla	C_3
Penaeidae	<i>Parapenaeus longirostris</i>	Gambero bianco	C_4
Palinuridae	<i>Palinurus elephas</i>	Aragosta mediterranea	C_5
Nephropidae	<i>Homarus gammarus</i>	Astice	C_6
Nephropidae	<i>Nephrops norvegicus</i>	Scampo	C_7
Squillidae	<i>Squilla mantis</i>	Canocchia	C_8





**ALLEGATO:  
SCHEDE DESCRITTIVE**

# PESCI OSSEI

## ANGUILLA

Nome scientifico: *Anguilla anguilla*

Codice FAO Alpha-3: **ELE**

Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'anguilla è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta tutte le tipologie di acque, da quelle dolci a quelle marine. La specie è inoltre definita "catadroma", in quanto vive in acqua dolce fino alla maturazione sessuale e successivamente migra nelle acque marine per riprodursi; al momento, l'unica area riproduttiva riconosciuta per l'anguilla è quella del Mar dei Sargassi, nell'Oceano Atlantico, dalla quale i nuovi nati (leptocefali) si trasferiscono verso le coste del continente europeo.

Una volta raggiunte le coste, le giovani anguille entrano nei corsi d'acqua, dove rimarranno sino alla fase adulta. La lunghezza totale massima segnalata per l'anguilla si avvicina ai 150 cm (per un peso stimato tra 5 e 6 Kg) con una longevità che può superare i 20-25 anni; la

specie evidenzia però una forte differenza tra i due sessi per quanto riguarda la crescita, con i maschi che raggiungono taglie massime decisamente inferiori a quelle delle femmine. La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm\* (per un peso stimato intorno ai 70 g), corrispondente a un'età degli individui di 6 anni circa, mentre nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 50 cm\* (per un peso stimato intorno ai 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 9-10 anni circa.

L'anguilla è considerata specie "semelpara" (il che significa che gran parte degli individui compiono una singola deposizione nella vita e poi muoiono), e la riproduzione avviene generalmente nel periodo tra l'inverno e la primavera.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 36 (maschi) a 60 cm (femmine) (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente cilindrico ("anguilliforme", appunto), compresso lateralmente nella parte caudale. La mandibola è più sporgente della mascella; la pinna dorsale è unica e poco alta, prolungandosi fino ad unirsi alle pinne caudale e anale. La pinna anale è comunque più lunga della dorsale. Come già anticipato, le femmine raggiungono dimensioni maggiori rispetto ai maschi e in molte località italiane le più grandi vengono volgarmente chiamate "capitoni". La colorazione dell'anguilla varia con le differenti fasi vitali, passando dalle tonalità del giallo tipiche degli individui giovani al colore argenteo degli individui più grandi vicini alla maturità sessuale. La colorazione può cambiare anche in relazione agli ambienti frequentati; generalmente bruna sul dorso e giallastra ventralmente per gli esemplari che vivono in acque dolci, mentre nera sul dorso e argentea sul ventre per gli individui che si ritrovano in mare.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di anguilla cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di

proteine e 12 g di lipidi, per circa 180 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio; può essere particolarmente apprezzata a livello locale.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'anguilla viene pescata quasi esclusivamente nelle acque lagunari utilizzando i lavorieri (particolari strutture adoperate negli ambienti vallivi) e le nasse (bertovelli). Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa sembra attualmente in declino nelle acque pugliesi e non solo; a tale proposito, si vuole evidenziare come l'anguilla europea sia stata inserita dall'IUCN nella Red List delle specie minacciate e in pericolo, e che la Comunità Europea con il Regolamento n. 1100/2007 impone l'adozione di misure per la tutela e la ricostituzione dello stock.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Anche grazie alla produzione dell'acquacoltura, l'anguilla può essere presente sui mercati pugliesi soprattutto in determinati periodi dell'anno (generalmente in prossimità delle festività natalizie).

Viene commercializzata fresca il più delle volte, e orientativamente può spuntare prezzi da 20 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## GRONGO

Nome scientifico: **Conger conger**

Codice FAO Alpha-3: **COE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il grongo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a oltre i 1200 m di profondità, frequenta sia i fondali rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) sia quelli sabbiosi e fangosi, purché in presenza di rifugi di diversa tipologia (tavolati rocciosi, relitti, ecc.) nei quali intanarsi.

Il grongo ha abitudini notturne, rimanendo di giorno nascosto e quasi inattivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 300 cm (per un peso stimato di quasi 100 Kg) con una longevità che può superare i 20 anni; comunque sono gli individui di sesso femminile quelli che

crescono di più, mentre i maschi generalmente non superano i 150 cm.

La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 50 cm\* (per un peso stimato intorno ai 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

Il grongo è considerato specie "semelpara" in quanto gran parte degli individui di sesso femminile depongono le uova una sola volta nella vita, per poi morire; la riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. Il grongo, vorace predatore, si nutre prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 50 a 88 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente cilindrico (anguilliforme), compresso lateralmente nella parte caudale e con la pelle ricoperta da muco.

Il muso è allungato e arrotondato, l'apertura boccale termina sotto la parte posteriore dell'occhio, con la mascella superiore che risulta leggermente prominente (entrambe le mascelle sono munite di due file di denti).

Le pinne pettorali sono ben sviluppate, quelle ventrali sono assenti. Il dorso è di colore grigio-nerastro, mentre il ventre è biancastro; le pinne dorsale e anale sono bordate di nero.

Caratteristica è la presenza di pori sensoriali lungo la linea laterale, in corrispondenza dei quali sono presenti puntini bianchi.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di grongo cru-

do (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 108 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il grongo viene pescato generalmente utilizzando i palangari di fondo, le reti a strascico e le nasse, più raramente con le reti da posta. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 50 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il grongo può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, intero o a tranci; orientativamente può spuntare prezzi da 2 a 5 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# MURENA

Nome scientifico: *Muraena helena*

Codice FAO Alpha-3: **MMH**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La murena è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali rocciosi e le biocostruzioni (es. coralligeno), dove di giorno vive nascosta in cavità e anfratti, sino a batimetrie anche superiori ai 100 m.

Specie tendenzialmente stanziale e solitaria, la murena è solitamente più attiva durante la notte.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 150 cm (per un peso stimato di 7 Kg circa), con una longevità che può superare i 25 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 70 cm\* (per un peso stimato di 700 g), corrispondente a un'età di 6 anni circa. La riproduzione avviene prevalentemente in estate.

La murena è una vorace predatrice, nutrendosi di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 75 a 80 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente cilindrico (anguilliforme) e compresso nella parte caudale, oltre ad essere ricoperto da una pelle spessa e resistente. L'apertura boccale termina sotto la parte posteriore dell'occhio, con la mascella superiore e la mandibola che sono provviste di pori sensoriali e denti uniseriati presenti anche sul vomere. Posizionate sulla testa, le narici anteriori e posteriori sono di forma tubolare; negli individui adulti è caratteristica una zona corrugata presente nella porzione superiore agli occhi (negli individui giovani questa risulta solo lievemente increspata). Le pinne ventrali e pettorali sono assenti, la pinna dorsale e la pinna anale confluiscono in un'unica pinna caudale. Il dorso è di colore bruno-nerastro ampiamente mazzato di giallo.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di murena

cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 108 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di scarso pregio per gran parte dei consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La murena viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo, le nasse e le reti da posta.

Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 60 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, soprattutto nella parte più meridionale e sul versante ionico.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La specie può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca, spesso a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 6 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## AGUGLIA

Nome scientifico: ***Belone belone***

Codice FAO Alpha-3: **GAR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'aguglia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta sia le acque del largo che quelle costiere, queste ultime soprattutto in alcuni periodi stagionali. La specie è fortemente gregaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso stimato di circa 1,5 Kg), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 28 cm\* (per un peso stimato di 25-30 g), corrispondenti

a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

La specie si nutre soprattutto di piccoli pesci, che preda immediatamente al di sotto della superficie dell'acqua.

\*LT maturità 50% da 28 a 32 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente allungato e a sezione ovale, con la caratteristica bocca a forma di becco costituita dalle due sottili mascelle, di cui quella inferiore più lunga della superiore (questa ultima con 6-15 denti appuntiti).

La pinna caudale è a forma di V con il lobo inferiore più sviluppato.

Il dorso è di colore verdastro-bluastrò, con una linea bruna mediana, il resto del corpo è argenteo.

Le mascelle sono grigio-scure o quasi nere, le pinne ventrali e la pinna anale sono biancastre, grigie le altre pinne. Particolare è la colorazione verde brillante della sua lisca, dovuta alla presenza del pigmento "biliberdina".

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di aguglia cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 101 calo-

rie. La specie fa parte del così detto "pesce azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni è da considerarsi discreta, ma non molto ricercata dai consumatori perché ricca di spine.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'aguglia viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, con le catture che però seguono un andamento stagionale.

L'aguglia riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'aguglia può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PESCE SCIABOLA

Nome scientifico: *Lepidopus caudatus*

Codice FAO Alpha-3: **SFS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce sciabola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso nelle acque del Mediterraneo sino a - 600 m, preferisce le maggiori profondità; tendenzialmente gregario, il pesce sciabola può formare cospicui banchi e compie migrazioni notturne, risalendo dalle profondità sino in prossimità della superficie. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm

(per un peso stimato di circa 8 Kg), con una longevità che può superare gli 8-10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 80 cm\* (per un peso stimato di 600-700 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale e invernale.

La specie, vorace predatrice, si nutre soprattutto di pesci, crostacei e molluschi cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 97 a 111 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente nastriforme, ovvero allungato e compresso lateralmente soprattutto nella parte caudale.

Il muso è lungo e appuntito, la mascella superiore (alquanto arcuata) è munita di 2-3 paia di denti a forma di zanna, mentre la mascella inferiore (più prominente) ne è munita di un solo paio. Posteriormente all'occhio è presente una cresta.

La pinna dorsale è unica ed è lunga quasi quanto tutto il corpo, le pinne ventrali sono molto ridotte, la caudale è forcuta.

Il colore dell'intero corpo è bianco-argenteo con il dorso più scuro; talvolta sui fianchi sono presenti bande longitudinali giallo-oro, oltre a una macchia nerastra sulla parte anteriore della pinna dorsale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce sciabola

crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie.

La qualità organolettica delle carni è considerata discreta, ed è particolarmente apprezzata in alcune regioni del sud Italia.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce sciabola viene pescato generalmente utilizzando i palangari di fondo e con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, seppure presente nei mari della Puglia, non è catturata frequentemente, considerate anche le notevoli profondità alla quali vive preferenzialmente la specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pesce sciabola può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 5 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## LECCIA

Nome scientifico: *Lichia amia*

Codice FAO Alpha-3: LEE



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La leccia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta sia le acque marine che salmastre essendo particolarmente adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

Nel periodo riproduttivo gli individui adulti e maturi si avvicinano alla costa, così come in altri periodi stagionali per gli scopi invece predatori; sempre in aree costiere gli individui giovani con spiccato gregarismo si riuniscono talvolta in banchi cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm (per un peso superiore ai 60 Kg), con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 60-70 cm\* (per un peso stimato tra i 4 e i 6 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La leccia è un vorace predatore, nutrendosi soprattutto di pesci, oltre che di crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 91 a 104 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, compresso lateralmente. Il muso è appuntito, con la bocca prominente e le mascelle, munite di numerosi piccoli denti disposti su più file, che si estendono oltre il bordo oculare; altri denti disposti in fasce sono presenti su vomero, palato e lingua.

Le pinne dorsali sono due di cui la prima è formata da corte spine.

Le pinne pettorali sono arrotondate e grandi quasi come le ventrali, la pinna caudale è forcuta.

Il colore del dorso è grigio-verdastro, mentre i fianchi e il ventre sono di colore argentato; le pinne sono di colore grigio scuro con un margine nerastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di leccia cruda (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 5 g di lipidi, per circa 140 calorie. Riguardo la qualità organolettica

delle carni, questa specie è considerata di medio pregio, comunque inferiore a quello della ricciola con la quale può essere confusa.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La leccia viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e da circuizione, nonché con i palangari. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 60 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità; la leccia inoltre riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La leccia può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene il più delle volte commercializzata fresca, intera o a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# RICCIOLA

Nome scientifico: *Seriola dumerili*

Codice FAO Alpha-3: **AMB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La ricciola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, predilige le acque libere seppure può frequentare i fondali a scopo predatorio.

Nel periodo riproduttivo gli individui adulti maturi si avvicinano alla costa; sempre in prossimità della costa, gli individui giovani caratterizzati da uno spiccato gregarismo si uniscono in banchi a volte cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si

avvicina ai 200 cm (per un peso che può arrivare a 80 Kg circa), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 60 cm\* (per un peso stimato intorno ai 2,5 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione si concentra nel periodo primaverile-estivo. La ricciola è un forte predatore, nutrendosi prevalentemente di pesci e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 75 a 107 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, compresso lateralmente. La testa è arrotondata, appena prominente così come la mandibola.

Le pinne pettorali poco più lunghe delle ventrali, e la pinna caudale è biforcuta.

Il colore del dorso è grigio-azzurro con riflessi rosei; una banda gialla longitudinale decorre su ciascun fianco (più evidente negli individui giovani) ed è spesso visibile una fascia scura diretta obliquamente dall'occhio alla nuca.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ricciola cruda (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 146 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è di ottimo pregio, particolarmente apprezzata dai consumatori.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La ricciola viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e da circuizione, nonché con i palangari, più raramente con le reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N.412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 60 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia soprattutto in particolari periodi dell'anno anche in relazione al ciclo biologico della specie; nei mesi primaverili e all'inizio dell'estate vengono catturati solitamente gli adulti, mentre gli individui giovanili, più gregari, nei mesi autunnali. Inoltre, la ricciola riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La ricciola può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata prevalentemente fresca, intera o a tranci, più raramente congelata; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi alla vendita da 15 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# SUGARELLO MAGGIORE

Nome scientifico: *Trachurus mediterraneus*

Codice FAO Alpha-3: **HMM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sugarello maggiore è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, il sugarello maggiore è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in banchi spesso cospicui; talvolta frequenta anche le acque in prossimità dei fondali, soprattutto quelli più costieri.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di circa 12 cm\* (per un peso stimato di 20 g circa), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente in estate.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli crostacei e organismi planctonici, nonché di pesce azzurro di piccola taglia (es. sardine e alici).

\*LT maturità 50% da 12 a 20 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme poco compresso lateralmente. La mandibola è prominente, entrambe le mascelle sono dotate di una fila di denti minuti presenti anche su vomere, palatino e lingua. L'occhio è coperto da una palpebra adiposa, che è ben sviluppata e più larga nella porzione posteriore. Le pinne dorsali sono due, la prima è preceduta da una breve spina rivolta in avanti. La pinna caudale è forcuta. La colorazione del dorso è grigio-verdastra o verde-bluastro, argentea con riflessi metallici sui fianchi, bianco-argentea sul ventre; le pinne sono giallastre. Caratteristiche sono due macchie nere che si rinvengono una sul margine superiore dell'opercolo e l'altra all'altezza dell'ascella della pinna pettorale, nonché la presenza di una serie di squame modificate (scudetti) lungo la linea laterale, di altezza inferiore al diametro dell'occhio (uno dei caratteri distintivi rispetto all'affine sugarello, che invece ha gli scudetti di altezza circa uguale al diametro dell'occhio).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sugarello maggiore crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie. Il sugarello maggiore fa parte del così detto "pesce azzurro", e riguardo la qualità organolettica delle carni la specie non è particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sugarello maggiore viene pescato generalmente utilizzando reti a circuizione e a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sugarello maggiore è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 5 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SUGARELLO

Nome scientifico: *Trachurus trachurus*

Codice FAO Alpha-3: **HOM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sugarello è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, il sugarello è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in banchi spesso cospicui; talvolta frequenta anche le acque in prossimità dei fondali, soprattutto quelli più costieri.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso stimato di circa 2,5 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa

13 cm\* (per un peso stimato intorno ai 20 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione avviene nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli crostacei e altri organismi planctonici, nonché di pesce azzurro di piccola taglia (es. sardine e alici).

\*LT maturità 50% da 13 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme poco compresso lateralmente. La bocca raggiunge all'indietro il margine anteriore dell'occhio munito di palpebra adiposa, più sviluppata nella porzione posteriore. Entrambe le mascelle sono dotate di una fila di denti minuti presenti anche su vomere, palatino e lingua. Le pinne dorsali sono due, la prima è preceduta da una breve spina rivolta in avanti.

La pinna caudale è forcuta. La colorazione del dorso è grigia-verdastra o verde-bluastro con riflessi argenteo metallici sui fianchi, mentre il ventre è bianco-argenteo.

Le pinne dorsali sono grigie, quelle anale e ventrale biancastre, le pettorali e la codale sono grigio-verdognole. Caratteristiche sono due macchie nere che si rinvengono una sul margine superiore dell'opercolo e l'altra all'altezza dell'ascella della pinna pettorale, nonché la presenza di squame modificate (scudetti) lungo la linea laterale, di altezza circa uguale al diametro dell'occhio (uno dei caratteri distintivi rispetto all'affine sugarello maggiore).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sugarello crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie.

Il sugarello fa parte del così detto "pesce azzurro", e riguardo la qualità organolettica delle carni la specie non è particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sugarello viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione e quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sugarello è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 5 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## LATTERINO

Nome scientifico: *Atherina boyeri*

Codice FAO Alpha-3: **ATB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il latterino è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le aree litorali incluse le lagune e gli estuari, essendo molto adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La specie è fortemente gregaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 20 cm (per un peso stimato di circa 50 g), con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 4 cm\* (per un peso stimato inferiore a 1 g), corrispondente

a un'età degli individui pari o inferiore a 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi essenzialmente di piccoli invertebrati planctonici e bentonici.

\*LT maturità 50% da 4 a 8 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme poco compresso lateralmente e termina con un peduncolo caudale assottigliato nella porzione terminale.

La mandibola è prominente, la mascella si estende fino sotto il margine anteriore dell'occhio. I denti sono presenti sulle mandibole, sui palatini e sul vomere.

Le pinne dorsali sono due, la seconda ha origine lievemente più arretrata rispetto all'origine della pinna anale; le ventrali sono inserite poco più avanti del margine posteriore delle pettorali, la caudale è biloba.

Il colore del dorso è grigio-verdastro, con sfumature azzurre e punteggiature nere.

Sui fianchi decorre una stretta banda argentea, bordata da una o due linee di punti neri.

Il ventre è bianco, le pinne grigio chiare o incolori.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di latterino crudo

(parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 9 g di lipidi, per circa 145 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio, seppure apprezzata localmente.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il latterino viene pescato nelle acque lagunari utilizzando nasse (bertovelli) o piccole reti a circuizione (sciabiche), queste ultime usate anche per le catture nelle acque marino-costiere.

Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari e nelle lagune della Puglia.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il latterino può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, talvolta conservato sott'aceto; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 7 a 10 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## GARIZZO O MENOLA

Nome scientifico: *Spicara flexuosa*

Codice FAO Alpha-3: **BPI**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il garizzo o menola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali sabbio-fangosi sino a circa 100 m di profondità, prediligendo le aree costiere e le praterie di posidonia.

La specie ha generalmente un comportamento gregario, soprattutto durante la fase riproduttiva.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 25 cm (per un peso stimato di circa 200 g), con una longevità che può

superare gli 8 anni.

Il garizzo o menola è una specie ermafrodita proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di 9 cm\* (per un peso stimato di circa 10 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente in tarda primavera. La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati (soprattutto crostacei).

\*LT maturità 50% da 9 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e compresso lateralmente. La pinna dorsale è unica, più alta nella porzione anteriore.

La colorazione del dorso varia dal giallo-bruno chiaro al grigio bruno chiaro; i fianchi sono argentei, e tra la linea laterale ed il margine superiore della pinna pettorale è presente una macchia di forma quadrangolare nera.

Durante il periodo riproduttivo gli esemplari cambiano livrea, con i maschi che evidenziano sul corpo linee blu ad andamento più o meno ondulato, oltre a macchie blu e gialle. Il garizzo può essere confuso con lo zero (*Spicara smaris*), dal quale si distingue per la forma del corpo più allargata.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di garizzo o menola crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per

circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie viene considerata di mediocre pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il garizzo o menola viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico e da posta, occasionalmente viene catturato con le reti a circuizione.

Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, seppure le catture seguano un andamento stagionale legato al ciclo biologico della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il garizzo o menola può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 1 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## ZERRO O MENOLA

Nome scientifico: *Spicara smaris*

Codice FAO Alpha-3: **SPC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo zerro o menola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondi sabbio-fangosi sino a circa 300 m di profondità, prediligendo essenzialmente le aree costiere e le praterie di posidonia.

La specie ha generalmente un comportamento gregario, soprattutto durante la fase riproduttiva.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 25 cm (per un peso stimato di circa 150 g), con una longevità che può superare i 7-8 anni.

Lo zerro o menola è una specie ermafrodita proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 7 cm\* (per un peso stimato intorno ai 5 g), corrispondente a un'età di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente in tarda primavera-inizio estate.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati.

\*LT maturità 50% da 8 a 9 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme e compresso lateralmente. La bocca è appuntita e protrattile. La pinna dorsale è unica, le pettorali appuntite, le ventrali non raggiungono l'apertura anale, la caudale è forcuta. Il colore del dorso è grigio-bruno, i fianchi e il ventre sono argentei. Tra la linea laterale e il margine superiore della pinna pettorale è presente una macchia nera rettangolare. Durante la fase riproduttiva sono presenti lungo il corpo evidenti linee azzurre, più brillanti nei maschi; oltre a queste, nelle femmine alcune fasce verticali più scure discendono dal dorso sui fianchi. La pinna dorsale è grigiastra con macchie azzurre, mentre quelle pettorali e ventrali sono giallastre. La caudale nelle femmine è bordata di giallo, nei maschi giallastra con macchie azzurre. La pinna anale nei maschi presenta una serie di macchie azzurre. Lo zerro o menola può essere confuso con le altre specie affini (*Spicara flexuosa* e *Spicara maena*), dalle quali si distingue per la forma del corpo più affusolata.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di zerro o menola crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie viene considerata di mediocre pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo zerro o menola viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico e da posta, occasionalmente viene catturato con le reti a circuizione. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, seppure le catture seguano un andamento stagionale legato al ciclo biologico della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo zerro o menola è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 1 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## ALACCIA

Nome scientifico: ***Sardinella aurita***

Codice FAO Alpha-3: **SAA**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'alaccia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi. Durante il periodo invernale frequenta le acque più profonde del largo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 500 g) con una longevità che può superare i 7-8 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato di 10-15 g), corrispondente

a un'età degli individui di 1 anno circa. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo.

La specie si nutre essenzialmente di plancton, in particolare di crostacei planctonici.

\*LT maturità 50% da 11 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme, compresso nella porzione ventrale.

Il muso è acuto, l'apertura boccale termina sotto la parte anteriore dell'occhio, la mascella inferiore risulta leggermente prominente.

La pinna dorsale è unica, molto breve e situata a circa metà del corpo; le pinne ventrali si originano in corrispondenza della pinna dorsale, la pinna caudale è biforcuta.

Il colore del dorso è azzurro-verdastro, i fianchi e il ventre sono argentei.

Tra il dorso e i fianchi è presente una caratteristica linea longitudinale dorata, così come è presente una macchia scura sul bordo superiore dell'opercolo.

L'apice del muso e delle pinne pettorali è di colore nerastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di alaccia cruda

(parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 15 g di lipidi, per circa 200 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di scarso pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'alaccia viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione o le reti volanti a coppie, e solo occasionalmente con le reti a strascico.

Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, soprattutto nelle propaggini più meridionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'alaccia può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 1 a 5 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SARDINA

Nome scientifico: *Sardina pilchardus*

Codice FAO Alpha-3: **PIL**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La sardina è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi. Durante il periodo invernale frequenta le acque più profonde del largo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 25 cm (per un peso stimato di 130 g) con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 7-8 cm\* (per un peso stimato inferiore ai 5 g), corrispondente a un'età

degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale-invernale.

La specie si nutre degli organismi del plancton, in particolare di crostacei planctonici.

\*LT maturità 50% da 8 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme, poco compresso lateralmente.

Il muso è acuto, l'apertura boccale termina sotto la parte anteriore dell'occhio.

La mascella inferiore risulta leggermente prominente caratteristica che la contraddistingue dalle specie affini (per esempio l'acciuga).

La pinna dorsale è unica, molto breve e situata a metà del corpo; le pinne ventrali si originano in corrispondenza della metà della pinna dorsale, la pinna caudale è biforcuta. Il colore del dorso è azzurro-verdastro, i fianchi sono dorati mentre il ventre è bianco-argenteo.

Talvolta si rinvengono macchie scure sulla parte superiore dei fianchi.

Sull'opercolo è presente una caratteristica striatura a forma di ventaglio.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sardina cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 15 g di lipidi, per circa 200 ca-

lorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La sardina viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione o le reti volanti a coppie, e solo occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 11 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La sardina è presente sui mercati pugliesi, dove per il più delle volte viene commercializzata fresca ma anche sott'olio e sotto sale; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 1 a 5 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# ACCIUGA O ALICE

Nome scientifico: *Engraulis encrasicolus*

Codice FAO Alpha-3: **ANE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'acciuga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che compiono migrazioni notturne, risalendo dalle profondità sino in prossimità della superficie.

Durante il periodo invernale si ritrova nelle acque più profonde del largo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 20 cm (per un peso stimato di circa 50 g), con una longevità che può superare i 5 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza to-

tale minima di circa 6 cm\* (per un peso stimato inferiore ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui inferiore a 1 anno. La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'inizio dell'autunno.

La specie si nutre essenzialmente di plancton, in particolare di crostacei planctonici.

\*LT maturità 50% da 6 a 13 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme e poco compresso lateralmente.

Il muso è appuntito, conico e notevolmente prominente.

Caratteristica è la forma della bocca, con la mascella superiore che è lunga ben oltre l'occhio, mentre quella inferiore è più corta, raggiungendo all'indietro quasi il bordo del preopercolo.

Il colore del dorso è azzurro-verdastro con i fianchi e il ventre argentati; inoltre, tra il dorso e i fianchi decore lateralmente una linea longitudinale di colore blu.

Le pinne dorsale e caudale sono di colore grigio chiaro, le altre biancastre.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di acciuga cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica

delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di medio pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'acciuga viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione o quelle volanti a coppie, solo occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 9 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'acciuga è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca ma anche sott'olio o sotto sale; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 3 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## LAMPUGA

Nome scientifico: *Coryphaena hippurus*

Codice FAO Alpha-3: **DOL**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La lampuga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta prevalentemente le acque del largo, avvicinandosi a quelle costiere nelle stagioni più calde.

La specie è tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono a stazionare sotto oggetti galleggianti o a seguire le imbarcazioni.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm (per un peso superiore ai 30 Kg), con una longevità che può andare oltre i 5 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 40-45 cm\* (per un peso di 400-600 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo.

La lampuga è un vorace predatore, nutrendosi prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 64 a 73 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e appiattito sui fianchi, rastremandosi verso il peduncolo caudale. Il profilo del capo si modifica notevolmente con l'età e il sesso; a differenza degli individui giovani, i maschi adulti (oltre i 50 cm di lunghezza) hanno una testa molto più alta con il profilo anteriore quasi verticale, con la tipica fronte a "gobba". Nella bocca sono presenti denti linguali che formano una piccola placca ovaliforme. La pinna dorsale unica inizia dalla testa, le pinne ventrali sono più lunghe di quelle pettorali. Negli esemplari adulti la colorazione del dorso è giallo-verde-blu, il ventre bianco o giallo e sono inoltre presenti macchie blu o nerastre sui fianchi; le pinne dorsale e anale sono azzurre, la pinna caudale è gialla.

Negli individui giovani la colorazione è meno appariscente, con fasce verticali chiare e scure sui fianchi estese anche sulle pinne dorsale e anale; le ventrali sono scure e gli apici della caudale sono pigmentati. In ogni caso il pesce dopo la morte assume rapidamente una colorazione grigio-argentea quasi uniforme.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lampuga cruda (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 117 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La lampuga viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e da circuizione, più raramente con i palangari. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 60 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia dove viene catturata prevalentemente nei periodi stagionali più caldi. La lampuga riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La lampuga può essere stagionalmente presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 6 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# TOMBARELLO

Nome scientifico: ***Auxis thazard***

Codice FAO Alpha-3: **FRI**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tombarello è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta sia le acque del largo che quelle costiere, queste ultime soprattutto nei periodi stagionali più caldi.

La specie è gregaria e migratoria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 5 Kg), con una longevità oltre i 5 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima

di circa 25 cm\* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La specie è predatrice, nutrendosi di piccoli pesci (tra cui anche i giovanili di altri tinnidi), cefalopodi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 27 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è robusto, fusiforme a sezione quasi circolare, che si rastrema verso il peduncolo caudale il quale è provvisto di una robusta carena.

La testa è conica con muso appuntito. Le pinne dorsali sono due e molto distanziate tra loro, di cui la prima più grande e di forma triangolare; sono altresì presenti 7-9 pinnule sia dopo la seconda dorsale che dopo la pinna anale.

Il dorso è di colore blu scuro con un caratteristico disegno nerastro, mentre il ventre è bianco.

Le pinne pettorali e pelviche sono viola, con le parti interne di colore nero.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tombarello crudo (parte edibile) contengono circa 24 g di proteine e 3,5 g di lipidi, per circa 130 calorie. La specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", ha una quali-

tà organolettica delle carni che può considerarsi modesta.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tombarello viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta e quelle a circuizione, occasionalmente può essere catturato con le reti a strascico o i palangari. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità in relazione al ciclo biologico e alle migrazioni della specie; inoltre il tombarello riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il tombarello può essere presente nei mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco, intero o a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# TONNETTO ALLETTERATO

Nome scientifico: *Euthynnus alletteratus*

Codice FAO Alpha-3: LTA



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tonnetto alletterato è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso di 20 Kg circa), con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm\* (per un peso stimato di 500-600 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie è predatrice, nutrendosi di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 46 a 63 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è robusto a sezione quasi circolare e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di una robusta carena mediana compresa tra due piccole carene situate alla base di ciascun lobo della pinna caudale. La testa è conica con il muso appuntito; le mascelle sono munite di piccoli denti conici uniseriati, che si rinvengono anche sul palato.

Le pinne dorsali sono due e contigue, di cui la prima alta con profilo concavo, la seconda seguita da 8-9 pinnule.

Il dorso è di colore blu scuro con un caratteristico disegno nerastro, formato da linee scure orizzontali ed oblique ad andamento sinuoso simili a scritte fatte da lettere e simboli (da cui il nome latino e volgare), mentre il ventre e i fianchi sono di colore bianco-argenteo.

Tra la pinna ventrale e quella pettorale sono inoltre presenti caratteristiche macchie nere tondeggianti, variabili per numero.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonnetto alletterato crudo (parte edibile) contengono circa 22 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 110 calorie.

La specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", ha una qualità organolettica delle carni che può considerarsi mediocre, inferiore ad altri tinnidi.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonnetto alletterato viene generalmente pescato utilizzando le reti da posta e quelle a circuizione, nonché talvolta con i palangari. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità in relazione al ciclo biologico e alle migrazioni della specie; inoltre il tonnetto alletterato riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il tonnetto alletterato può essere presente nei mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco, intero o a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## PALAMITA

Nome scientifico: *Sarda sarda*

Codice FAO Alpha-3: **BON**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La palamita è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che stagionalmente si avvicinano alle aree costiere.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso stimato superiore ai 10 Kg), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm\*

(per un peso stimato di 500-600 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo. La palamita è un forte predatore, nutrendosi soprattutto di piccoli pesci e invertebrati (molluschi e crostacei) pelagici.

\*LT maturità 50% da 37 a 41 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, con la testa appuntita e la mascella superiore lievemente prominente.

La prima pinna dorsale è di forma triangolare con il margine superiore diritto. Il dorso è di colore azzurro, in alcuni casi blu scuro, mentre i fianchi sono argentati e il ventre biancastro. Sempre sul dorso sono presenti e scendono in avanti e obliquamente 7-9 linee scure (caratteristica questa che distingue la palamita da altre specie di tunnidi); negli individui giovani sono inoltre presenti 12-16 bande verticali scure che si estendono fino a metà dei fianchi.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di palamita cruda (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 154 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce

azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi discreta.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La palamita viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, da circuizione e con quelle di tipo "volante", più raramente con i palangari e ancor più raramente con le reti a strascico.

Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure le catture hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

Inoltre, la palamita riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La palamita può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca, intera o a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## LANZARDO

Nome scientifico: *Scomber japonicus*

Codice FAO Alpha-3: **MAS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il lanzardo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono ad avvicinarsi alle coste durante il periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 65 cm (per un peso stimato di circa 3 Kg) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 17 cm\* (per un peso stimato di 40-50 g), corrisponden-

te a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione si concentra nel periodo estivo-autunnale.

La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di pesce azzurro di piccola taglia quali le sardine e le alici.

\*LT maturità 50% da 17 a 39 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di due piccole carene situate alla base della pinna caudale. La testa è conica con muso appuntito. Gli occhi sono ben sviluppati (proporzionalmente più grandi rispetto alla specie affine *Scomber scombrus*) e coperti da una palpebra adiposa trasparente. Le pinne dorsali sono di forma triangolare e la seconda risulta più breve. Le pinne pettorali e le ventrali sono poco sviluppate, tra di esse è presente un corsaletto formato da scaglie più grandi rispetto al resto del corpo. La pinna caudale è formata da due lobi distinti e appuntiti. Il dorso è di colore verde-blauastro, i fianchi sono bianco-argentei, il ventre è bianco; sempre sul dorso sono presenti linee oblique nerastre ad andamento ondulato non sempre ben evidenti, mentre sui fianchi e sul ventre si osservano numerose macchiette argentee più scure.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lanzardo crudo (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 11 g di lipidi, per circa 170 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi modesta.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il lanzardo viene pescato generalmente utilizzando reti a circuizione o volanti, occasionalmente con reti a strascico.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, con le catture che hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il lanzardo è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## SGOMBRO

Nome scientifico: ***Scomber scombrus***

Codice FAO Alpha-3: **MAC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo sgombro è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono ad avvicinarsi alle coste durante il periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità di oltre 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 17-18 cm\* (per un peso stimato di

30-50 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di pesce azzurro di piccola taglia quali sardine e alici.

\*LT maturità 50% da 19 a 30 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di due piccole carene situate alla base della pinna caudale.

La testa è conica con muso appuntito; le mascelle sono uguali e dotate di piccoli denti conici uniseriati.

Gli occhi sono coperti da una palpebra adiposa anteriore e posteriore, con una fessura mediana libera. Le pinne dorsali sono due e molto distanziate tra loro, di forma triangolare, e la prima risulta più breve. Le pinne pettorali e le ventrali sono poco sviluppate; la caudale è formata da due lobi distinti e appuntiti.

Il dorso è di colore verde-bluastro con linee nerastre ben definite e sinuose, i fianchi sono bianco-argentei, il ventre bianco.

Sul dorso sono presenti linee oblique nerastre ad andamento ondulatorio, che ventralmente giungono appena al di sotto della linea laterale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sgombro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 8 g di lipidi, per circa 150 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi discreta.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo sgombro viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione o le volanti, occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure con le catture che hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo sgombro è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## TONNO ALALUNGA

Nome scientifico: *Thunnus alalunga*

Codice FAO Alpha-3: **ALB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tonno alalunga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, con i banchi generalmente composti da individui della stessa taglia.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 150 cm (per un peso stimato di oltre 40 Kg) con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 80 cm\* (per un peso

stimato di 6 Kg), corrispondenti a un'età degli individui di circa 4 anni.

La riproduzione si concentra nel periodo estivo-autunnale.

Il tonno alalunga è un forte predatore, nutrendosi soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

\*LT maturità 50% da 85 a 94 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme a sezione quasi circolare, poco compresso lateralmente. Gli occhi sono relativamente grandi, e le mascelle sono dotate di una singola fila di denti appuntiti.

Le pinne dorsali sono due; la seconda, contigua alla prima, ha una forma spiccatamente triangolare con un lobo anteriore appuntito, ed è seguita da 7-9 pinnule verso la coda.

Anche la pinna anale, opposta alla seconda dorsale, è seguita da 7-10 pinnule. Le pinne pettorali sono molto lunghe, e si estendono oltre le dorsali (da cui il nome "alalunga").

La pinna caudale è tipicamente falci-forme, e su ciascun lato del peduncolo caudale è presente una marcata carena mediana.

Il dorso è di colore blu scuro, i fianchi di un azzurro più chiaro, il ventre è argenteo.

Le pinne sono di colore grigio, con un sottile margine bianco su quella codale. Le pinnule della parte superiore del corpo sono giallastre, quelle della parte inferiore biancastre, in entrambi i casi con il margine nero.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonno alalunga crudo (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 8 g di lipidi, per circa 170 calorie.

Questa specie ha una qualità organolettica delle carni discretamente apprezzata dai consumatori, soprattutto nella sua forma conservata sott'olio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonno alalunga viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione o i palangari derivanti, occasionalmente con le reti da posta. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 40 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, con fluttuazioni stagionali delle catture anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie; inoltre, il tonno alalunga riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il tonno alalunga è presente stagionalmente sui mercati pugliesi, e il più delle volte viene commercializzato fresco, intero o a tranci, o anche conservato sott'olio; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 3 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# TONNO ROSSO

Nome scientifico: *Thunnus thynnus*

Codice FAO Alpha-3: **BFT**

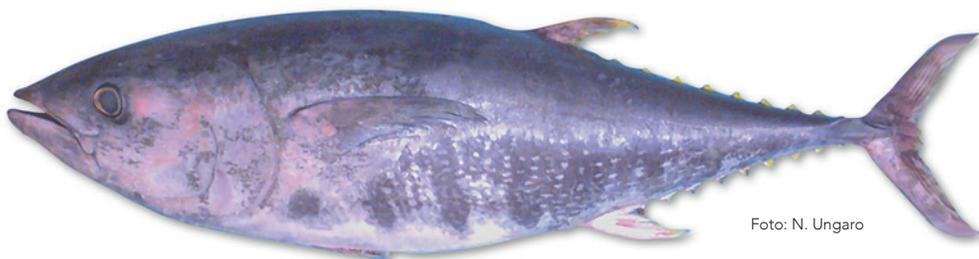


Foto: N. Ungaro

## CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tonno rosso è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria di lungo raggio (anche transoceanico, oltre a compiere spostamenti verticali sino a più di 900 m di profondità), che alterna periodi di gregarismo soprattutto nelle fasi giovanili e per gli adulti durante la fase riproduttiva, a periodi di isolamento nel caso di esemplari adulti.

La lunghezza totale massima segnalata supera i 400 cm (per un peso oltre i 600 Kg) con una longevità che può arrivare ai

30 anni e più; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 100 cm\* (per un peso stimato intorno ai 15-20 Kg), corrispondenti a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione si concentra nel periodo primaverile-estivo.

La specie, forte predatrice, si nutre soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

\*LT maturità 50% da 105 a 120 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare. Le pinne pettorali, più lunghe delle ventrali, terminano prima della fine della pinna dorsale anteriore. Il dorso è di colore blu scuro tendente al plumbeo, i fianchi grigio argentei, il ventre è bianco; le pinne sono di colore grigio-bluastro, mentre le pinnule sono di colore giallo con il margine nero.

Nei giovani individui sono riconoscibili strisce verticali o serie di macchiette argentee sui fianchi.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonno rosso crudo (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 151 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata tra le più pregiate tra i pesci.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonno rosso viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione e le reti fisse, in questo ultimo caso le cosiddette "tonnare", oltre che con i palangari derivanti.

In particolare, le tonnare sono definite "di corsa" se installate sotto costa sulle vie di migrazione riproduttiva, o "di ritorno" quando posizionate sulla via dei tonni dalla costa verso il largo.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 302/2009) la taglia minima commerciale è di 115 cm o 30 kg di peso; si può derogare la taglia minima a 75 cm (o 8 kg di peso) nei casi in cui il tonno rosso sia stato catturato: a) nell'Atlantico orientale con lenze a canna o trainate; b) nel Mare Adriatico a fini di allevamento; c) nel Mediterraneo dalla pesca costiera artigianale con lenze a canna o a mano, o con palangari.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, che in passato risultava in sofferenza a causa dell'intensità di pesca, sembra oggi mostrare segni di ripresa anche grazie alle limitazioni imposte dalla legge; attualmente nei mari della Puglia le catture non sono infrequenti, soprattutto in alcuni periodi stagionali. Inoltre, il tonno rosso riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il tonno rosso è presente sui mercati pugliesi, e il più delle volte viene commercializzato fresco, a tranci o in pezzi, ma anche sott'olio; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 15 a 30 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PESCE SPADA

Nome scientifico: *Xiphias gladius*

Codice FAO Alpha-3: **SWO**

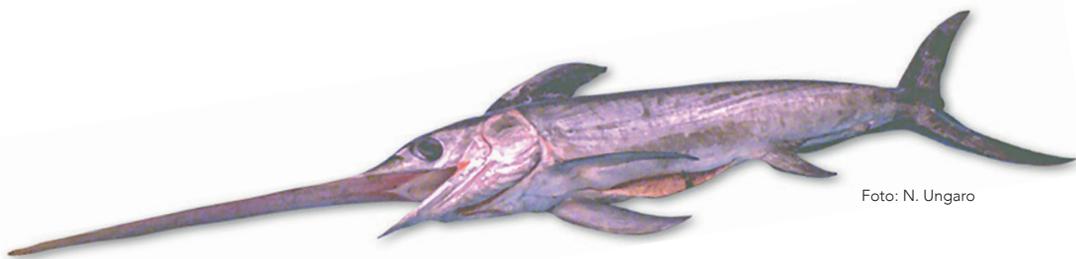


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce spada è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria di lungo raggio (anche transoceanico, oltre a compiere spostamenti verticali sino a più di 3000 m di profondità) che alterna periodi di gregarismo a periodi di isolamento.

La lunghezza massima segnalata supera i 300 cm esclusa la spada (circa 450 cm con la spada), per un peso stimato anche superiore ai 500 Kg e con una longevità che può andare oltre i 20 anni.

Specie a sessi separati, la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a una lun-

ghezza totale minima di circa 120 cm\* esclusa la spada (per un peso stimato di 20 Kg) e nelle femmine a una lunghezza totale minima di circa 170 cm\* esclusa la spada (per un peso stimato di 60 Kg), per un'età degli individui rispettivamente di 2 e 7 anni circa.

La riproduzione si concentra nel periodo estivo. La specie è una forte predatrice, nutrendosi soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

\*LT maturità 50% da 168 a 223 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare. La mascella superiore è prolungata in un caratteristico rostro osseo appiattito ("gladio" o "spada") che misura circa 1/3 della lunghezza totale del pesce, mentre la mascella inferiore termina a punta; negli stadi giovanili sono presenti i denti, assenti negli adulti.

Le pinne dorsali sono due e ben separate tra loro, con la prima molto più grande e di forma triangolare, la seconda molto più piccola. Le pinne anali sono due; la pinna caudale, che è leggermente incavata negli stadi giovanili, diviene progressivamente forcuta ed infine a forma di semiluna. Su ogni lato del peduncolo caudale è presente una grossa carena. Il colore del dorso è bruno-bluastrò tendente al plumbeo, così come la parte superiore dei fianchi. Il ventre e la parte inferiore dei fianchi sono di colore bruno-argenteo chiaro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce spada crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata una delle più pregiate tra i pesci.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce spada viene pescato generalmente utilizzando i palangari derivanti, essendo attualmente vietato l'uso delle "spadare", particolari reti derivanti usate in passato; inoltre, in alcune aree della Sicilia e soprattutto nello Stretto di Messina è residuale la pesca tradizionale con le "feluche", imbarcazioni dotate di una lunga passerella dalla quale viene lanciato un arpione allorché si avvista il pesce.

Secondo il Regolamento delegato n. 191/2018 della Commissione Europea, nel Mediterraneo la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 100 cm esclusa la spada (circa 140 cm con la spada), per un peso di 11,4 kg; nel caso della pesca sportiva, lo stesso Regolamento limita la cattura ad un solo esemplare per barca per uscita di pesca. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure non comunissima, e le catture sono per lo più stagionali anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pesce spada è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, a tranci, e talvolta congelato; orientativamente, può spuntare prezzi da 20 a 35 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PESCE SERRA

Nome scientifico: ***Pomatomus saltatrix***

Codice FAO Alpha-3: **BLU**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce serra è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige acque relativamente calde e sopporta variazioni di salinità, entrando anche negli estuari e nelle lagune costiere. Inoltre il pesce serra, seppure considerato pelagico, talvolta frequenta i fondali a scopo predatorio.

La specie è tendenzialmente gregaria e migratoria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 130 cm (per un peso che può superare i 15 Kg) con una longevità oltre

i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 17 cm\* (per un peso stimato di 50 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'autunno. Il pesce serra è un vorace predatore, nutrendosi soprattutto di pesci, oltre che di crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 17 a 34 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, alquanto compresso lateralmente. La bocca prominente presenta denti mascellari affilati, in un'unica serie.

La pinna caudale è biforcuta, mentre delle due pinne dorsali la prima è corta e bassa, con 7 o 8 deboli spine collegate da una membrana.

Il colore del dorso è grigio-verdastro, mentre i fianchi e il ventre sono argentei.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce serra crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 124 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, la specie è considerata di medio pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce serra viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e da circuizio-

ne, nonché con i palangari. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, apparsa negli ultimi decenni in maniera consistente, è abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico della specie. Inoltre il pesce serra riveste un interesse anche per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pesce serra è sempre più presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## SPIGOLA

Nome scientifico: *Dicentrarchus labrax*

Codice FAO Alpha-3: **BSS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La spigola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali costieri rocciosi e misti.

La specie è molto adattabile rispetto alle variazioni di salinità, potendo vivere anche nelle lagune costiere e negli estuari, risalendo talvolta i fiumi. I giovani esemplari hanno una spiccata tendenza al gregarismo, che diminuisce tra gli adulti tranne che nel periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso superiore agli 11-12 Kg), con una longevità che può

andare oltre i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta in natura a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm\* (per un peso stimato intorno ai 100 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene in acque marine, prevalentemente nella stagione invernale. La spigola è un forte predatore, nutrendosi di pesci, molluschi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 20 a 32 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e poco compresso. La testa è conica con la mandibola leggermente prominente; la bocca, profonda e che raggiunge il margine anteriore dell'occhio, è munita di denti ad uncino sulle mascelle, sul palato e sulla lingua. Sull'opercolo sono presenti due spine appiattite rivolte all'indietro.

Le pinne dorsali sono due e separate, la pinna caudale è leggermente forcuta con il peduncolo che è alto e spesso. Il colore del dorso è grigio verdastro più o meno scuro, i fianchi sono di color argenteo e il ventre è biancastro; sul dorso degli individui giovani possono essere presenti numerose macchie scure.

Una macchia scura è inoltre visibile sul margine superiore dell'opercolo.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di spigola cruda (parte edibile) contengono circa 18 g

di proteine e 3 g di lipidi, per circa 104 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata una delle più pregiate tra i pesci.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La spigola viene pescata in natura generalmente utilizzando le reti da posta.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia con catture che avvengono tutto l'anno, prevalentemente nella stagione invernale; inoltre, la spigola riveste un notevole interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La spigola è spesso presente sui mercati pugliesi, anche grazie alla produzione dell'acquacoltura.

Viene commercializzata prevalentemente fresca, e orientativamente può spuntare prezzi da 10 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## CEFALO DORATO

Nome scientifico: *Chelon auratus*

Codice FAO Alpha-3: **MGA**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cefalo dorato è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le acque costiere, comprese le lagune salmastre e gli estuari dei fiumi in quanto è particolarmente adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima

di circa 18 cm\* (per un peso stimato di 60 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, detrito organico e occasionalmente anche di plancton.

\*LT maturità 50% da 18 a 34 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, e il labbro superiore della bocca è liscio e sottile, con il mascellare non visibile a bocca chiusa. La mascella superiore raggiunge posteriormente il livello della narice posteriore, unica specie di cefalo con questa caratteristica. I denti sono piccoli, in più serie su entrambe le mascelle, sul vomere, palatino e lingua.

Attorno all'occhio, la palpebra adiposa è ridotta ad un orlo. Le pinne pettorali sono ripiegate in avanti e oltrepassano il margine posteriore dell'occhio.

Il colore del dorso è grigio o grigio-azzurro, i fianchi sono argentati mentre il ventre è biancastro.

Caratteristica è la macchia dorata sull'opercolo, affiancata da un'altra più piccola situata dietro all'occhio, da cui deriva il nome latino e volgare della specie. Le pinne sono grigiastre.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cefalo dorato crudo (parte edibile) contengono

circa 19 g di proteine, 4 g di lipidi e una trascurabile quantità di carboidrati (0,2 g), per circa 117 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è una delle più apprezzate tra i cefali.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cefalo dorato viene pescato utilizzando generalmente le reti da posta, talvolta con le reti a circuizione o con le volanti, e più raramente con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n. 1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 16 cm, come per tutte le altre specie di cefali. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente e abbastanza comune nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità; inoltre, il cefalo dorato, così come altre specie di cefali, riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cefalo dorato può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## CEFALO BOSEGA

Nome scientifico: *Chelon labrosus*

Codice FAO Alpha-3: **MLR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cefalo bosega è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le acque costiere, comprese le lagune salmastre e gli estuari dei fiumi.

La specie sopporta ampie variazioni di salinità, con i giovani esemplari che spesso si trovano anche nelle acque dolci.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina agli 85 cm (per un peso che può superare i 3,5 Kg), con una longevità intorno ai 20 anni; la maturità sessuale è

raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 25 cm\* circa (per un peso stimato di poco superiore ai 100 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, oltre che di detrito organico.

\*LT maturità 50% da 31 a 37 cm (informazioni bibliografiche)

### **CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO**

Il corpo è fusiforme, con un profilo dorsale quasi rettilineo, mentre quello ventrale è alquanto arcuato. L'occhio è coperto da una palpebra adiposa ridotta che copre appena l'iride. Il labbro superiore è spesso e carnoso, munito inferiormente di 2-5 file di papille corneificate ovaliformi. L'estremità del mascellare è visibile a bocca chiusa.

Le pinne pettorali sono prive di processo ascellare e ripiegate in avanti raggiungono appena il margine posteriore dell'occhio.

Il colore del corpo è prevalentemente grigio con linee longitudinali bruno-nerastre, tanto sul dorso quanto sulle pinne. Le pinne pettorali presentano una macchia bruno-nerastra nella parte superiore.

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cefalo bosega crudo (parte edibile) contengo-

no circa 20 g di proteine e 5 g di lipidi, per circa 131 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è una delle più apprezzate tra i cefali.

### **ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA**

Il cefalo bosega viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n. 1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 16 cm, come per tutte le altre specie di cefali. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza presente e comune nei mari della Puglia; inoltre, il cefalo bosega, così come altre specie di cefali, riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### **PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO**

Il cefalo bosega è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## CEFALO CALAMITA

Nome scientifico: *Chelon ramada*

Codice FAO Alpha-3: **MGC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cefalo calamita è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le acque costiere, comprese le lagune salmastre, ma si può ritrovare anche nelle acque dolci di fiumi e laghi grazie all'estrema adattabilità rispetto alle variazioni di salinità. La specie è tendenzialmente gregaria, soprattutto durante il periodo riproduttivo nel caso degli adulti.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso stima-

to di 3 Kg), con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 18 cm\* (per un peso stimato di 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale e invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, detrito organico e residui di vegetali.

\*LT maturità 50% da 19 a 33 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e leggermente compresso lateralmente. Il labbro superiore è liscio e sottile, con il mascellare visibile a bocca chiusa. I denti sono molto minuti disposti in più serie su entrambe le mascelle, su vomero, palatino e lingua.

Le pinne pettorali sono dotate di processo ascellare e sono piegate in avanti giungendo all'orlo posteriore dell'occhio o poco oltre; alla base delle stesse pinne pettorali, è inoltre presente una macchia scura.

Il colore del corpo è grigio-argenteo con il dorso più scuro e con riflessi metallici, i fianchi sono più chiari ed il ventre è biancastro con riflessi dorati; inoltre sull'opercolo è visibile una macchia nero-dorata più o meno evidente.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cefalo calamita crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 103 calorie. Riguardo la qualità

organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cefalo calamita viene pescato in mare generalmente utilizzando le reti da posta, e talvolta con le reti del tipo "volante", mentre nelle lagune con i lavorieri (particolari strutture adoperate negli ambienti vallivi). Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n. 1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 16 cm, come per tutte le altre specie di cefali.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, con le catture che seguono un chiaro andamento stagionale (picchi in autunno-inverno); inoltre, il cefalo calamita, così come altre specie di cefali, riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cefalo calamita può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

# MUGGINE

Nome scientifico: **Mugil cephalus**

Codice FAO Alpha-3: **MUF**



Foto: N. Ungaro

## CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il muggine è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le acque costiere, comprese le lagune e gli estuari, sopportando ampie variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso stimato di circa 14 Kg) con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 25 cm\* (per un peso stimato di 150-200 g), corrispondente a

un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene in mare, prevalentemente nel periodo estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, di detrito organico e occasionalmente anche di plancton.

\*LT maturità 50% da 31 a 47 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si appiattisce verso il peduncolo caudale. La testa è massiccia, con l'occhio che è ricoperto da una caratteristica palpebra adiposa. Entrambe le mascelle sono munite di denti sottili disposti su più serie. Le pinne dorsali sono due, e le pinne pettorali non raggiungono l'origine della prima pinna dorsale. Il colore del dorso è grigio cenere o grigio verdastro, i fianchi sono argentei con la presenza di 6-7 bande longitudinali scure, mentre il ventre è bianco; una leggera colorazione dorata caratterizza l'angolo posteriore superiore dell'opercolo.

Le pinne dorsali, le pettorali e la caudale sono grigiastre, mentre le pinne ventrali e la pinna anale sono biancastre. Generalmente la livrea degli esemplari residenti in acque salmastre o dolci appare più sbiadita rispetto a quella degli individui che vivono solitamente in mare.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le

informazioni disponibili, 100 g di muggine crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 130 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di medio pregio.

Di particolare rilevanza è invece la "bot-targa", preparata con le gonadi (sacchi ovigeri) essiccate delle femmine mature.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il muggine viene pescato essenzialmente nelle acque lagunari utilizzando reti da posta e lavorieri (particolari strutture adoperate negli ambienti vallivi). Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n. 1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 16 cm, come per tutte le altre specie di cefali. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa sembra attualmente in declino nelle acque pugliesi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il muggine può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## BOGA

Nome scientifico: **Boops boops**

Codice FAO Alpha-3: **BOG**

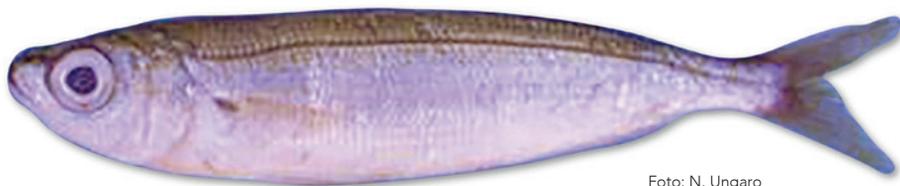


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La boga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi, sabbiosi e misti, prediligendo le praterie di Posidonia oceanica. I giovani esemplari sono fortemente gregari e si riuniscono in banchi che tendono a spostarsi periodicamente lungo le coste.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso che può superare i 600 g), con una longevità oltre i 10 anni. La boga è una specie ermafrodita proteroginica preferenziale, con

gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi. La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 10 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'inizio estate. La specie si nutre prevalentemente di piccoli crostacei e organismi planctonici.

\*LT maturità 50% da 10 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme e poco compresso lateralmente.

L'occhio è relativamente grande, e la pinna dorsale è unica; le pettorali sono di forma triangolare lunghe meno del capo, le ventrali sono piuttosto brevi ed inserite poco dietro la base delle pettorali, la caudale è forcuta.

Il colore del dorso è verde olivastro brillante, con fianchi argentei che diventano più chiari nella parte ventrale; inoltre, lungo il corpo ci sono 3-4 linee longitudinali giallo oro più o meno evidenti.

Le pinne ventrali e anali sono di colore bianco, le altre verde chiaro. Alla base delle pettorali è presente una macchia nera.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di boga cruda (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica

delle carni, questa specie è considerata di modesto o mediocre pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La boga viene pescata generalmente utilizzando le reti a strascico e quelle da posta, occasionalmente con le reti volanti o a circuizione. Per la regolamentazione locale della Regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La boga è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## DENTICE

Nome scientifico: *Dentex dentex*

Codice FAO Alpha-3: DEC



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il dentice è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato fino ad una profondità di 200 m circa, il dentice tuttavia predilige i fondali costieri rocciosi o bioconcrezionati (es. coralligeno), non trascurando però quelli misti e le praterie di Posidonia oceanica. I giovani esemplari sono tendenzialmente più gregari degli adulti.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso di circa 15 Kg), con una longevità che può arrivare ai 30 anni. La specie è considerata a sessi

separati, ma in rari casi può manifestarsi un ermafroditismo rudimentale, con alcuni individui che nascono ermafroditi ma che poi sviluppano un solo sesso; la maturità sessuale è comunque raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 25-30 cm\* (per un peso stimato tra 250 e 400 g), corrispondente a un'età degli individui tra 2 e 3 anni.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile.

Il dentice è un vorace predatore, nutrendosi prevalentemente di pesci e di molluschi cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 33 a 52 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, leggermente allungato e poco compresso lateralmente. La fronte è quasi dritta, anche se il profilo del capo tende a modificarsi con l'età (negli adulti è alquanto prominente); la mandibola appare leggermente sporgente.

Le mascelle sono munite di alcune file di denti caniniformi, con 4-6 grossi denti in posizione frontale, da cui il nome latino e volgare della specie. Il colore del dorso varia dal rosato-giallastro al grigio-blu, con i fianchi argentei; punti scuri (spesso bluastri) sono presenti sulla metà dorsale della testa e del corpo.

Le pinne pettorali sono lunghe e appuntite di colore roseo, le pinne ventrali sono più corte e di colore giallastro come le anali; le pinne dorsale e caudale sono di colore bruno-biancastro con riflessi rosati.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di dentice crudo (parte edibile) contengono circa 21 g di

proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata una delle più pregiate tra i pesci.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il dentice viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta, meno frequentemente con quelle a strascico o con i palangari di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia con catture che avvengono tutto l'anno, però con fluttuazioni stagionali anche legate al ciclo biologico della specie; inoltre, il dentice riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il dentice può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco il più delle volte; orientativamente può spuntare prezzi da 25 a 40 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SARAGO SPARAGLIONE

Nome scientifico: *Diplodus annularis*

Codice FAO Alpha-3: ANN



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago sparaglione è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a circa 100 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri sabbiosi, nonché quelli rocciosi e misti, oltre alle praterie di *Posidonia oceanica*.

La specie, tendenzialmente gregaria, è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso che stimato di 500 g circa), con una longevità che può arrivare e su-

perare gli 8 anni. Il sarago sparaglione è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 8 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi policheti, molluschi e echinodermi.

\*LT maturità 50% da 9 a 13 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. Il profilo del capo è dritto; su ciascuna mascella sono presenti 8 denti incisiviformi, seguiti superiormente da 2-4 file e inferiormente da 2-3 file di molariformi.

Le pinne pettorali sono lunghe all'incirca quanto il capo, le ventrali sono più corte.

Il colore del dorso è grigio-giallastro, i fianchi e il ventre sono argentei; sul dorso del peduncolo caudale è presente una fascia nera che non sempre raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. Tutte le pinne sono di colore giallastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago sparaglione crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine, 1 g di lipidi e 1 g di carboidrati, per circa 90 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è forse la meno apprezzata tra i saraghi.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago sparaglione viene pescato generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 12 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sarago sparaglione è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 12 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# SARAGO PIZZUTO

Nome scientifico: *Diplodus puntazzo*

Codice FAO Alpha-3: **SHR**

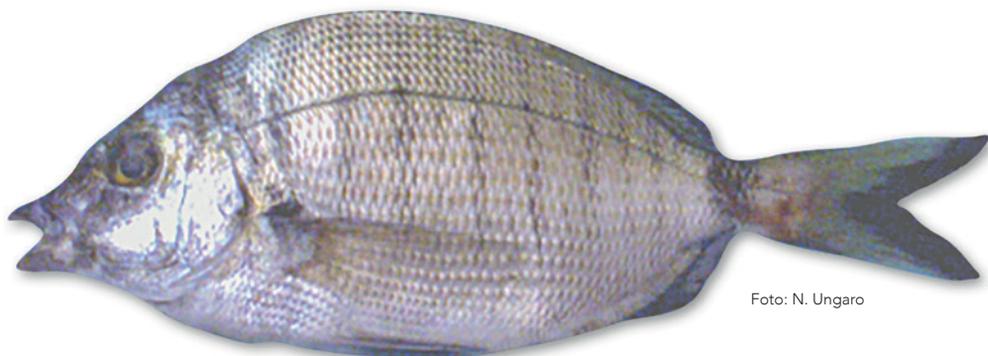


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago pizzuto è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e misti entro la batimetria dei -50 m, nonché le praterie di Posidonia oceanica.

La specie è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità, e soprattutto negli stadi giovanili è tendenzialmente gregaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso superiore ai 2,5 Kg), con una lon-

gevità che può andare oltre i 15 anni. Il sarago pizzuto è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 14-15 cm\* (per un peso stimato di 40-50 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi policheti, molluschi, echinodermi e alghe.

\*LT maturità 50% da 21 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. A differenza degli altri sparidi, in prossimità della bocca il profilo frontale del capo appare concavo anziché convesso, e il muso si presenta molto appuntito (da cui il nome latino e quello volgare).

Nella bocca sono presenti 8 denti incisiviformi su ciascuna mascella, seguiti da una fila di piccolissimi molariformi. Il colore del dorso è grigio-argenteo con 7-10 fasce verticali nere e ben marcate, e sul peduncolo caudale è presente una fascia nera, che non sempre raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. La pinna caudale è orlata di nero, così come la pinna anale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago pizzuto crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 108 calorie.

La qualità organolettica delle carni è considerata buona, anche se inferiore rispetto a quella del sarago maggiore e del sarago fasciato.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago pizzuto viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta, più raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, dove viene catturato tutto l'anno con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sarago pizzuto può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SARAGO MAGGIORE

Nome scientifico: *Diplodus sargus*

Codice FAO Alpha-3: **SWA**

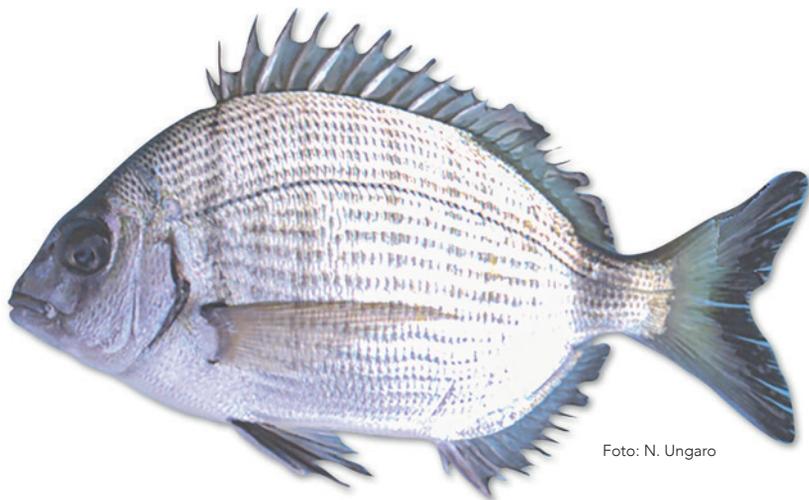


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago maggiore è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e le biocostruzioni (coralligeno) entro i 50 m di profondità, nonché le praterie di Posidonia oceanica. La specie, tendenzialmente gregaria soprattutto negli stadi giovanili, è inoltre abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità

che può andare oltre i 15 anni. Il sarago maggiore è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine. La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 14-15 cm\* (per un peso stimato di 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni. Il periodo prevalente di riproduzione è quello tra la fine dell'inverno e la primavera.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi, molluschi e echinodermi.

\*LT maturità 50% da 18 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. Su ciascuna mascella sono presenti 8 denti incisiviformi, seguiti superiormente da 3-4 file e inferiormente da 2-3 file di denti molariformi. Il colore del dorso è grigio-argenteo con 4-9 linee verticali ben definite su ciascun fianco; i margini dell'opercolo branchiale e dell'ascella delle pettorali sono neri. Sul peduncolo caudale è presente una fascia nera, che non raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. La coda è grigiastra orlata di nero, così come le pinne ventrali e quella anale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago maggiore crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è tra le più apprezzate della famiglia dei saraghi.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago maggiore viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 23 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno. Il sarago maggiore riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sarago maggiore è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SARAGO FASCIATO

Nome scientifico: *Diplodus vulgaris*

Codice FAO Alpha-3: **CTB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago fasciato è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri sabbiosi, rocciosi e misti entro i 100 m di profondità nonché le praterie di Posidonia oceanica.

La specie è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 45 cm (per un peso stimato superiore a 1,5 Kg) con una longevità che può andare oltre i 15 anni. Il sarago fasciato è da rite-

nersi una specie ermafrodita potenziale e preferenzialmente proterandrica, con una parte degli individui che possono nascere maschi e diventare in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 10-12 cm\* (per un peso stimato tra i 25 e i 40 g), corrispondente a un'età di 2 anni circa. Il periodo prevalente di riproduzione è quello autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi per lo più di organismi bentonici, soprattutto crostacei e molluschi ma anche echinodermi.

\*LT maturità 50% da 15 a 19 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, piuttosto alto e compresso lateralmente. Le due mascelle sono dotate di 8 denti incisivi lievemente inclinati, seguiti da due file di molari arrotondati. La pinna dorsale è unica, la caudale è a forma di V. Il colore del corpo è grigio-argenteo, con la presenza di due caratteristiche fasce nero-brune, una subito dopo la testa e l'altra in corrispondenza del peduncolo caudale; inoltre, lungo i fianchi sono presenti una serie di sottili linee dorate orizzontali. Le pinne ventrali e anale sono nere.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago fasciato crudo (parte edibile) contengono circa 21 g di proteine, 1 g di lipidi e 1 g di carboidrati, per circa 97 calorie.

Come per gran parte dei saraghi, la qualità organolettica delle carni è considerata buona o ottima.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago fasciato viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e palangari di fondo, più raramente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza presente nei mari della Puglia; inoltre, il sarago fasciato riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi.

Si pesca tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il sarago fasciato è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 15 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## MORMORA

Nome scientifico: *Lithognathus mormyrus*

Codice FAO Alpha-3: **SSB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La mormora è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le aree costiere e in particolare i fondali sabbiosi, compresi quelli in prossimità di substrati rocciosi e delle praterie di posidonia. La specie, tendenzialmente gregaria, è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato pari o superiore a 1,5 kg), con una longevità che può andare oltre i 12 anni.

La mormora è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 13 cm\* (per un peso stimato di 30 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo-autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di vermi, piccoli crostacei e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 13 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente, con il profilo del capo dritto.

Su ciascuna mascella sono presenti 4-5 serie di denti caniniformi, seguiti da 3-6 file di molariformi su quella superiore, da 2-4 file su quella inferiore. La pinna dorsale è unica, la caudale è a forma di V.

Il colore del dorso è grigio-argenteo con riflessi dorati; sui fianchi sono presenti fasce verticali nerastre, strette e non estese fino al ventre.

Il colore delle pinne è grigio-giallastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mormora cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine, 2 g di lipidi e 2 g di carboidrati, per circa 100 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è abbastanza apprezzata dai consumatori.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La mormora viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta, più raramente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono durante tutto l'anno, con picchi nel periodo estivo-autunnale. La mormora riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La mormora può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## OCCHIATA

Nome scientifico: *Oblada melanura*

Codice FAO Alpha-3: **SBS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'occhiata è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le aree costiere con fondali rocciosi, oltre che le praterie di Posidonia oceanica.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 35 cm (per un peso che può superare i 500 g), con una longevità che può andare oltre i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 15 cm\* (per un peso stimato di 40 g), corri-

spondente a un'età degli individui di 2 anni circa. La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo. La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di vermi, piccoli crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 16 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente e con profilo dorsale e ventrale quasi simmetrico.

Il profilo del capo è dritto, mentre la bocca è obliqua con una mandibola poco prominente. Su ciascuna mascella sono presenti anteriormente 8-10 incisiviformi bicuspidati, seguiti lateralmente da denti conici uniseriati, dietro ai quali sono presenti 1-2 file di denti granuliformi.

La pinna dorsale è unica, le pettorali sono falciformi e la caudale è forcuta. Il colore del dorso è grigio-azzurro, i fianchi sono argentei con linee longitudinali grigie; caratteristica è la macchia nera bordata di bianco sul peduncolo caudale, da cui il nome volgare "occhiata".

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di occhiata cruda (parte edibile) contengono circa

19 g di proteine, 4 g di lipidi e 2 g di carboidrati, per circa 120 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre o modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'occhiata viene pescata generalmente utilizzando reti da posta. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono durante tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'occhiata è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 5 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PAGELLO BASTARDO

Nome scientifico: *Pagellus acarne*

Codice FAO Alpha-3: **SBA**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagello bastardo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi o misti entro la batimetrica dei 100 m.

La specie è tendenzialmente gregaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 35 cm (per un peso stimato di circa 700 g), con una longevità che può arrivare ai 7-8 anni.

Il pagello bastardo è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono

maschi e diventano in seguito femmine.

La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 13 cm\* (per un peso stimato di circa 30-40 g), corrispondente a un'età tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo estivo-autunnale.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati bentonici (vermi, crostacei, ecc.).

\*LT maturità 50% da 13 a 22 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, compresso lateralmente. Il muso è conico, ed entrambe le mascelle sono provviste di denti pluriseriati conici ed appuntiti, con quella più interna seguita da una banda di denti cardiformi e posteriormente da denti molariformi biseriati. La pinna dorsale è unica, le pettorali sono più lunghe delle ventrali, e la caudale forcuta.

Il colore del dorso è bruno-argenteo chiaro, i fianchi sono argentei-rosati. Caratteristica è una macchia nerastra che si trova sull'ascella alla base delle pettorali, oltre alla cavità boccale che è di colore rosso-arancio.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pagello bastardo crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Per quanto riguarda la qualità organolettica delle carni, la specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagello bastardo viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, ma talvolta può rientrare nelle catture delle reti da posta. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 17 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pagello bastardo può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PAGELLO OCCHIONE

Nome scientifico: *Pagellus bogaraveo*

Codice FAO Alpha-3: **SBR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagello occhione è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige fondali sabbio-fangosi o misti oltre i 50 m e sino a 700 m circa di profondità.

La specie è tendenzialmente gregaria, con gli individui giovani che frequentano zone più prossime alla costa.

La lunghezza totale massima è stimata vicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 4 Kg), con una longevità oltre i 15 anni.

Il pagello occhione è una specie erma-

frodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 22 cm\* (per un peso stimato intorno ai 150 g), corrispondente a un'età di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo estivo-autunnale.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati e pesci.

\*LT maturità 50% da 22 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. L'occhio è ben sviluppato (da cui il nome "occhione") e il suo diametro supera la lunghezza del muso, che è invece piuttosto corto. Entrambe le mascelle sono provviste anteriormente di alcune serie di denti pluriseriati conici ed appuntiti, seguite da una banda di denti cardiformi e posteriormente da denti molariformi. La pinna dorsale è unica, quelle pettorali sono più lunghe delle ventrali e la pinna caudale è forcuta. Il colore del dorso è rossastro con riflessi argentei negli adulti, con variazioni tra il beige e il grigio-verdastro negli esemplari giovani; inoltre, è caratteristica una macchia nerastra che si trova all'origine della linea laterale, vicino alla testa. Le pinne hanno un colore rosato e le cavità branchiali e boccale sono di un tipico colore rosso-arancio.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le infor-

mazioni disponibili, 100 g di pagello occhione crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Per quanto riguarda la qualità organolettica delle carni, la specie è considerata di buon pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagello occhione viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico, ma può rientrare anche nelle catture delle reti da posta e dei palangari di fondo. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 33 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia con le catture che vengono effettuate soprattutto dalle imbarcazioni che operano più al largo e in acque più profonde; inoltre, il pagello occhione riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pagello occhione può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PAGELLO FRAGOLINO

Nome scientifico: *Pagellus erythrinus*

Codice FAO Alpha-3: PAC



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagello fragolino è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi o misti entro la batimetrica dei 100 m. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 3 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

Il pagello fragolino è una specie ermafrodita proteroginica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi. La maturità sessuale è raggiunta nelle

femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato di 20-30 g), corrispondente a un'età tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati bentonici (vermi policheti, crostacei, ecc.).

\*LT maturità 50% da 11 a 27 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente; il profilo del capo quasi dritto, con entrambe le mascelle provviste di alcune serie di denti caniniformi conici ed appuntiti, oltre a denti molariformi disposti su più file. La pinna dorsale è unica, le pettorali sono di forma triangolare, lunghe quanto il capo, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta a lobi eguali. Il colore del dorso è rosso-rosato con riflessi argentei, e spesso sulla parte superiore dei fianchi sono presenti punti azzurri, più visibili nel periodo riproduttivo. Il bordo superiore dell'opercolo è rosso carminio, le pinne sono rosate; inoltre, alla base delle pinne pettorali è presente una macchia rossastra.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pagello fragolino crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per

circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio, particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagello fragolino viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, reti da posta e palangari di fondo.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno; inoltre, il pagello fragolino riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pagello fragolino è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## PAGRO

Nome scientifico: *Pagrus pagrus*

Codice FAO Alpha-3: **RPG**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagro è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo fino ad una profondità di circa 250 m, è presente sui fondali sabbiosi, rocciosi e misti, frequentando le aree più costiere nella stagione calda. Gli individui giovani sono caratterizzati da gregarismo, riunendosi in banchi a volte cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina agli 80-90 cm (per un peso che può superare i 7 Kg), con una longevità di oltre 15 anni.

Il pagro è una specie ermafrodita pro-

teroginica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi.

La maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 22 cm\* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

Il pagro si nutre prevalentemente di molluschi, crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 23 a 27 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente; il profilo del capo è convesso, ed entrambe le mascelle sono provviste anteriormente di alcune serie di denti caniniformi e lateralmente di denti molariformi disposti in più file.

La pinna dorsale è unica, le pettorali sono falciformi che distese superano di poco l'apertura anale, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta con lobi appuntiti. Il colore del dorso è rosato con riflessi argentei e giallo oro, e lungo i fianchi sono presenti macchiette azzurre; il ventre è biancastro.

Il bordo superiore dell'opercolo branchiale è scuro, mentre le pinne sono rosate, con quella caudale che presenta gli apici con un caratteristico bordo bianco; alla base dell'estremità posteriore della pinna dorsale è inoltre presente una macchia di colore rossastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pagro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 105 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagro viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta o il palangaro di fondo, talvolta con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia; inoltre, il pagro riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pagro è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## SALPA

Nome scientifico: *Sarpa salpa*

Codice FAO Alpha-3: **SLM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La salpa è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo entro i 100 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri sabbiosi, rocciosi e le praterie di posidonia; è specie tendenzialmente gregaria, riunendosi in banchi talvolta cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 3 Kg circa), con una longevità che può andare oltre i 10 anni.

La salpa è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte

degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 19 cm\* (per un peso stimato di 100 g), corrispondente un'età tra 2 e 3 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. La specie si nutre prevalentemente vegetali marini (alghe e fanerogame), ma durante la fase giovanile preda piccoli crostacei.

\*LT maturità 50% da 19 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, allungato e poco compresso lateralmente, con il profilo dorsale molto simile a quello ventrale. La pinna dorsale è unica, le pettorali di forma triangolare sono poco più brevi del capo, le ventrali sono alquanto sviluppate, la caudale è forcuta con i lobi uguali.

Il colore del dorso è azzurro-grigio-verdastro, i fianchi sono argentei con sottili e caratteristiche linee longitudinali dorate.

Le pinne sono verdastre, tranne le ventrali che risultano quasi bianche; alla base delle pettorali è presente una macchia scura.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di salpa cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di scarso pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La salpa viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta, ma può rientrare anche nelle catture delle reti a circuizione e più raramente in quelle delle reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La salpa è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 5 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## ORATA

Nome scientifico: *Sparus aurata*

Codice FAO Alpha-3: **SBG**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'orata è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata sino a una profondità di circa 150 m, predilige i fondali costieri di natura sabbiosa e mista; l'orata è inoltre adattabile rispetto alle variazioni di salinità frequentando anche le lagune costiere e gli estuari.

I giovani esemplari hanno tendenza al gregarismo, che diminuisce tra gli adulti tranne che nel periodo riproduttivo. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare gli 8 Kg), con una longevità

che può andare oltre i 10 anni. L'orata è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. In natura, la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm\* (per un peso stimato di 100-150 g), mentre nelle femmine a partire da una lunghezza totale di circa 28-29 cm\* (per un peso stimato di 300-350 g), corrispondenti a un'età degli individui tra 1 e 2 anni circa. La riproduzione avviene generalmente nel periodo autunnale-invernale. L'orata si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 29 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente e con il profilo del capo convesso. Le due mascelle sono dotate anteriormente di 4-6 denti caniniformi, mentre lateralmente di denti molariformi disposti in 3-5 serie.

La pinna dorsale è unica, le pettorali sono falciformi e allungate, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta con lobi appuntiti.

Il colore del dorso è azzurrognolo-argenteo con riflessi dorati, mentre sui fianchi e sul ventre è argenteo con linee longitudinali grigie.

Caratteristiche sono due fasce sulla testa, una dorata ed una nera nello spazio interorbitale, oltre a una fascia nera sulla parte superiore e mediana dell'opercolo, il cui margine appare rossastro. La pinna caudale è bordata di nero.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di orata cruda

(parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 140 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata tra le più pregiate.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'orata in natura viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con i palangari di fondo e occasionalmente con le reti a circuizione e quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia con catture che avvengono tutto l'anno, con picchi nella stagione autunnale e invernale; inoltre, l'orata riveste un notevole interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'orata è quasi sempre presente sui mercati pugliesi (anche grazie alla produzione dell'acquacoltura), dove viene commercializzata prevalentemente fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## TANUTA

Nome scientifico: *Spondyliosoma cantharus*

Codice FAO Alpha-3: **BRB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La tanuta è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo prevalentemente entro 100 m di profondità, è presente sui fondali rocciosi e misti, nonché in prossimità delle praterie di posidonia.

La specie, tendenzialmente gregaria, si riunisce talvolta in cospicui banchi.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 3 Kg), con una longevità oltre i 15 anni. La tanuta è una specie ermafro-

dità proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 17 cm\* (per un peso stimato di 80 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale-primaverile.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi policheti, molluschi e echinodermi.

\*LT maturità 50% da 18 a 24 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. Nei giovani esemplari il profilo del capo è obliquo, mentre negli individui adulti la fronte è più ripida con il profilo del muso più ottuso. Le mascelle sono dotate di 4-6 file di denti appuntiti, con quelli della fila più esterna più sviluppati. La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali più lunghe delle ventrali, la caudale è bilobata. Il colore del dorso è grigio-argenteo; sui fianchi, non sempre ben distinguibili, vi sono 16-20 strisce longitudinali dorate, scure e pigmentate.

Sulle pinne dorsale, caudale e anale, si rinvengono talvolta macchioline circolari verde pallido, che sono più evidenti nel periodo riproduttivo durante il quale le pinne si bordano d'azzurro e il colore del corpo acquisisce caratteristici e marcati riflessi bluastri; inoltre, sul corpo degli esemplari giovani possono essere presenti fasce verticali scure, che scompaiono negli individui adulti.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tanuta cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine, 5 g di lipidi, per circa 130 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La tanuta viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con le reti a strascico e i palangari di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno con fluttuazioni stagionali; inoltre, la tanuta riveste un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La tanuta può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 7 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# ROMBO QUATTROCCHI

Nome scientifico: *Lepidorhombus boscii*

Codice FAO Alpha-3: **LDB**

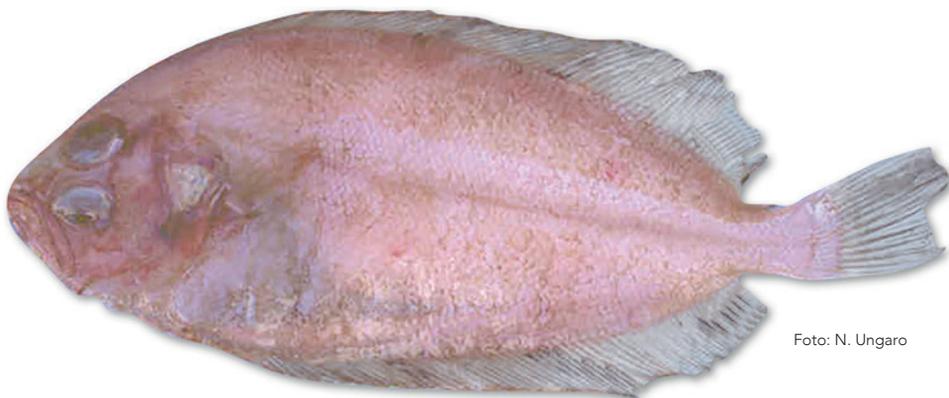


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il rombo quattrocchi è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbiosi e fangosi oltre i 50 m e sino a 700 m circa di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 500 g), con una longevità che può superare i 12 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso

stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 11 a 24 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piatto e ovaliforme, con il muso acuto e la mandibola poco prominente. Gli occhi, posizionati entrambi sul lato sinistro del corpo (quello rivolto verso l'alto), sono vicini e posizionati in maniera leggermente sfalsata. Lo spazio interorbitario è piuttosto stretto e al centro si trova una cresta longitudinale. Le narici sono spostate in avanti e sono prossime all'apertura boccale. La pinna caudale è convessa; le pinne pari del lato cieco (il destro, quello rivolto verso il basso) sono più piccole di quelle opposte, soprattutto le pettorali. Il lato sinistro del corpo (rivolto verso l'alto) è traslucido, di colore grigio-giallastro o marrone chiaro, con 4 caratteristici ocelli nebrastri sui lati posteriori delle pinne dorsali e anale (uno dei caratteri distintivi rispetto alla specie affine *Lepidorhombus whiffiagonis* – rombo giallo), mentre il lato cieco (il destro, rivolto verso il basso) è bianco.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di rombo quattrocchi crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il rombo quattrocchi viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico. Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia; le catture avvengono tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il rombo quattrocchi è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, talvolta anche congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 10 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# ROMBO GIALLO

Nome scientifico: *Lepidorhombus whiffiagonis*

Codice FAO Alpha-3: **MEG**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il rombo giallo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbiosi e fangosi oltre i 100 m e sino a 700 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 1,5 Kg), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 16-17 cm\* (per un peso

stimato di 25-30 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 19 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piatto e ovaliforme, con il muso acuto, la mandibola prominente e la mascella protrattile.

Gli occhi, posizionati entrambi sul lato sinistro del corpo (quello rivolto verso l'alto), sono vicini e posizionati in maniera sfalsata. La pinna caudale è convessa; le pinne pari del lato cieco (il destro, quello rivolto verso il basso) sono più piccole di quelle opposte, soprattutto le pettorali.

Il colore del lato sinistro (quello rivolto verso l'alto) è bruno giallastro o grigio bruno, con macchie più scure poco definite, mentre il lato cieco (rivolto verso il basso) è bianco.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di rombo giallo crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon interesse dai consumatori.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il rombo giallo viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico. Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, seppure non frequentissima nel pescato date le notevoli profondità alle quali vive la specie, è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia; le catture avvengono tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il rombo giallo può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, talvolta anche congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 10 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SOGLIOLA COMUNE

Nome scientifico: *Solea solea*

Codice FAO Alpha-3: SOL

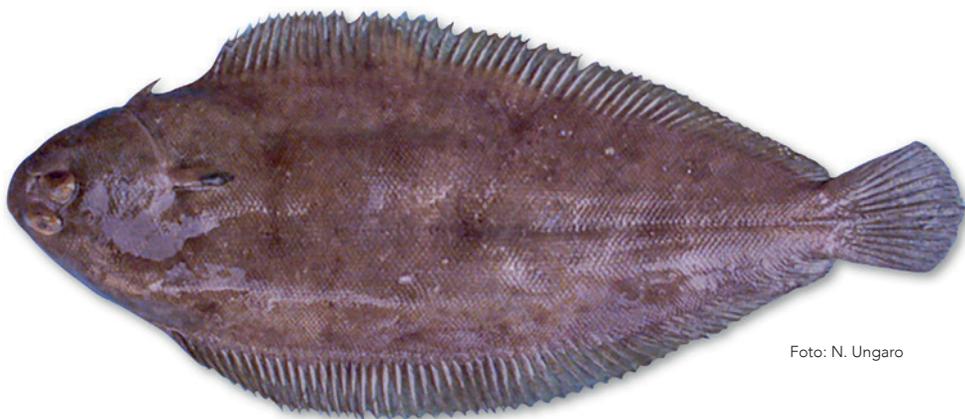


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La sogliola comune è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo sino a circa 150 m di profondità, predilige i fondali sabbio-fangosi costieri, incluse le lagune salmastre e gli estuari.

La lunghezza totale massima segnalata in Mediterraneo si avvicina ai 50 cm (per un peso che può superare 1 Kg), con una longevità che può andare oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di circa 15 cm\* (per un peso stimato di 30 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale-primaverile.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi soprattutto di piccoli organismi bentonici quali anellidi, molluschi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 15 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La sogliola comune è un pesce piatto, dal corpo ovale e asimmetrico, con gli occhi posizionati sul lato destro (quello rivolto verso l'alto); la bocca è arcuata.

Le pinne dorsali ed anali sono prive di raggi spinosi, e sono unite alla pinna caudale da una membrana ben sviluppata. Il colore del lato rivolto verso l'alto è generalmente bruno-grigiastro, con macchie e punti più scuri; sempre sullo stesso lato del corpo, alla metà della pettorale è presente una macchia nera, estesa fino al margine della pinna.

Il lato cieco del corpo (il sinistro, quello rivolto verso il basso) è di colore bianco o biancastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale, è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sogliola cruda (parte edibile) contengono in media 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 88 calorie. Riguardo la qualità organolet-

tica delle carni, questa specie è particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La sogliola viene pescata generalmente utilizzando le reti a strascico o quelle da posta. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, seppure in passato abbastanza comune, attualmente la risorsa non è molto frequente nei mari pugliesi e dunque nel pescato.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La sogliola può essere presente sui mercati pugliesi, e il più delle volte viene commercializzata fresca, intera o a filetti, talvolta congelata; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 15 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# ZANCHETTA

Nome scientifico: *Arnoglossus laterna*

Codice FAO Alpha-3: **MSF**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La zanchetta è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo sino a circa 100 m di profondità, la specie predilige i fondali costieri sabbiosi e fangosi. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso superiore ai 200 g), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 7 cm\* (per un peso stimato intorno ai 3 g), corrispondente a

un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre soprattutto di piccoli crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 7 a 12 cm (informazioni bibliografiche)

### **CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO**

Il corpo è piatto e fusiforme, snello, e a forma di suola, con entrambi gli occhi posizionati sul lato sinistro (quello rivolto verso l'alto).

La bocca è in posizione terminale e presenta denti sottili della stessa lunghezza, disposti in una sola serie in ambedue le mascelle.

La pinna dorsale, che è unica, inizia davanti agli occhi. La pinna caudale è tondeggiante, e le pinne pettorali e pelviche sinistre sono più sviluppate di quelle opposte; dietro le pinne pelviche sono presenti due spine ricurve all'indietro.

Il corpo è traslucido con una colorazione sabbio-giallastra, tendente al carnicino più o meno scuro, con punti più scuri sulle pinne. Il lato cieco (quello rivolto verso il basso) è di colore bianco sporco.

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di zanchetta cru-

da (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 81 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

### **ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA**

La zanchetta viene pescata generalmente utilizzando le reti a strascico. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia.

Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### **PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO**

La zanchetta è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## TRIGLIA DI FANGO

Nome scientifico: ***Mullus barbatus***

Codice FAO Alpha-3: **MUT**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La triglia di fango è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali sabio-fangosi dalla superficie sino ai 300 m circa di profondità, prediligendo quelli più costieri.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 35 cm (per un peso superiore ai 500 g), con una longevità oltre i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 9 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli

individui inferiore all'anno.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio estate.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di organismi bentonici di piccole e medie dimensioni (crostacei, vermi policheti e molluschi).

\*LT maturità 50% da 9 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e poco compresso lateralmente. La testa ha un profilo abbastanza ripido se confrontato con l'affine triglia di scoglio. Sotto l'apertura boccale ci sono due appendici (barbigli) con funzione sensoriale, utilizzate per la ricerca del cibo sul fondo.

Il dorso è di colore rosa-dorato spesso con striature longitudinali giallo-dorate, mentre il ventre è di colore più chiaro.

Le pinne sono giallastre o incolori; sulla prima pinna dorsale non vi è alcuna banda colorata (a differenza della triglia di scoglio che invece ha la pinna a fasce colorate).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di triglia di fango cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 5 g di lipidi, per circa 120 calorie. La triglia di fango è specie apprezzata per la qualità organoletti-

ca delle sue carni, ma di minore pregio rispetto a quella di scoglio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La triglia di fango viene pescata utilizzando generalmente le reti a strascico, più raramente con le reti da posta.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 11 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che però seguono un andamento stagionale anche in relazione al ciclo biologico della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La triglia di fango è spesso presente nei mercati pugliesi, dove è commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# TRIGLIA DI SCOGLIO

Nome scientifico: *Mullus surmuletus*

Codice FAO Alpha-3: MUR



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La triglia di scoglio è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali rocciosi, sabbiosi e misti dalla superficie sino ai 400 m circa di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 1 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato di 15 g), corrispondente a un'età

degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'estate.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di organismi bentonici di piccole e medie dimensioni (crostacei, vermi policheti e molluschi).

\*LT maturità 50% da 11 a 19 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La testa ha un profilo abbastanza arrotondato e poco ripido se confrontato con l'affine triglia di fango. Sotto l'apertura boccale ci sono due appendici (barbigli) con funzione sensoriale, utilizzate per la ricerca del cibo sui fondali. Il dorso è di un caratteristico colore bruno-rosastro mentre il ventre è di colore più chiaro, tendente al salmone con striature longitudinali bianco-dorate. Le pinne dorsali sono separate e su quella anteriore sono presenti fasce trasversali più scure (anche questo carattere la distingue dalla triglia di fango, che non ha bande colorate sulla pinna).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di triglia di scoglio cruda (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 3 g di lipidi,

per circa 103 calorie. La triglia di scoglio è specie molto apprezzata per la qualità organolettica delle sue carni.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La triglia di scoglio viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta e quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 11 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che però seguono un andamento stagionale anche in relazione al ciclo biologico della specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La triglia di scoglio è spesso presente nei mercati pugliesi, dove è commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# CAPPONE COCCIO

Nome scientifico: *Chelidonichthys cuculus*

Codice FAO Alpha-3: **GUR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappelletto è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato fino a 250 m circa di profondità, predilige i fondali sabbiosi, fangosi e misti, frequentando nella stagione calda le aree più costiere.

La lunghezza totale massima segnalata in Mediterraneo si avvicina ai 45 cm (per un peso stimato di circa 900 g), con una longevità che può arrivare ai 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di 10-11 cm\* (per un peso stimato di 10 g circa), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra l'inverno e la primavera. La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 15 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va assottigliandosi nella parte terminale. Il muso ha un profilo anteriore concavo. La mascella superiore è più sporgente dell'inferiore, entrambe sono munite di piccoli denti appuntiti. L'occhio è relativamente grande rispetto alle dimensioni della testa. La prima pinna dorsale è triangolare, le pinne pettorali si estendono in direzione caudale; le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati, utilizzati a mo' di dita per gli spostamenti sui fondali.

Il dorso è di colore rosso o roseo anche sulle pinne; una macchia nera si trova spesso vicino al margine della prima pinna dorsale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone cocchio crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per

circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone cocchio viene pescato soprattutto con le reti a strascico, meno frequentemente con quelle da posta e i palangari. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cappone cocchio può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CAPPONE UBRIACO

Nome scientifico: *Chelidonichthys lastoviza*

Codice FAO Alpha-3: **CTZ**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone ubriaco è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a 150 m di profondità, predilige i fondali sabbiosi, fangosi e misti, frequentando le aree più costiere nel periodo stagionale più caldo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 700 g), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 14 cm\* (per un peso

stimato di circa 30 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene nel periodo primaverile-estivo. La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 14 a 21 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va assottigliandosi nella porzione terminale. La testa è corazzata da placche ossee ed ha un profilo quasi dritto e ripido. Il muso è più breve di quello delle altre specie di capponi e su entrambe le mascelle si rinven-  
gono denti villiformi presenti anche sul vomere. Le pinne dorsali sono due e sono alloggiate in un solco longitudinale bordato su ogni lato da una serie di 25 scudetti, appuntiti nei giovani e smussati e granulosi negli adulti. La prima pinna dorsale ha forma triangolare, la seconda ha forma più allungata e si origina dopo un breve spazio dalla prima.

La pinna anale è opposta alla seconda dorsale, con dimensioni quasi uguali a quest'ultima. La caudale ha margine posteriore leggermente incavato al centro. Le pinne pettorali sono ampie e a forma di ali, con tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati per gli spostamenti sui fondali; le ventrali sono più corte delle pettorali. La colorazione del dorso, della coda e della testa, è rosso carminio-rosato con fasce oblique più scure sui fianchi; il ventre è biancastro. Le dorsali sono rossastre con macchie irregolari oblique.

La pinna anale è rossa alla base e bianco-giallastra sul margine esterno. Le pettorali sono violacee-rossastre, con raggi biancastri e macchie azzurro-cobalto.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone ubriaco crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone ubriaco viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico e quelle da posta. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure non frequentissima nelle catture.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cappone ubriaco può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## CAPPONE GALLINELLA

Nome scientifico: *Chelidonichthys lucerna*

Codice FAO Alpha-3: **GUU**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone gallinella è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali sabbiosi, fangosi e misti sino ai 300 m circa di profondità, talvolta spostandosi nelle aree più costiere durante la stagione calda. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 75 cm (per un peso che può superare i 4 Kg), con una longevità che può arrivare ai 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 16 cm\* (per

un peso stimato intorno ai 50 g circa), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi per lo più di piccoli pesci, crostacei e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 16 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è genericamente di forma fusiforme-squadrata, con la testa e la parte anteriore più sviluppate rispetto alla parte posteriore, che via via si assottiglia sino alla coda.

La testa è corazzata, e davanti al muso è presente un rostro incavato al centro, con i due lobi dentellati sul margine anteriore.

Il colore del corpo è bruno rossastro con il ventre bianco e i fianchi rosa salmone. Sono caratteristiche le pinne pettorali, ampie e che si aprono a ventaglio, molto variopinte; precisamente il lato esterno è blu violaceo con macchie rosse e raggi bianchi, invece il lato interno è verde scuro con macchie nere ed un largo margine blu.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone gallinella crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per

circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, la gallinella è la più apprezzata tra i "capponi" delle differenti specie.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone gallinella viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta, quelle a strascico e con il palangaro di fondo (questo ultimo soprattutto per gli esemplari più grandi). Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia ma particolare attenzione deve essere posta alla cattura dei grandi riproduttori (effettuata con i palangari di fondo), che se eccessiva potrebbe causare danni alla popolazione.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cappone gallinella può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, raramente congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 6 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CAPPONE GORNO

Nome scientifico: *Eutrigla gurnardus*

Codice FAO Alpha-3: **GUG**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone gorno è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi dai 10 ai 350 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 1 Kg), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10

g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi per lo più di piccoli pesci, crostacei e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 12 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma fusiforme-quadrata, con la testa e la parte anteriore più sviluppate rispetto alla parte posteriore, che via via si assottiglia sino alla coda. La testa è corazzata, e davanti al muso è presente un rostro appena incavato al centro.

Le pinne dorsali sono due e separate tra loro. Le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati a mo' di dita per gli spostamenti sui fondali. Il colore del corpo varia dal grigio-bruno al bruno-rossastro, il ventre è biancastro. Gli esemplari con prevalente colorazione del dorso grigio-bruna presentano talvolta sulla pinna dorsale una fascia centrale azzurra, mentre gli individui con la prevalente livrea bruno-rossastra possono presentare sul margine superiore della prima dorsale una macchia nera.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informa-

zioni disponibili, 100 g di cappone gorno crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone gorno viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico e quelle da posta, più raramente con il palangaro. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cappone gorno può essere presente sui mercati pugliesi, e il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## CAPPONE LIRA

Nome scientifico: *Trigla lyra*

Codice FAO Alpha-3: **GUN**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone lira è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi oltre i 100 m e sino ai 700 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg) con una longevità che può arrivare ai 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 18 cm\* (per un peso stimato di 60 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 18 a 20 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va fortemente assottigliandosi nella porzione terminale. Il muso è concavo e bilobo, la mandibola è più breve della mascella superiore, entrambe sono munite di fasce di denti ottusi; altri denti più piccoli si ritrovano sul vomere.

Le ossa preorbitali sono molto espanse con acute spine sul margine. Le pinne dorsali sono due e sono inserite in un solco dorsale bordato da una serie di 24/25 spine su ogni lato. Le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati, o mo' di dita, per gli spostamenti sui fondali. Le pinne ventrali sono meno sviluppate delle pettorali, la pinna anale è opposta e quasi uguale alla seconda dorsale, la caudale ha il margine posteriore appena incavato al centro.

Il dorso è di colore rosso, i fianchi rosati, il ventre bianco. Le pinne hanno un colore rosso di base, ma talvolta sulla dorsale e sulle pettorali possono essere presenti macchie azzurre.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone lira crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone lira viene pescato generalmente con le reti a strascico, talvolta con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure non comunissima nelle catture essendo tipica delle batimetrie più profonde.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cappone lira può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# BUDEGO E RANA PESCATRICE

Nome scientifico: *Lophius budegassa* / *Lophius piscatorius*    Codice FAO Alpha-3: ANK / MON

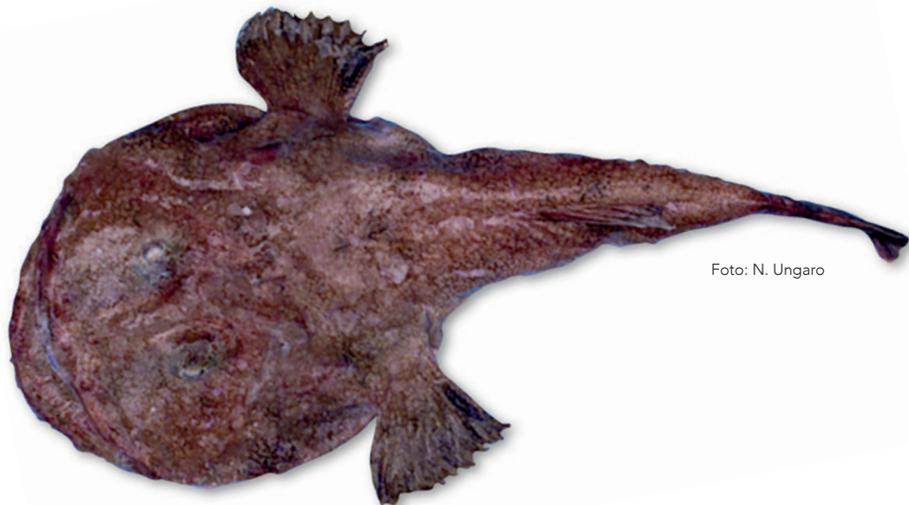


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La rana pescatrice propriamente detta (*Lophius piscatorius*) e il budego (*Lophius budegassa*) sono pesci ossei che possono essere inclusi nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuse in tutto il Mediterraneo, le due specie possono essere presenti sui fondali sabbiosi, fangosi e misti sino a 1000 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata della rana pescatrice propriamente detta si avvicina ai 200 cm (per un peso superiore ai 60 Kg) con una longevità che può arrivare ai 30 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 35-40 cm\* (per un peso stimato di 600-900 g), corrispondente

a un'età degli individui di 2 anni circa. Invece, la lunghezza totale massima segnalata per il budego si avvicina ai 100 cm (per un peso di poco inferiore ai 15 Kg) con una longevità che può superare i 25 anni; per questa specie la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 24 cm\*\* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa. Per entrambe le specie la riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale. Voraci predatrici, le rane pescatrici si nutrono soprattutto di pesci, che attirano con il movimento dell'illicio, ovvero il primo raggio della pinna dorsale (detto appunto "raggio pescatore").

\*LT maturità 50% da 50 a 94 cm (rana pescatrice) (informazioni bibliografiche)

\*\*LT maturità 50% da 24 a 66 cm (budego) (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

In entrambe le specie il capo è molto largo e depresso, contrastante con il corpo di forma conica che si restringe via via dietro le pinne pettorali e sino alla coda; nel budego il peduncolo caudale appare più allungato e sottile. In tutte e due le specie la mandibola è prominente, ed è dotata di denti disuguali, molto acuti e mobili. I denti superiori sono uniseriati quelli inferiori biseriati. L'orlo boccale superiore presenta due spine per lato; altre brevi spine si rinvencono sulla parte superiore del capo. Lungo la mandibola e ai lati del corpo si rinvencono appendici più o meno frangiate. La prima pinna dorsale è formata da 6 raggi isolati; il primo di essi (denominato illicio) è inserito in prossimità dell'orlo boccale superiore ed è più lungo degli altri, essendo peraltro caratterizzato da un lembo terminale più o meno frastagliato, spesso bilobo nella rana pescatrice mentre oblungo e acuto nel budego, con la funzione di esca per attrarre le prede. La seconda pinna dorsale si trova sulla metà posteriore del tronco, e le pinne pettorali sono più grandi delle ventrali con il margine posteriore diritto. Il colore del dorso di entrambe le specie è bruno-grigio o olivaceo, talvolta con la presenza di reticolature nere, mentre il ventre è bianco. Le pinne pettorali così come le altre pinne hanno il margine nero e sono più scure del dorso. Uno dei pochi elementi che consentono di distinguere le due specie è il colore del peritoneo (tessuto che copre la parete interna della cavità ventrale), che è bianco nella rana pescatrice e nero nel budego.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale entrambe le specie sono considerate magre.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di parte edibile cruda di rana pescatrice o di budego contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Le due specie sono molto apprezzate per la qualità organolettica delle loro carni.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La rana pescatrice e il budego vengono pescate quasi esclusivamente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n.1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, entrambe le specie sono ancora abbastanza presenti nei mari della Puglia, con una netta prevalenza del budego. Si pescano tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La rana pescatrice e il budego sono spesso presenti sui mercati pugliesi.

Il prodotto commercializzato, per lo più fresco, è nella gran parte dei casi la "coda", ovvero la parte del corpo con l'esclusione della testa (per questo motivo il prodotto viene spesso venduto come "coda di rospo"). Orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# POTASSOLO

Nome scientifico: *Micromesistius poutassou*

Codice FAO Alpha-3: **WHB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il potassolo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è più frequente nelle acque tra i 200 e i 600 m circa di profondità ma è stato rinvenuto sino ai -3000 m.

La specie, tendenzialmente gregaria, può formare cospicui banchi e compie migrazioni notturne, risalendo dalle profondità sino in prossimità della superficie. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 55 cm (per un peso di circa 900 g) con una longevità che può arrivare ai 15 anni e più; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 17-18 cm\* (per un peso stimato di 30-35 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie si nutre soprattutto di piccoli crostacei, più raramente di piccoli pesci.

\*LT maturità 50% da 19 a 28 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è affusolato, la testa conica e la mandibola leggermente prominente. Nella mascella superiore vi è una fila esterna di denti sottili e acuminati rivolti indietro ed una fila interna di denti più piccoli; nella mascella inferiore c'è una fila di denti aghiformi.

Le pinne dorsali sono tre e ben separate fra loro, la prima e la seconda sono triangolari, la terza più allungata. Le due pinne anali sono contigue e la prima è più lunga, le pinne ventrali sono più corte. Il colore del corpo è grigio brunastro sul dorso, argenteo rosato sui fianchi e biancastro sul ventre.

Sul margine posteriore dell'opercolo ed alla base della pinna pettorale è presente una macchia nera, non sempre evidente.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di potassolo cru-

do (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo le qualità organolettiche delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il potassolo viene pescato utilizzando prevalentemente le reti a strascico, più raramente quelle da posta. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, seppure catturata dalle imbarcazioni che operano più al largo in acque profonde.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il potassolo è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# MERLUZZETTO

Nome scientifico: *Trisopterus minutus capelanus*

Codice FAO Alpha-3: **XOD**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il merluzzetto è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a circa 200 m di profondità, predilige i fondali sabbio-fangosi.

La specie è tendenzialmente gregaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso stimato di circa 300 g) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 10 cm\* (per un peso

stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci e crostacei.

\*LT maturità 50% da 11 a 14 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La bocca è obliqua, con la mascella superiore leggermente prominente e un barbiglio ben sviluppato sotto la mandibola.

Sono presenti 3 pinne dorsali e 2 anali, la prima delle quali più lunga. Le pinne ventrali sono filiformi, estese oltre l'origine della prima anale.

Il colore del dorso è bruno-giallastro, argenteo su fianchi e ventre; giallastro è il colore delle pinne pettorali, alla base delle quali sono presenti macchie scure.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di merluzzetto crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 78 calorie. Riguardo la qualità organolettica, anche se ha carni delicate questa specie non è particolarmente apprezzata dai consumatori.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il merluzzetto viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 12 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il merluzzetto è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 7 € al Kg (a seconda della taglia e disponibilità).

## PESCI OSSEI

# NASELLO

Nome scientifico: ***Merluccius merluccius***

Codice FAO Alpha-3: **HKE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il nasello è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi o misti sino a 1000 m di profondità, prediligendo comunque quelli tra le batimetrie dei -20 e -200 m.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso stimato di circa 14 Kg), con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm\* (per

un peso stimato di 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa. La riproduzione avviene durante tutto l'anno.

La specie, vorace predatrice, si nutre prevalentemente di pesci, molluschi cefalopodi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 20 a 43 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e poco compresso lateralmente. Entrambe le mascelle, di cui quella inferiore leggermente prominente, presentano 2-3 serie di denti di cui quelli interni mobili. Le pinne dorsali sono due, la prima di forma triangolare e la seconda che si arrotonda vicino al peduncolo caudale. Le pettorali e quelle ventrali sono di simile lunghezza, la pinna caudale è triangolare con l'orlo posteriore dritto o leggermente concavo. Il colore del dorso è grigio-bruno, i fianchi sono argentei e il ventre bianco.

Le pinne sono grigie, in particolare la dorsale e la caudale hanno il bordo più scuro. La mandibola è nerastra all'apice, e negli adulti la bocca e le camere branchiali sono nero-violacee all'interno.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di nasello crudo

(parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 85 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è di buon pregio nonché particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il nasello viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico o con il palangaro di fondo, questo ultimo per la cattura degli esemplari di maggiori dimensioni. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il nasello è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 5 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# MUSDEA O MOSTELLA BIANCA

Nome scientifico: *Phycis blennoides*

Codice FAO Alpha-3: **GFB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La musdea o mostella bianca è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi oltre i 100 m e sino a circa 1000 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70-80 cm (per un peso che può superare i 4 Kg), con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 18 cm\* (per un peso di

40-50 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 1,5 a 2,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente, la testa conica.

La bocca appare obliqua, con la mascella superiore leggermente prominente e un barbiglio sotto la mandibola lungo quanto il diametro dell'occhio, quest'ultimo di dimensioni relativamente grandi.

Le pinne dorsali sono due, di cui la prima di forma triangolare e che presenta uno dei raggi prolungato in un filamento di lunghezza variabile; la seconda dorsale, più lunga e con una macchia scura al centro, si estende fino al peduncolo caudale. Le pinne ventrali sono filiformi e si estendono oltre l'origine della pinna anale, mentre la caudale è poco sviluppata e ha il margine posteriore arrotondato.

Il colore del dorso è biancastro-giallastro con sfumature rosa, mentre è bianco-argenteo su fianchi e ventre; le pinne dorsale, anale e caudale sono bordate di nero.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di musdea o mostella bianca cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,8 g di lipidi, per circa 81 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio, seppure può essere apprezzata localmente.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La musdea o mostella bianca viene pescata generalmente utilizzando reti a strascico, più raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La musdea o mostella bianca è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# MUSDEA O MOSTELLA

Nome scientifico: *Phycis phycis*

Codice FAO Alpha-3: **FOR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La musdea o mostella è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi (dove vive in cavità e anfratti) entro la batimetria dei 200 m.

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 65 cm (per un peso stimato superiore ai 3 Kg), con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza

totale minima di circa 25 cm\* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 28 a 36 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato, rigonfio nella parte addominale e che si rastrema verso il peduncolo caudale.

La testa è conica, la bocca obliqua con la mascella superiore leggermente prominente; è presente un barbiglio sotto la mandibola lungo quanto il diametro dell'occhio, quest'ultimo relativamente grande.

Le pinne dorsali sono due di cui la prima di forma triangolare, mentre la seconda, più lunga e con il margine posteriore arrotondato, raggiunge il peduncolo caudale.

Le pinne ventrali sono filiformi e non si estendono oltre l'origine della pinna anale, la pinna caudale è poco sviluppata e arrotondata.

Il colore del dorso è brunastro, con sfumature argentee su fianchi e ventre; le pinne dorsale, anale e caudale sono bordate di nero negli adulti, di bianco-azzurro negli esemplari giovani.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di musdea o mostella cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,8 g di lipidi, per circa 81 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio, anche se può essere apprezzata localmente.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La musdea o mostella viene pescata generalmente utilizzando reti da posta o palangari di fondo, più raramente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, più comune nelle zone più meridionali della regione.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La musdea o mostella può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## OMBRINA

Nome scientifico: *Umbrina cirrosa*

Codice FAO Alpha-3: **COB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ombrina è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e misti, prevalentemente entro i 100 m di profondità.

La specie è alquanto stanziale e solitamente vive solitaria o in piccoli banchi; sopporta anche variazioni di salinità entrando talvolta nelle lagune costiere.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso che può superare i 10 kg), con una longevi-

tà che può arrivare ai 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 24 cm\* (per un peso stimato di circa 150-200 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione avviene generalmente in estate.

L'ombrina si nutre prevalentemente di molluschi, crostacei e piccoli pesci.

\*LT maturità 50% da 24 a 37 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente, a profilo arcuato sul dorso e quasi rettilineo sul lato ventrale, con la testa robusta e l'estremità del muso arrotondata. La mascella superiore è un poco prominente e copre quella inferiore che è provvista di un barbiglio carnoso molto corto; sono inoltre presenti due paia di pori sul mento e 10 sul muso.

Le pinne dorsali sono due, la prima è di forma triangolare, la seconda è più lunga e più bassa. La pinna anale è di forma quasi triangolare.

La pinna caudale ha il margine posteriore leggermente concavo nella metà superiore mentre leggermente convesso in quella inferiore.

Le pinne pettorali sono brevi e poco più corte delle pelviche che sono inserite in posizione ventrale.

La colorazione del dorso è grigia-argentea con riflessi metallici, con caratteristiche linee sinuose e oblique di colore dorato, orlate di azzurro sul dorso e sulla parte superiore dei fianchi; il margine dell'opercolo è nero lucido. Le pinne sono di colore ocre più o meno scuro, più pallide e trasparenti quelle pari, le dorsali sono marginate di scuro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ombrina cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'ombrina viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, ma può essere occasionalmente catturata anche con le reti a strascico e i palangari di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia e dunque nelle catture della pesca.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'ombrina può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## CORVINA

Nome scientifico: *Sciaena umbra*

Codice FAO Alpha-3: **CBM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La corvina è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo essenzialmente entro i 50-60 m di profondità, frequenta i fondali costieri rocciosi e le biocostruzioni (es. coralligeno), nonché le praterie di Posidonia oceanica. Specie a prevalente attività notturna, sopporta anche variazioni di salinità entrando talvolta nelle lagune costiere.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 5 Kg), con una longevità

che può andare oltre i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 19 cm\* (per un peso stimato di 100-150 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La corvina si nutre prevalentemente di piccoli pesci e crostacei, nonché di molluschi.

\*LT maturità 50% da 19 a 30 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, poco compresso lateralmente con il profilo dorsale piuttosto arcuato. Il muso è breve e arrotondato, la bocca quasi orizzontale.

Le pinne dorsali sono due e contigue, con la seconda che è più sviluppata; le ventrali sono più lunghe delle pettorali e la caudale ha il margine leggermente convesso.

Il colore del dorso è grigio-brunastro con riflessi dorati o metallici, i fianchi argentei. Le pinne ventrali e anali sono nere con il margine anteriore bianco, la caudale giallastra.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di corvina cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 0,8 g di lipidi, per circa 88 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La corvina viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, ma può essere catturata anche dai palangari di fondo e occasionalmente dalle reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia con le catture che possono avvenire tutto l'anno; la corvina inoltre riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La corvina può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# CERNIA BIANCA

Nome scientifico: *Epinephelus aeneus*

Codice FAO Alpha-3: **GPW**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cernia bianca è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata sino a 200 m circa di profondità, predilige i fondali costieri prevalentemente sabbiosi dove comunque sono presenti rifugi di diversa tipologia (tavolati o agglomerati rocciosi, bioconcrezioni, relitti, ecc.) nei quali intanarsi. La specie è tendenzialmente stanziale. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso che può

arrivare ai 25 Kg), con una longevità oltre i 20 anni. La cernia bianca è una specie ermafrodita proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 45 cm\* (per un peso stimato intorno a 1,5 Kg), corrispondente a un'età degli individui tra 4 e 5 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La specie, vorace predatrice, si nutre di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 50 a 60 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La testa è massiccia e la mandibola prominente; sull'opercolo sono presenti 3 spine appiattite. La pinna dorsale è unica con il margine libero incavato al centro; la pinna caudale ha il margine leggermente convesso negli individui giovani, che diventa completamente concavo negli adulti. Il colore del dorso è generalmente grigio-verdastro, raramente completamente bianco, con alcune coppie di fasce verticali più scure (molto marcate nei giovani esemplari), oltre a numerose macchiette. Sul capo spiccano 2-3 caratteristiche strisce biancastre sottili e oblique, che partono dall'occhio e raggiungono il margine posteriore dell'opercolo.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cernia bianca cruda (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa

90 calorie. La specie, come tutte le cernie, è particolarmente apprezzata per la qualità delle carni.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cernia bianca viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo e le reti da posta, talvolta anche con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 45 cm, come per tutte le altre cernie.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento la risorsa non è comunissima nei mari della Puglia, anche a causa della vulnerabilità della specie rispetto alle attività di pesca, ed è comunque più frequente sul versante ionico. La cernia bianca riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi, ma per i motivi sopra evidenziati il D.P.R. n.1639 del 02/10/1968 ne limita la cattura ad un solo esemplare per uscita di pesca (la limitazione vale per tutte le specie di cernie).

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La cernia bianca può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 20 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## CERNIA DORATA

Nome scientifico: *Epinephelus costae*

Codice FAO Alpha-3: **EPK**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cernia dorata è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata fino a 200 m circa di profondità, predilige i fondali più costieri rocciosi o bioconcrezionati (es. coralligeno), soprattutto quelli ricchi di anfratti e tane (dove trova rifugio).

La specie è tendenzialmente stanziale. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso di oltre 15 Kg), con una longevità che può superare

i 30 anni. La cernia dorata è da ritenersi ermafrodita proteroginica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 30 cm\* (per un peso stimato di 300 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La cernia dorata, vorace predatrice, si nutre di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 30 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La testa è massiccia e la mandibola prominente; all'apice della bocca sono presenti due denti uncinati caniniformi, mentre in ogni lato delle mascelle ci sono denti più piccoli e cardiformi.

Sull'opercolo sono presenti 3 spine. La pinna dorsale è unica; la pinna caudale mostra un margine leggermente convesso negli individui giovani mentre è concavo negli adulti. La colorazione del dorso varia dal bruno-giallastro negli adulti al bruno seppia nei giovani esemplari; in questi ultimi sono evidenti 5-7 strisce longitudinali sul corpo e due oblique sull'opercolo, che diventano molto meno visibili negli adulti. Sempre negli esemplari adulti, sulla metà anteriore dei fianchi è presente una macchia dorata, talvolta seguita da alcune macchie più scure; sia la macchia dorata che quelle più scure tendono comunque a scomparire dopo la morte del pesce.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cernia dorata cruda (parte edibile) contengono circa

19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. La specie, come tutte le cernie, è particolarmente apprezzata per la qualità delle sue carni.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cernia dorata viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo e le reti da posta, più raramente con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 45 cm, come per tutte le altre cernie.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è comunissima nei mari della Puglia anche a causa della vulnerabilità della specie rispetto alle attività di pesca, ed è più frequente sul versante ionico-salentino. La cernia dorata riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi, ma per i motivi sopra evidenziati il D.P.R. n.1639 del 02/10/1968 ne limita la cattura ad un solo esemplare per uscita di pesca (la limitazione vale per tutte le specie di cernie).

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La cernia dorata può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 20 a 35 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# CERNIA BRUNA

Nome scientifico: *Epinephelus marginatus*

Codice FAO Alpha-3: **GPD**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cernia bruna è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata fino a 300 m circa di profondità, è presente essenzialmente sui fondali più costieri rocciosi o bioconcrezionati (es. coralligeno) ricchi di anfratti e tane, dove trova rifugio. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria, tranne che nel periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 150 cm (per oltre 50 Kg di peso), con una longevità che può superare i 50 anni. La cernia bruna è una

specie ermafrodita proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di 38-40 cm\* (per un peso stimato di 700-900 g), corrispondente a un'età di 4 anni circa, mentre nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di 55-60 cm\* (per un peso tra 2 e 3 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 6 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La specie, vorace predatrice, si nutre di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 49 a 100 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è robusto, allungato e piuttosto compresso lateralmente.

La testa è massiccia e la mandibola prominente. Sull'opercolo sono presenti 3 spine appiattite.

Nelle mascelle sono presenti 4 denti caniniformi, dietro i quali c'è ne sono di più piccoli incurvati e inclinati posteriormente, oltre ad altri cardiformi posti lateralmente.

La pinna dorsale è unica con il margine libero incavato al centro. Le pinne pettorali hanno il margine arrotondato di colore biancastro, come le ventrali che sono più piccole e con il bordo nerastro. Il dorso è generalmente di colore bruno-rossastro mentre il ventre giallo-arancio; sulla testa e sui fianchi sono inoltre presenti delle macchie verdi-giallastre, che spesso formano delle bande verticali. Dopo la morte le macchie scompaiono e la colorazione diviene bruna uniforme sul dorso e sui fianchi, giallastra sul ventre.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cernia bruna cruda (parte edibile) contengono circa

19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. La specie, come tutte le cernie, è particolarmente apprezzata per la qualità delle sue carni.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cernia bruna viene pescata generalmente utilizzando palangari di fondo e reti da posta, più raramente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 45 cm, come per tutte le altre cernie.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è attualmente comunissima nei mari della Puglia anche a causa della vulnerabilità della specie rispetto alle attività di pesca. La cernia bruna riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi, ma per i motivi sopra evidenziati il D.P.R. n.1639 del 02/10/1968 ne limita la cattura ad un solo esemplare per uscita di pesca (la limitazione vale per tutte le specie di cernie).

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La cernia bruna può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca, intera o a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 20 a 35 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## PERCHIA

Nome scientifico: ***Serranus cabrilla***

Codice FAO Alpha-3: **CBR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La perchia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è presente prevalentemente sui fondali costieri rocciosi, bioconcrezionati (es. coralligeno) e misti, nonché in prossimità delle praterie di posidonia. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso che può arrivare ai 500 g circa), con una longevità che supera i 5 anni.

La perchia è una specie ermafrodita sin-

crona, una condizione che permette agli individui di avere in contemporanea entrambi i sessi funzionali.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 10 cm\* (per un peso stimato di poco superiore ai 10 g), corrispondenti a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 10 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato, poco compresso lateralmente. Il muso è appuntito, la mandibola prominente.

L'opercolo è dotato di 3 spine, il preopercolo ha il bordo posteriore seghettato. La pinna dorsale è unica e piuttosto alta, le pettorali sono più lunghe delle ventrali e la caudale ha il margine leggermente concavo. Il colore del dorso varia dal grigio-giallastro al rossastro con 7-9 fasce verticali scure non estese sul ventre, e con alcune linee longitudinali di colore giallo o arancio.

Sul capo sono presenti linee oblique di colore arancione. Le pinne sono grigio-giallastre con punti biancastri su quelle dorsale, anale e caudale.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di perchia cruda (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 ca-

lorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto o scarso pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La perchia viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La perchia può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# PESCI OSSEI

## SCIARRANO

Nome scientifico: *Serranus scriba*

Codice FAO Alpha-3: **SRK**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo sciarrano è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente essenzialmente sui fondali costieri rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno), nonché in prossimità delle praterie di posidonia.

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 35 cm (per un peso che può arrivare ai 500 g circa), con una longevità di oltre 15 anni.

Lo sciarrano è una specie ermafrodita

sincrona, una condizione che permette agli individui di avere in contemporanea entrambi i sessi funzionali. La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 9 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 9 a 11 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato, poco compresso lateralmente. Il muso è appuntito, la mandibola prominente.

L'opercolo è dotato di 3 spine, il preopercolo ha il bordo posteriore seghettato. La pinna dorsale è unica e piuttosto alta, le pettorali sono più lunghe delle ventrali e la caudale ha il margine posteriore dritto o leggermente convesso.

Il colore del dorso è grigio violaceo o rossastro, con 5-7 fasce verticali bruno-nere; sul ventre è presente una zona di colore azzurro, caratteristica della specie. Inoltre, sulla parte inferiore del capo sono presenti numerose macchie rossastre, mentre nella porzione superiore sono presenti linee azzurre, sottili e sinuose. Le pinne dorsale e anale sono di colore grigio-rosse con punti rossi e blu, le pettorali sono di colore grigio-roseo o gialle, le ventrali bruno o azzurrognole, la caudale è gialla.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sciarrano crudo (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo sciarrano viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e più raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo sciarrano può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 10 € al Kg (a seconda della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SCORFANO ROSA

Nome scientifico: *Scorpaena elongata*

Codice FAO Alpha-3: **EZS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano rosa è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali sabbio-fangosi e misti oltre i 100 m e sino a circa 800 m di profondità. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg), con una longevità che può superare i 30 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 28-29 cm\* (per un peso di 350-400 g), corrispondente a un'età degli individui di 7-8 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo estivo-autunnale.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e pesci.

\*LT maturità 50% da 29 a 33 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piuttosto ovale e compresso lateralmente, la testa è massiccia e allungata (il che è uno degli elementi di distinzione rispetto allo scorfano rosso). Sulla testa, sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine.

La bocca è piuttosto ampia, la mandibola prominente. Presenta un occhio il cui diametro è uguale alla lunghezza del muso.

Dall'osso preorbitale e dalla parte inferiore del preopercolo si estendono delle appendici cutanee frastagliate.

La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali sono più lunghe delle ventrali e distese raggiungono quasi l'apertura anale, la caudale ha margine convesso. Il colore del dorso è rosso-rosato-giallastro con la testa più scura; talvolta si rinvencono macchie scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale, nonché sulla caudale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano rosa crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,4 g di lipidi, per circa 82 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano rosa viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico o da posta, e con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia seppure alle batimetrie più profonde.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo scorfano rosa può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi alla vendita da 8 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SCORFANO NERO

Nome scientifico: *Scorpaena porcus*

Codice FAO Alpha-3: **BSS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano nero è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi o misti entro la batimetria dei 50-60 m. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso stimato di circa 500 g), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è

raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 13 cm\* (per un peso stimato di 40 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 3 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e piccoli pesci.

\*LT maturità 50% da 14 a 18 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma ellittica, con la testa massiccia. Sulla testa, sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine.

La bocca è piuttosto ampia, la mandibola prominente, l'occhio è di dimensioni relativamente grandi. Dall'osso preorbitale e dalla parte inferiore del preopercolo si estendono delle appendici cutanee frastagliate (lacinie).

La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali sono più lunghe delle ventrali e arrotondate come la caudale. Il colore del dorso è bruno-nerastro con macchie e bande trasversali più scure; sulla caudale sono presenti tre fasce scure verticali e talvolta sulla pinna dorsale è possibile rinvenire una macchia nerastra.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano nero crudo (parte edibile) contengono circa

19 g di proteine e 0,4 g di lipidi, per circa 82 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano nero viene pescato generalmente utilizzando reti da posta, occasionalmente viene catturato con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo scorfano nero è presente sui mercati pugliesi dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 5 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SCORFANO ROSSO

Nome scientifico: *Scorpaena scrofa*

Codice FAO Alpha-3: **RSE**

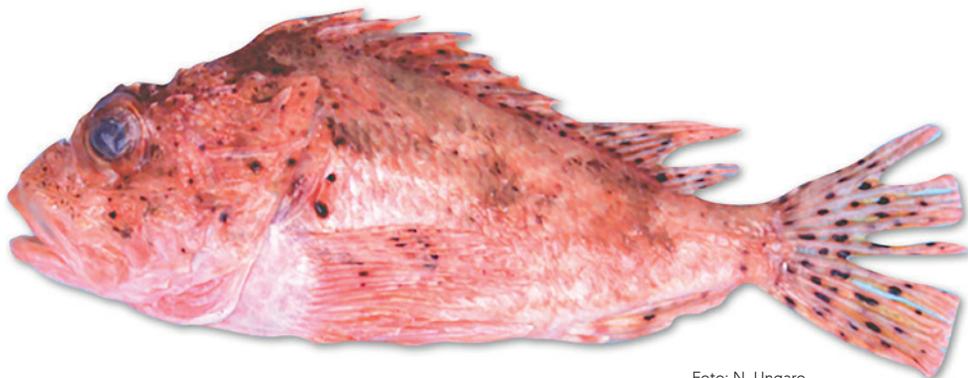


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano rosso è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato sino a circa 500 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e le biocostruzioni (es. coralligeno).

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso oltre i 2,5 Kg), con una longevità che può superare i 25 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 18-20 cm\* (per un peso stimato di 100-150 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di pesci e crostacei.

\*LT maturità 50% da 19 a 28 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma ellittica, con la testa massiccia. Sulla testa, sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine.

La bocca è piuttosto ampia, la mandibola prominente, l'occhio è di dimensioni relativamente grandi. Dall'osso preorbitale, dalla parte inferiore del preopercolo e dalla mandibola si estendono delle appendici cutanee frastagliate (lacinie).

La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali sono più lunghe delle ventrali e arrotondate come la caudale. Il colore del dorso varia dal rosa chiaro al rosso brillante con macchie più scure rossastre, giallastre o brunnastre. Sulla pinna dorsale è possibile rinvenire una macchia nerastra, mentre la pinna caudale è punteggiata di macchie scure (a differenza dello scorfano nero, la cui pinna caudale è caratterizzata dalla presenza di tre fasce scure).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano rosso crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 85 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di ottimo pregio, la migliore tra gli scorfani.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano rosso viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, da posta e palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, seppure non troppo frequente nelle catture.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo scorfano rosso può essere presente sui mercati pugliesi e il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 15 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# SCORFANO DI FONDALE

Nome scientifico: *Helicolenus dactylopterus*

Codice FAO Alpha-3: **BRF**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano di fondale è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali sabbiosi e fangosi oltre i 100 m e sino a circa 1000 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato prossimo ai 2 Kg), con una longevità che può superare i 40 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lun-

ghezza totale minima di circa 13 cm\* (per un peso stimato di 30-40 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale-invernale. La specie è predatrice, nutrendosi di piccoli crostacei, molluschi, e pesci.

\*LT maturità 50% da 13 a 20 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma ovale e compresso lateralmente, con la testa massiccia. La bocca è piuttosto ampia, nella mascella e nella mandibola ci sono file di denti aghiformi.

L'occhio ha un diametro maggiore della lunghezza del muso. Sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine. La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali presentano delle estremità libere nei raggi per appoggiarsi sul fondo.

Il colore del dorso è rosso-brunastro, i fianchi rosa, il ventre bianco; sui fianchi sono inoltre presenti e evidenti 5-6 fasce verticali rossastre. L'interno della bocca è di colore nero-bluastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano di fondale crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,4 g di lipidi, per circa 80 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano di fondale viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico, o con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, soprattutto alle maggiori profondità dove viene catturata tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo scorfano di fondale può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# TRACINA DRAGO

Nome scientifico: *Trachinus draco*

Codice FAO Alpha-3: **WEG**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La tracina drago è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo sino a batimetrie superiori ai 150 m, frequenta i fondali sabbiosi dove è solita infossarsi, prediligendo quelli costieri.

La lunghezza totale massima si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 1 kg) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 9 cm\* (per un peso stimato intor-

no ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La tracina drago si nutre prevalentemente di piccoli pesci e piccoli invertebrati, in particolare crostacei.

\*LT maturità 50% da 9 a 12 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. L'apertura boccale è piuttosto ampia e la mandibola prominente. Le mascelle, il vomere e il palatino sono muniti di diverse file di denti uguali e molto sottili.

Gli occhi sono globosi e vicini tra di loro, con lo spazio interorbitario che è quasi pari al diametro oculare.

Le pinne dorsali sono due, la prima ha forma triangolare ed è composta da 5-6 robuste spine canalizzate e collegate a delle ghiandole velenifere, la seconda è più lunga.

La pinna anale inizia molto in avanti ed è più lunga della seconda pinna dorsale. Le pinne pettorali sono di forma trapezoidale e hanno margine posteriore dritto o lievemente concavo, la ventrale è inserita in posizione giugulare. La pinna caudale ha il margine leggermente incavato. Il colore del dorso è bruno-verdastro con numerose macchie e linee oblique azzurre e gialle, sui fianchi e sul ventre è bianco-giallastro, mentre sulla testa si notano diverse macchiette scure. La pinna dorsale anteriore è di colore nero e talvolta è presente una macchia bluastro o nerastra al di sopra della pinna pettorale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tracina drago (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 9 g di lipidi, per circa 160 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La tracina drago viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta e quelle a strascico, più raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza presente nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La specie può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 6 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCI OSSEI

# PESCE PRETE

Nome scientifico: *Uranoscopus scaber*

Codice FAO Alpha-3: **UUC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce prete è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a oltre 400 m di profondità, è presente sui fondali sabbio-fangosi (dove è solito infossarsi) prediligendo quelli costieri.

La lunghezza totale massima segnalata supera i 50 cm (per un peso stimato di 2 kg circa), con una longevità che può andare oltre i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato

intorno ai 20 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 11 a 18 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare e si rastrema verso il peduncolo caudale. La testa è coperta da placche ossee granulose nella zona opercolare, orbitaria e superiore; gli occhi sono rivolti verso l'alto, caratteristica che ha dato il nome latino alla specie (*uranoscopus* = guardare il cielo). La bocca si apre dorsalmente con taglio ampio e verticale. Nella mascella superiore vi sono denti piccoli e cardiformi, seguiti da 1-2 serie di denti più grandi.

La mandibola è provvista di una ventina di denti ricurvi all'indietro; al centro della mandibola è presente una caratteristica appendice sottile e sfrangiata, il cui movimento attira le prede. Sopra la testa e dietro gli occhi sono presenti placche ossee ruvide e granulose, ai lati delle quali vi sono 2 spine, inclinate verso l'alto e che sono velenifere.

Le pinne dorsali sono due, la prima ha forma triangolare ed è più breve della seconda. Le pinne pettorali sono ampie e di forma quasi rettangolare, le ventrali si inseriscono vicino la gola e la pinna caudale è ampia con il margine arrotondato. La colorazione del corpo è bruno oca, più scura sul dorso e più chiara sul ventre con caratteristiche fasce oblique sui fianchi. La prima pinna dorsale è nera.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce prete crudo (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce prete viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico e da posta. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza presente nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pesce prete può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

## PESCE SAN PIETRO

Nome scientifico: *Zeus faber*

Codice FAO Alpha-3: JOD

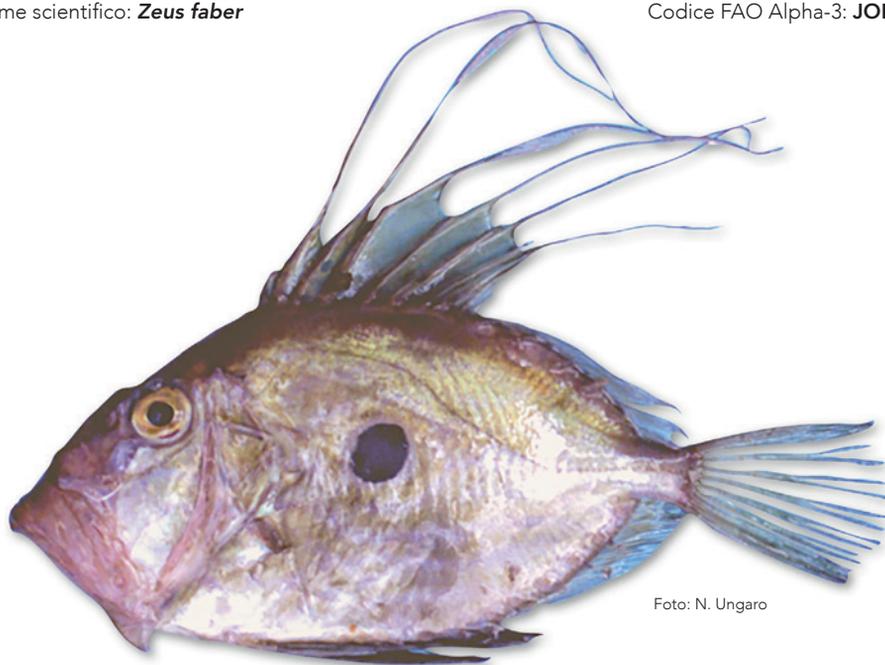


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il San Pietro è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali fango-sabbiosi e misti sino ad oltre 400 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina agli 80-90 cm (per un peso stimato di circa 7 Kg), con una longevità

che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale di circa 25 cm\* (per un peso stimato intorno ai 300 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo. La specie è predatrice, nutrendosi prevalentemente di pesci, crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 25 a 30 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. La bocca è molto ampia, obliqua ed è protrattile, con la mandibola prominente; in ambedue le mascelle vi sono da 3 a 5 serie di denti piccoli e conici e due gruppi di denti sul vomere. Sono presenti alcune spine sul muso, sulla testa e sul margine preopercolare. Sulla linea mediana del ventre ci sono 13/14 scudetti ossei spinosi disposti in serie con le punte rivolte indietro.

Le pinne dorsali sono due; la prima ha la membrana interradiale che si prolunga in filamenti, più lunghi negli individui giovani; la seconda è più bassa e ha margine e lobo posteriore arrotondato. Alla base della dorsale e dell'anale sono presenti serie di placche ossee, dotate di spine biforcute. Le pinne pettorali hanno forma di ventaglio.

La pinna caudale ha il margine posteriore convesso. Numerose spine si trovano alla base dei raggi molli della pinna dorsale, dell'opercolo e sul ventre. La colorazione del corpo è grigia-argentea con riflessi brunastrì e fasce orizzontali giallo-dorate. La caratteristica della specie è una macchia più scura al centro di entrambi i fianchi, bordata da un alone biancastro; il nome volgare del pesce discende proprio dalla posizione e la forma di tali macchie, infatti la leggen-

da vuole che rappresentino le impronte delle dita lasciate dalla mano di San Pietro, l'Apostolo che faceva il pescatore.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce San Pietro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce San Pietro viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico, occasionalmente con quelle da posta, più raramente con il palangaro di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia seppure non frequentissima nelle catture.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pesce San Pietro può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 15 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI CARTILAGINEI

## VERDESCA

Nome scientifico: ***Prionace glauca***

Codice FAO Alpha-3: **BSH**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La verdesca è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, predilige le acque del largo pur frequentando anche le aree costiere nella stagione calda.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 400 cm (per un peso superiore ai 250 Kg) con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 170-180 cm\* (per un

peso di circa 50-60 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 4-5 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La verdesca è un abile predatrice, nutrendosi di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 203 a 221 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, con la testa compressa dorso-ventralmente.

La bocca si trova in posizione ventrale; nella mascella superiore ci sono 14 denti affilati, triangolari e disposti quasi orizzontalmente, mentre in quella inferiore sono presenti 13-15 denti. Il muso è stretto e appuntito, le narici sono situate tra l'apice del muso e la bocca. Le pinne dorsali sono due, di forma triangolare, di cui la prima, più grande, è più vicina alle pinne ventrali che a quelle pettorali; queste ultime sono più lunghe delle ventrali e tipicamente falciformi.

La pinna caudale è ampia con il lobo superiore appuntito e più sviluppato di quello inferiore. Il dorso ha una caratteristica colorazione blu-verdastro (da cui il nome volgare "verdesca"), mentre il ventre è biancastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di verdesca cruda

(parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 88 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di scarso pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La verdesca viene pescata generalmente utilizzando i palangari derivanti.

Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, pur essendo un pesce cartilagineo (e quindi a elevata taglia di maturità e bassa fecondità) attualmente la risorsa non sembra evidenziare segnali di declino nei mari della Puglia.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La verdesca può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca e molto spesso a tranci; orientativamente, può spuntare prezzi da 5 a 8 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# PESCI CARTILAGINEI

## PALOMBO

Nome scientifico: *Mustelus mustelus*

Codice FAO Alpha-3: **SMD**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il palombo è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali rocciosi, sabbio-fangosi e misti sino a circa 600 m di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm (per un peso stimato di 25 kg circa), con una longevità che può arrivare e superare i 25 anni. La maturità sessuale è raggiunta a

partire da una lunghezza totale minima di circa 70 cm\* nei maschi e di 80 cm\* nelle femmine (per un peso stimato di 1-1,5 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 5-6 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tardo primaverile-estivo. La specie, abile predatrice, si nutre di pesci, crostacei, cefalopodi ed altri organismi sia sui fondali che in colonna d'acqua.

\*LT maturità 50% da 80 a 120 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, la testa compressa dorso-ventralmente.

La bocca si trova in posizione ventrale; su entrambe le mascelle sono presenti denti appiattiti con margine libero arrotondato e quasi liscio.

Il muso è stretto con profilo tondeggiante, le narici sono più vicine alla bocca che all'apice del muso. Le pinne dorsali sono due, di forma triangolare; la prima, più grande, è inserita all'altezza del termine delle pettorali. Fra le due pinne dorsali è presente una cresta.

La pinna caudale ha il lobo superiore ben sviluppato e quello inferiore ridotto. La colorazione del corpo è brunastra-grigiastra sul dorso, dove talvolta sono presenti delle macchiette più scure, mentre è biancastra sul ventre. Le pinne sono spesso bordate di chiaro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di palombo crudo

(parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 80 calorie. Per le qualità organolettiche delle sue carni, il palombo è tra le specie più apprezzate nel gruppo dei pesci cartilaginei.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il palombo viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, talvolta con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente poco frequente nelle catture delle marinerie pugliesi, come peraltro succede per quasi tutti i pesci cartilaginei (i quali sono per gran parte caratterizzati da alte taglie maturative e da una bassa prolificità, quindi più sensibili agli effetti della pesca intensiva).

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il palombo può essere presente sui mercati pugliesi, dove generalmente è commercializzato fresco, intero o a tranci, talvolta congelato; orientativamente il prodotto fresco può spuntare prezzi da 6 a 12 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI CARTILAGINEI

## SPINAROLO

Nome scientifico: *Squalus acanthias*

Codice FAO Alpha-3: **DGS**

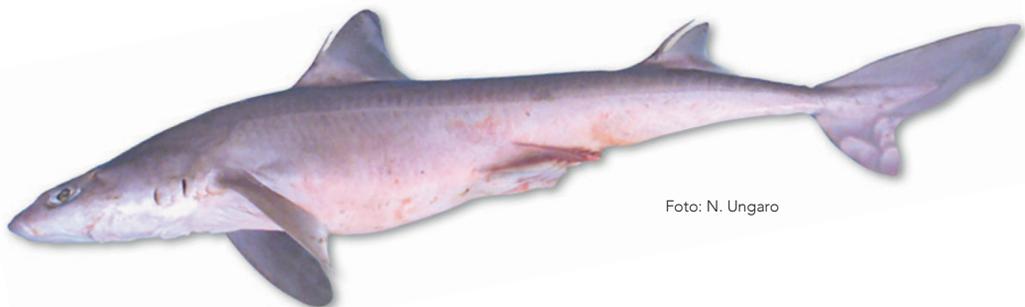


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo spinarolo è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a circa 1400 m di profondità, frequenta sia i fondali rocciosi che quelli sabbio-fangosi. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 160 cm (per un peso stimato di circa 18 Kg) con una longevità che può superare i 50 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una

lunghezza totale minima di circa 50 cm\* (per un peso stimato di 500 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 3 anni. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco nei mesi invernali. La specie, abile predatrice, si nutre di pesci, crostacei, cefalopodi ed altri organismi sia sui fondali che in colonna d'acqua.

\*LT maturità 50% da 52 a 103 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, la testa compressa dorso-ventralmente.

La bocca si trova in posizione ventrale; nella mascella superiore ci sono 24-28 denti affilati disposti quasi orizzontalmente, in quella inferiore 22-24. Il muso è stretto e appuntito, le narici più vicine all'apice del muso che alla bocca. Le pinne dorsali sono due e di forma triangolare, la prima più alta della seconda; davanti a ognuna è posizionata una spina (da cui il nome volgare "spinarolo") utilizzata a scopi difensivi.

La pinna anale è assente, quella caudale è ampia con il lobo superiore tondeggiante e quello inferiore a triangolo smussato. Il colore del dorso è grigiastro, mentre il ventre è biancastro. Nei giovani esemplari sono presenti piccole macchie bianche sui fianchi.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di spinarolo crudo

(parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettiche delle sue carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo spinarolo viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico e palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, sebbene appartenga al gruppo dei pesci cartilaginei (i quali sono per gran parte caratterizzati da alte taglie maturative e da una bassa prolificità, quindi più sensibili agli effetti della pesca intensiva), attualmente è forse tra gli squaliformi commerciali più presenti nelle catture dei mari pugliesi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo spinarolo può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, spesso in tranci, e talvolta congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 5 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI CARTILAGINEI

## GATTUCCIO

Nome scientifico: *Scyliorhinus canicula*

Codice FAO Alpha-3: **SYC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gattuccio è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali sabbio-fangosi fino a circa 800 m di profondità anche se è più comune tra i - 100 e i -400m.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso di oltre 3 Kg) con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta

a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm\* (per un peso stimato di 150 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione avviene durante tutto l'anno.

La specie si nutre prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

\*LT maturità 50% da 36 a 47 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, la testa compressa dorso-ventralmente.

La bocca si trova in posizione ventrale, ed entrambe le mascelle sono provviste di numerosi denti muniti di cuspidi, una più grande centrale e 1-2 più piccole su ciascun lato.

Il muso è breve e arrotondato, le narici più vicine alla bocca che all'apice del muso. Le pinne dorsali sono due, la seconda è più piccola e si origina subito dopo la pinna anale.

Le pinne ventrali sono triangolari, di forma allungata e arrotondate sull'apice esterno. La colorazione è grigio-rossastra sul dorso, con caratteristiche e numerose macchie marroni o bianche (che possono rinvenirsi anche sui fianchi e sulle pinne), mentre è biancastra sul ventre.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di gattuccio crudo

(parte edibile) contengono circa 24 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 110 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il gattuccio viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, più raramente con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, pur essendo un pesce cartilagineo (e quindi a taglia di maturità relativamente alta e a bassa fecondità) attualmente la risorsa non sembra evidenziare segnali di declino nei mari della Puglia.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il gattuccio può essere presente sui mercati pugliesi e il più delle volte viene commercializzato fresco, talvolta congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 4 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# PESCI CARTILAGINEI

## RAZZA CHIODATA

Nome scientifico: *Raja clavata*

Codice FAO Alpha-3: **RJC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La razza chiodata è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e una volta comune in tutto il Mediterraneo (ora più rara), predilige i fondali sabbio-fangosi entro la batimetria dei -100 m anche se è riportata sino a 1000 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 140 cm (compresa la coda,

per un peso stimato di circa 20 Kg), con una longevità che può superare i 30 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 50 cm\* (per un peso stimato di 700-800 g), corrispondente un'età degli individui di 5 anni circa. La riproduzione avviene durante gran parte dell'anno.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di pesci, crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 54 a 81 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è appiattito e di tipica forma trapezoidale, con ampie pinne pettorali simili ad ali.

Il muso è corto con rostro breve.

Sul dorso e sul ventre degli esemplari adulti sono presenti placche cornee ben evidenti sulle quali sono impiantate robuste spine curve (da cui il nome latino e volgare della specie); inoltre, dalla punta della coda fino alla nuca sono presenti 30-50 spine in posizione mediana.

Il colore del dorso varia dal bruno-rossastro al giallastro (con bande nere sulla coda), mentre la parte ventrale è biancastra.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di razza chiodata (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 0,8 g di lipidi, per circa 100 calorie. La qualità organolettica delle carni non è da trascurare, sebbene siano poco considerate dai consumatori.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La razza chiodata è generalmente pescata con le reti a strascico e con i palangari di fondo, più raramente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa attualmente non è molto frequente nei mari della Puglia, a causa dell'effetto che ha avuto la pesca su tutti i pesci cartilaginei (i quali sono per gran parte caratterizzati da alte taglie maturative e da una bassa fecondità).

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La razza chiodata può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca e più raramente congelata; le parti commercializzate sono generalmente le "ali", che orientativamente possono spuntare prezzi da 5 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## TOTANO

Nome scientifico: *Illex coindetii*

Codice FAO Alpha-3: **SQM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il totano è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, dove è riportato sino a 1000 m di profondità, è più frequente nell'intervallo batimetrico tra -100 e -400 m circa. La specie può compiere migrazioni verticali, stazionando in prossimità dei fondali durante il giorno e risalendo in colonna d'acqua durante la notte.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 35-38 cm (per un peso che può arrivare agli 1,5 Kg); la maturità sessuale è raggiunta a partire da

una lunghezza minima del mantello di 9 cm\* nei maschi (con un peso stimato intorno ai 20 g) e di 11 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 30-40 g), per un'età degli individui di circa 4-5 mesi. Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo riproduttivo è molto ampio, con picchi tra la primavera e l'estate.

La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di piccoli pesci e crostacei.

\*LM maturità 50% da 11 a 16 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un mantello allungato a forma di sacco, e da una testa con quattro paia di braccia e un paio di tentacoli, questi ultimi che hanno una lunghezza circa doppia rispetto alle braccia; i due tentacoli, dotati di ventose e uncini, sono retrattili e vengono utilizzati per la predazione.

Gli occhi sono in posizione laterale rispetto alla testa; la bocca, situata centralmente nella zona alla base delle braccia, termina con una struttura cornea a forma di becco di papagallo. All'interno del mantello è contenuta una conchiglia residuale allungata, sottile e trasparente, il cosiddetto "gladio" o "penna".

Su entrambi i lati del mantello ma solo sulla sua parte terminale è inoltre presente un'appendice di tessuto a forma di freccia, utilizzata come pinna per il nuoto; la posizione e l'estensione di tale appendice è uno dei caratteri distintivi rispetto al calamaro comune (*Loligo vulgaris*). La colorazione di base del corpo è arancio-rossastra sul dorso e più chiara sulla parte ventrale, che può presentare anche un' iridescenza verde-azzurra.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di totano crudo (parte edibile), contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il totano viene pescato essenzialmente con le reti a strascico, talvolta con le lenze a mano (le cosiddette "totanare"). Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia; inoltre, il totano riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il totano è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 6 a 10 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## CALAMARO COMUNE

Nome scientifico: *Loligo vulgaris*

Codice FAO Alpha-3: **SQR**

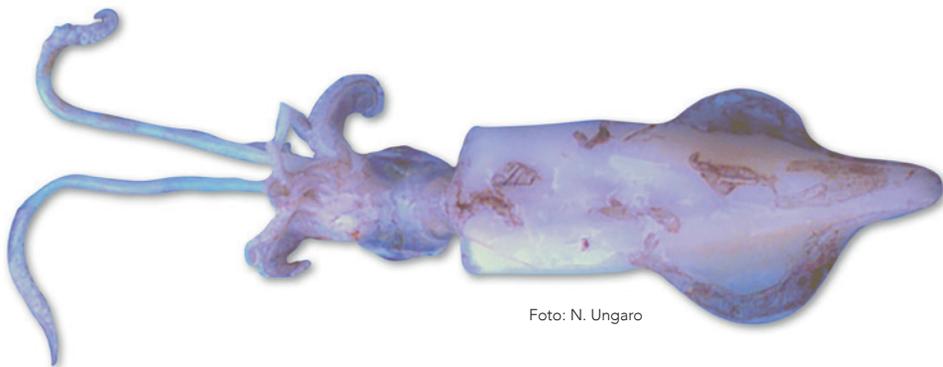


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il calamaro comune è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, dove è riportato sino alla batimetria dei -500 m circa, è più frequente nelle acque entro i 100 m di profondità.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 3,5 Kg); la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di 9 cm\* nei maschi (con un peso stimato intorno

ai 30 g) e di 12 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 60 g), per un'età degli individui di circa 6-7 mesi. Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo della riproduzione è abbastanza ampio, con picchi tra la stagione invernale e quella primaverile. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di piccoli pesci e crostacei.

\*LM maturità 50% da 12 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un mantello allungato a forma di sacco, e da una testa con quattro paia di braccia e un paio di tentacoli, questi ultimi che sono decisamente più lunghi e retrattili per gli scopi della predazione; le 8 braccia sono dotate di due file di ventose mentre i 2 tentacoli di quattro file. Gli occhi, ricoperti da una membrana cornea, sono in posizione laterale rispetto alla testa, e la bocca, situata centralmente nella zona alla base delle braccia, termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo.

All'interno del mantello è contenuta una conchiglia residuale allungata, sottile e trasparente, il cosiddetto "gladio" o "penna". Su entrambi i lati del corpo è inoltre presente un'appendice di tessuto di forma romboidale, utilizzata come pinna per il nuoto, che si estende per circa i 2/3 del mantello (a differenza del totano - *Illex coindetii*, che presenta una pinna a forma di freccia solo nella parte terminale).

La colorazione del corpo è generalmente rosa-violacea, con sfumature dal rossiccio-rosato al bruno.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di calamaro comune crudo (parte edibile), contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il calamaro comune viene pescato essenzialmente con le reti a strascico, talvolta con le lenze a mano (le cosiddette "totanare"). Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali; inoltre, il calamaro comune riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il calamaro comune è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 8 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## SEPIA COMUNE

Nome scientifico: *Sepia officinalis*

Codice FAO Alpha-3: CTC



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La seppia comune è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, dove è riportata fino a 150 m di profondità, predilige i fondali costieri sabbiosi e misti entro la batimetria dei -50 m. La specie è tendenzialmente solitaria, tranne che nel periodo riproduttivo.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 40-45 cm (per un peso che può superare i 4-5 Kg); la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di 5 cm\*

nei maschi (con un peso stimato intorno ai 20 g) e di 8 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno agli 80 g), per un'età degli individui tra i 5 e gli 8 mesi.

Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo prevalente di riproduzione è quello tra la primavera e l'inizio dell'estate. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di crostacei e piccoli pesci.

\*LM maturità 50% da 7 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un mantello ovaliforme compresso dorso-ventralmente e dalla testa (che non è fusa con il mantello), da cui partono 8 braccia e 2 tentacoli tutti muniti di 5-6 file longitudinali di ventose; i due tentacoli sono molto più lunghi delle braccia oltre ad essere retrattili e utilizzati per la predazione.

La bocca, situata centralmente nella zona alla base delle braccia e dei tentacoli, termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo ed è munita di una lingua spinosa (radula).

All'interno del mantello è contenuta una conchiglia residuale, il cosiddetto "osso di seppia", mentre all'esterno e su entrambi i lati del mantello decorre un'appendice di tessuto nastriforme utilizzata per il nuoto. Negli esemplari morti la colorazione del corpo è tendenzialmente biancastra-brunastra screziata sul dorso, mentre bianca o biancastra sulla parte ventrale (gli animali vivi sono invece noti per il loro trasformismo, anche cromatico).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di seppia comune cruda (parte edibile), contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 75 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, molto apprezzata localmente.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La seppia comune viene pescata utilizzando essenzialmente le reti a strascico e quelle da posta, o le nasse durante il periodo riproduttivo. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, con le catture che sono tuttavia soggette a fluttuazioni stagionali legate al ciclo biologico della specie; inoltre, la seppia comune riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La seppia comune è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 8 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## MOSCARDINO BIANCO

Nome scientifico: *Eledone cirrhosa*

Codice FAO Alpha-3: **EOI**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il moscardino bianco è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato sino a 500 m di profondità, è più frequente a batimetrie comprese tra -50 e -120 m sui fondali sabbio-fangosi. Specie tendenzialmente gregaria, il moscardino bianco frequenta le aree più costiere durante il periodo della riproduzione. La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 16 cm (per un peso intorno a 1,5 Kg), corrispondente a una lunghezza totale (compresi i tentacoli) di 55-60 cm; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza minima del mantello di circa 5 cm\* nei maschi (con un peso stimato intorno ai 70 g) e di circa 6 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 100 g), per un'età degli individui tra gli 8 e i 12 mesi. Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo prevalente per la riproduzione è quello tra la primavera e l'estate. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di molluschi bivalvi e crostacei.

\*LM maturità 50% da 5,5 a 12 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un ampio mantello ovoidale, che sovrasta la testa, e da otto tentacoli.

La testa è più stretta del mantello, gli occhi sono sporgenti e presentano un cirro al di sopra di ognuno di loro (da cui il nome latino "cirrhosa"); la bocca, situata inferiormente e centralmente nella zona alla base dei tentacoli, termina con una struttura cornea a forma di becco di papagallo ed è munita di una lingua spinosa (radula).

Gli otto tentacoli hanno una sola fila di ventose (uno dei caratteri distintivi rispetto a *Octopus vulgaris*, il polpo comune, che invece ne ha due).

La colorazione del corpo è variabile, dal giallastro al rosso-arancio fino al marrone rossastro, con macchie marrone scuro; la zona boccale alla base dei tentacoli e la faccia interna degli stessi è di colore biancastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di moscardino bianco crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il moscardino bianco viene pescato quasi esclusivamente con le reti a strascico, più raramente con le con le nasse e occasionalmente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il moscardino bianco è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 7 a 12 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## MOSCARDINO MUSCHIATO

Nome scientifico: *Eledone moschata*

Codice FAO Alpha-3: EDT



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il moscardino muschiato è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato sino a 500 m di profondità, è più frequente a batimetrie comprese tra -10 e -100 m sui fondali sabbio-fangosi e misti. Specie tendenzialmente gregaria, il moscardino muschiato frequenta le aree più costiere durante il periodo della riproduzione.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 19 cm (per un peso che può arrivare a 1,5 Kg), corrispondente a una lunghezza totale (compresi i ten-

tacoli) di 70-75 cm; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di circa 6 cm\* (con un peso stimato intorno ai 40-50 g), per un'età degli individui di 4-5 mesi. Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo della riproduzione è abbastanza ampio, con picchi tra la fine dell'inverno e la primavera inoltrata. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di molluschi bivalvi e crostacei.

\*LM maturità 50% da 7,2 a 9,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un ampio mantello ovoidale, che sovrasta la testa, e da otto tentacoli. La testa è più stretta del mantello, gli occhi sono sporgenti; la bocca, situata inferiormente e centralmente nella zona alla base dei tentacoli, termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo ed è munita di una lingua spinosa (radula).

Gli otto tentacoli hanno una sola fila di ventose (uno dei caratteri distintivi rispetto a *Octopus vulgaris*, il polpo comune, che invece ne ha due), e sono relativamente più lunghi rispetto all'affine specie *Eledone cirrhosa* (il moscardino bianco).

La colorazione del corpo è bruno-grigiastra tendente al marrone con riflessi grigio-azzurrognoli, e sono inoltre presenti evidenti macchie più scure; la zona boccale alla base dei tentacoli e la faccia interna degli stessi è di colore biancastro.

Un'altra caratteristica della specie è l'odore simile al muschio degli individui appena catturati, dovuto alla presenza di alcune ghiandole presenti sotto la pelle, da cui il nome latino e comune (moschata - muschiato) della specie.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di moscardino muschiato crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio, ma inferiore al moscardino bianco.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il moscardino muschiato viene pescato quasi esclusivamente con le reti a strascico, più raramente con le nasse e occasionalmente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il moscardino muschiato è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 5 a 8 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## POLPO COMUNE

Nome scientifico: *Octopus vulgaris*

Codice FAO Alpha-3: OCC

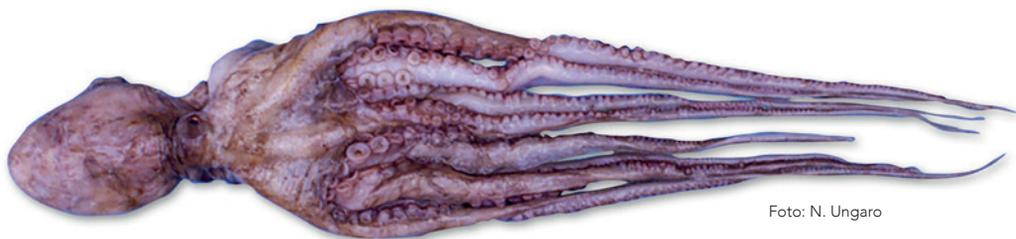


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il polpo comune è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo dove è riportato fino a 100 m di profondità, predilige i fondali costieri rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) entro la batimetria dei -50 m. La specie è tendenzialmente solitaria e stanziale, ma può compiere brevi migrazioni stagionali per evitare temperature inferiori ai 7 °C, che possono inattivare il suo metabolismo.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso che può superare i 10 Kg), corrispondente a una lunghezza totale (compresi i

tentacoli) di 130 cm; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di circa 6 cm\* nei maschi (con un peso stimato di 80 g) e di circa 9 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 300 g), per un'età degli individui tra i 5 e i 7 mesi.

Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo prevalente di riproduzione è quello primaverile-estivo. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di molluschi bivalvi e crostacei e talvolta anche di pesci.

\*LM maturità 50% da 7 a 14 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un ampio mantello ovoidale, che sovrasta la testa, e da otto tentacoli. La testa è globosa, con gli occhi ben sviluppati e in posizione laterale. La bocca è posizionata inferiormente e centralmente nella zona alla base dei tentacoli, e termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo.

I tentacoli sono muniti di due file di ventose, il che contraddistingue il polpo comune dagli affini moscardini (che hanno una sola fila).

La pelle appare verrucosa, e il colore del corpo è marmorizzato variabile dal giallastro al grigio con la presenza di macchie marroni-verdastre negli esemplari morti (gli animali vivi sono invece noti per il loro trasformismo, anche cromatico); la zona boccale alla base dei tentacoli e la faccia interna degli stessi è di colore biancastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di polpo comune crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa

75 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, che può essere molto ricercata a livello locale.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il polpo comune viene pescato utilizzando le reti da posta, le nasse e le lenze a mano (le cosiddette "polpare"), ma può rientrare anche nelle catture delle reti a strascico. Per il Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede un peso minimo di 750 g, corrispondente a una lunghezza del mantello di circa 12 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia seppure soggetta a una forte pressione di pesca. Si cattura tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali; inoltre, il polpo comune riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il polpo comune è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco, talvolta congelato; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 12 a 25 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI GASTEROPODI

## LUMACHINO

Nome scientifico: ***Nassarius mutabilis***

Codice FAO Alpha-3: **NSQ**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il lumachino è un mollusco gasteropode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e sabbio-fangosi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 4 cm, con una longevità della specie che può superare i 5 anni. Il lumachino è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica potenziale, il che significa che gli individui che nascono maschi possono diventare in seguito femmine; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 9 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra il tardo inverno e la primavera.

La specie si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi (dopo averne perforato la conchiglia per mezzo di secrezioni acide), oltre che di altri piccoli invertebrati bentonici e materiale organico di varia natura che trova sui fondali.

\*L maturità 50% da 1,1 a 2 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il lumachino ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma globosa, ad andamento spiraleggiante. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma semicircolare, con un ampio canale sifonale.

La superficie esterna è di colore giallo-bruno con macchie irregolari più scure e più marcate sulle spire, mentre la parte interna della conchiglia può essere di colore beige-giallastro o completamente bianca.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lumachino crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 80 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio, seppure apprezzata localmente.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il lumachino viene pescato essenzialmente utilizzando particolari nasse (cestini), e occasionalmente con le draghe. Secondo il D.M. 30/11/1996 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione in virtù di alcune caratteristiche ambientali che ne favoriscono la presenza.

Si pesca tutto l'anno, con picchi nei mesi autunnali-primaverili.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il lumachino è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 6 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI GASTEROPODI

## MURICE SPINOSO

Nome scientifico: *Bolinus brandaris*

Codice FAO Alpha-3: **BOY**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il murice spinoso è un mollusco gasteropode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e sabbio-fangosi. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina agli 11 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

Il murice è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità

sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'estate.

La specie si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi (dopo averne perforato la conchiglia per mezzo di secrezioni acide), oltre che di altri piccoli invertebrati bentonici e materiale organico di varia natura che trova sui fondali.

\*L maturità 50% da 5,5 a 5,6 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il murice spinoso ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma subsferica, particolarmente allungata nella sua parte terminale, corrispondente al canale sifonale, che è di forma tubulare e scanalata. La superficie esterna è corrugata e percorsa da numerosi cordoncini spirali irregolari, che si rinvengono anche sul canale sifonale e che sono maggiormente visibili nei giovani esemplari. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma ovale, con il labbro leggermente ispessito e denticolato. La superficie esterna della conchiglia è di colore bruno chiaro piuttosto uniforme, mentre quella interna è di colore beige-giallastro, a volte aranciato in prossimità dell'apertura.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di murice spinoso

crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio, seppure apprezzata localmente.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il murice spinoso viene pescato utilizzando le nasse, le draghe e occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea e italiana non esiste una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia soprattutto sul versante adriatico della Regione, in virtù di alcune caratteristiche ambientali che ne favoriscono la presenza. Si pesca tutto l'anno, con picchi nei mesi primaverili.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il murice spinoso è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 6 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI GASTEROPODI

## MURICE TRONCATO

Nome scientifico: *Hexaplex trunculus*

Codice FAO Alpha-3: **FNT**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il murice troncato è un mollusco gasteropode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sia di natura sabbiosa che rocciosa. La lunghezza massima della conchiglia si avvicina agli 8 cm, con una longevità intorno agli 8-9 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 3 cm\*, corrispondente a un'età

degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile.

La specie si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi (dopo averne perforato la conchiglia per mezzo di secrezioni acide), oltre che di altri piccoli invertebrati bentonici e materiale organico di varia natura che trova sui fondali.

\*L maturità 50% da 3,7 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il murice troncato ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma fusiforme, che termina con un breve e massiccio canale sifonale tronco. La superficie esterna presenta costolature spirali più o meno prominenti che possono formare spine. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma ovale, con il labbro ispessito e denticolato.

La superficie esterna della conchiglia è di colore giallastro con bande scure o violacee, mentre quella interna è di colore beige-giallastra o completamente bianca.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di murice troncato crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata

di modesto pregio, seppure apprezzata localmente.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il murice troncato viene pescato essenzialmente utilizzando le nasse, occasionalmente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea nel Mediterraneo non esiste una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con picchi nei mesi primaverili.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il murice troncato è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 3 a 6 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## MUSSOLO O PIEDE DI CAPRA

Nome scientifico: **Arca noae**

Codice FAO Alpha-3: **RKQ**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il mussolo o piede di capra è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri rocciosi e misti dove si ancora saldamente al substrato per il tramite del bisso, un tessuto setoso composto da filamenti secreti dallo stesso mollusco.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 10-12 cm, con una longevità che può arrivare e superare i 15 anni.

Il mussolo o piede di capra è una specie ermafrodita proterandrica, con gli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 1,5 cm\*, corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 1,5 a 2,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il mussolo o piede di capra ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta allungata e di forma vagamente trapezoidale, costituita da due valve uguali con il bordo interno liscio (la forma della conchiglia ricorda quella dell'arca

di Noè, da cui il nome latino della specie). La superficie della conchiglia di Noè, da cui il nome latino della specie). La superficie della conchiglia mostra evidenti e fitte coste radiali, oltre a linee concentriche molto più sviluppate negli esemplari più grandi. Il colore della superficie esterna della conchiglia è variabile, bruno, rugginoso, rossiccio o nerastro, con la presenza di striature rossastre a zig zag; la superficie interna è invece biancastra.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mussolo o piede di capra crudo (parte edibile) con-

tengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio almeno a livello locale, dove viene particolarmente apprezzata dai consumatori abituali.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il mussolo o piede di capra viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, o manualmente da operatori in immersione subacquea. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto nelle zone dove le caratteristiche ambientali ne consentono e favoriscono la presenza. Si pesca tutto l'anno.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il mussolo o piede di capra può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 7 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## CUORE ROSSO

Nome scientifico: *Acanthocardia tuberculata*

Codice FAO Alpha-3: KTT



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cuore rosso è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabbiosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 9 cm, con una longevità che può arrivare e superare i

10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia intorno ai 2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'estate.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L. maturità 50% da 3,5 a 4,5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cuore rosso ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma globosa e con profilo a cuore (da cui il nome volgare), costituita da due valve leggermente asimmetriche e con i margini crenulati.

La superficie della conchiglia è caratterizzata dalla presenza di una serie di evidenti coste radiali, nonché di tubercoli più o meno pronunciati. La colorazione esterna della conchiglia è molto variabile, solitamente marroncina con alternanza di bande concentriche più scure e più raramente completamente bianca; la superficie interna è biancastra. Inoltre è caratteristico il "piede" molto sviluppato e di colore rosso (da cui anche deriva il nome volgare), una struttura tegumentaria con la quale l'animale si infossa e riesce a compiere piccoli spostamenti.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cuore rosso crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cuore rosso viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe). Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto nelle zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cuore rosso può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 7 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## ARSELLA TRONCATA O TELLINA

Nome scientifico: *Donax trunculus*

Codice FAO Alpha-3: **DXL**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'arsella troncata o tellina è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi in prossimità della costa.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 4 cm, con una longevità che può arrivare agli 8-10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 1 cm\*, corrispondente a

un'età degli individui di 10-12 mesi.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 1,2 a 1,8 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'arsella troncata o tellina ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma quasi triangolare, costituita da due valve con i bordi dentellati di cui una sempre più grande dell'altra.

La conchiglia è liscia, con la superficie esterna generalmente di colore giallo pallido traslucido, talvolta ornato da fasce concentriche o raggi brunastri-violacei.

La superficie interna è biancastra, con macchie di colore violaceo-brunastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di arsellina troncata o tellina cruda (parte edibile) contengono circa 10 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 60 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'arsella troncata o tellina viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone più vicine alla costa. Secondo il D.M. 16/07/86, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm; inoltre, il D.M. 21/07/98 ne vieta la pesca nel mese di aprile. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la sua presenza. Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'arsella troncata o tellina può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 4 a 7 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## FASOLARO

Nome scientifico: *Callista chione*

Codice FAO Alpha-3: **KLK**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il fasolaro è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabbiosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 10 cm, con una longevità che può superare i 20 anni; la

maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui superiore a 1 anno. La riproduzione può avvenire durante quasi tutto l'anno, con un picco nel periodo primaverile.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 2 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il fasolaro ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma ovoidale, costituita da due valve uguali. La superficie esterna della conchiglia è tipicamente lucida, di colore bruno-rossastro e con la presenza di fasce concentriche e raggi più scuri che si estendono dall'apice verso il margine; il colore della superficie interna è invece biancastro.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di fasolaro crudo (parte edibile) contengono circa 9 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il fasolaro viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe).

Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 6 cm; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone una taglia minima di 2,5 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è molto comune nei mari della Puglia e può essere rinvenuta solo in alcune zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il fasolaro può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 12 a 18 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## VONGOLA O LUPINO

Nome scientifico: *Chamelea gallina*

Codice FAO Alpha-3: **SVE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La vongola o lupino è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabbiosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 5 cm, con una longevità che può arrivare e superare i

5 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 1 cm\*, corrispondente a un'età degli individui tra 6 e 12 mesi.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'autunno.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 1,5 a 2 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La vongola o lupino ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma arrotondata quasi triangolare, costituita da due valve uguali. Il colore della superficie esterna della conchiglia è generalmente biancastro-grigiastro, con flammule brunastre più scure a zig-zag strette e irregolari, mentre la superficie interna è biancastra.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di vongola o lupino cruda (parte edibile) contengono circa 10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La vongola o lupino viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a trai-

no (draghe). Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm, pur tuttavia con il Regolamento Delegato n. 2376 del 13/10/2016 la suddetta misura minima è stata portata a 2,2 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La vongola o lupino può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 18 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

# VONGOLA VERACE

Nome scientifico: ***Ruditapes decussatus***

Codice FAO Alpha-3: **CTG**



Foto: N. Ungaro

## CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La vongola verace è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri di natura sabio-fangosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 7-8 cm, con una

longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia intorno ai 1,5-2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'estate.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L. maturità 50% da 2 a 3 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La vongola verace ha un corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale, troncata leggermente nella porzione posteriore, costituita da due valve uguali. La superficie esterna delle due valve presenta strie concentriche sottili ma ben evidenti che intersecano su tutta la superficie strie radiali molto fitte e irregolari, formando una sorta di disegno a "x" (da cui il nome latino "decussatus", che significa incrociato).

Per quanto riguarda il corpo dell'animale, è inoltre caratteristica la presenza di un sifone costituito da due lobi completamente separati (carattere distintivo rispetto a *Ruditapes philippinarum*, la vongola giapponese, che ha invece i due lobi parzialmente uniti).

Il colore della superficie esterna della conchiglia è variabile tra il biancastro, grigiastro e giallastro, con le strie radiali più scure, mentre la superficie interna è bianco-giallastra con sfumature violacee.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di vongola verace cruda (parte edibile) contengono circa 10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 55 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La vongola verace viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente presente solo in alcune zone dei mari e delle lagune pugliesi, dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La vongola verace può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 15 a 20 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## VONGOLA GIAPPONESE

Nome scientifico: *Ruditapes philippinarum*

Codice FAO Alpha-3: CLJ



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La vongola giapponese è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

La specie è considerata non indigena (NIS) per il Mediterraneo, dove è stata introdotta ai fini produttivi e commerciali; attualmente è diffusa in alcune aree del bacino sui fondali costieri di natura sabbio-fangosa, nei quali generalmente si infossa facendo emergere solo il sifone bilobato (con la funzione inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina agli 8 cm, con una longevità che può arrivare ai 15 anni circa; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1,5-2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'autunno. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 2 a 3,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La vongola giapponese ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale leggermente allungata, costituita da due valve uguali.

La superficie esterna delle due valve presenta strie concentriche sottili ma ben evidenti, che intersecano strie radiali marcate e irregolari, più distanziate sul margine posteriore (il che la distingue dall'affine specie *Ruditapes decussatus*, la vongola verace). Per quanto riguarda il corpo dell'animale, è inoltre caratteristica la presenza di un sifone costituito da lobi uniti nel primo tratto e divisi in due all'estremità (anche questo è un carattere distintivo rispetto a *Ruditapes decussatus*, che ha i due lobi completamente separati).

Il colore della superficie esterna della conchiglia è bianco-brunastro o bianco-giallastro, con le strie radiali più scure, oltre alla presenza di macchie brunastre isolate. La superficie interna è biancastra con sfumature di colore viola o arancio.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le infor-

mazioni disponibili, 100 g di vongola giapponese cruda (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La vongola giapponese viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente in alcune zone dei mari e delle lagune pugliesi dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per l'attecchimento della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La vongola giapponese, anche grazie alla produzione della vallicoltura, è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 20 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## TARTUFO O NOCE

Nome scientifico: **Venus verrucosa**

Codice FAO Alpha-3: **VEV**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tartufo o noce è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbiosi-detritici entro i 30 m circa di profondità, spesso in prossimità di praterie di Posidonia oceanica (e altre piante fanerogame) o di suoi elementi residuali (matte morte).

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 7 cm, con una

longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra l'estate e l'autunno. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 2,4 a 2,7 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il tartufo o noce ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta, formata da due valve leggermente asimmetriche, con margini crenulati. La superficie della conchiglia è caratterizzata da lamelle spirali in rilievo, incrociate da coste radiali con sporgenze simili a verruche (da cui il nome latino "verrucosa").

Il colore della superficie esterna della conchiglia è bianco-giallastro con macchie più scure, mentre la parte interna è di colore bianco lucido.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tartufo o noce crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, molto apprezzata localmente.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tartufo o noce viene pescato utilizzando essenzialmente attrezzi a traino (draghe-ramponi) quando i fondali lo consentono, talvolta manualmente da operatori in immersione subacquea. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2,5 cm; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone inoltre il divieto di pesca nel periodo tra i mesi di giugno e luglio. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, almeno in quelle zone che per le loro caratteristiche ambientali ne favoriscono la presenza.

Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il tartufo o noce può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 18 a

35 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## MITILO COMUNE O COZZA

Nome scientifico: *Mytilus galloprovincialis*

Codice FAO Alpha-3: **MSM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il mitilo comune o cozza è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo dove vive generalmente entro la batimetria dei -50m, può essere presente su tutte le tipologie di fondali purché siano disponibili substrati duri sui quali ancorarsi per il tramite del bisso, un tessuto setoso composto da filamenti secreti dallo stesso mollusco.

La specie preferisce zone marine o salmastre a media e alta produttività pri-

maria, ovvero ricche di fitoplancton e sostanza organica. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 15 cm, con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 3 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 6 mesi. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco nel periodo primaverile-estivo. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 3,5 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il mitilo comune o cozza ha il corpo racchiuso da una conchiglia ovoidale o romboidale, costituita da due valve uguali con il margine dorsale ricurvo ottuso.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è tipicamente nero-bluastro lucido, con strie concentriche di accrescimento sottili ma ben evidenti.

La superficie interna è di colore grigio-bluastro con sfumature violacee o bianco perlacee.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mitilo comune o cozza crudo (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 60 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio e di largo consumo.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il mitilo comune o cozza viene pescato in natura utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, ma soprattutto con la raccolta manuale in acque meno profonde.

Secondo il D.M. 16/07/86, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 5 cm; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone una taglia minima di 2,5 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia, soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.

Si pesca tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il mitilo comune o cozza, anche grazie alla produzione della maricoltura (mitilicoltura), è quasi sempre presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 2 a 3 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## COZZA PELOSA

Nome scientifico: *Modiolus barbatus*

Codice FAO Alpha-3: **DJB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cozza pelosa è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo dove vive generalmente entro la batimetria dei -50m, può essere presente su molte tipologie di fondali (soprattutto quelli detritici e misti) purché siano disponibili substrati duri sui quali ancorarsi per il tramite del bisso, un tessuto setoso composto da filamenti secreti dallo stesso mollusco.

La lunghezza massima della conchiglia

segnalata si avvicina ai 7 cm, con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1,5 cm circa, corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattengono organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La cozza pelosa ha il corpo racchiuso da una conchiglia di forma ovoidale o romboidale, costituita da due valve uguali con il margine dorsale ricurvo o ottuso.

Le due valve sono ricoperte quasi interamente da una fitta peluria, da cui il nome volgare (cozza "pelosa").

Il colore della superficie esterna della conchiglia è di colore bruno-rossastro, con strie concentriche di accrescimento sottili ma ben evidenti.

La superficie interna è di colore grigio-bluastro con sfumature violacee o bianco-perlacee.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cozza pelosa cruda (parte edibile) contengono circa 8 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 60 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio, soprattutto localmente.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cozza pelosa viene pescata utilizzando attrezzi a traino (ramponi) quando i fondali lo consentono, talvolta con la raccolta manuale in acque meno profonde. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie.

Si pesca tutto l'anno.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La cozza pelosa può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 7 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## OSTRICA GIAPPONESE O CONCAVA

Nome scientifico: *Magallana gigas*

Codice FAO Alpha-3: OYG



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ostrica giapponese o concava è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

La specie è considerata non indigena (NIS) per il Mediterraneo, dove è stata introdotta ai fini produttivi e commerciali; attualmente è diffusa in alcune aree del bacino sui fondali costieri rocciosi o in ogni modo concrezionati fino a circa 20 m di profondità, purché siano disponibili substrati duri sui quali aderire (compresi i residui di altre conchiglie).

La specie preferisce zone marine o salmastre a media e alta produttività primaria, ovvero ricche di fitoplancton e sostanza organica. La lunghezza massima

della conchiglia segnalata si avvicina ai 30 cm, con una longevità che può arrivare ad alcune decine di anni.

L'ostrica giapponese o concava è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 4 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'estate. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 4,5 a 7,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'ostrica giapponese o concava ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma irregolare e variabile, il più delle volte allungata, costituita da due valve diseguali entrambe convesse (dando l'aspetto concavo all'intera conchiglia, da cui il nome volgare) con il bordo interno liscio; la valva con la quale il mollusco si attacca al substrato è più convessa dell'altra.

Sulla superficie della conchiglia sono presenti evidenti pieghe, striature lamellari concentriche e alcune creste radiali irregolari separate da ampi solchi; il colore esterno è generalmente biancastro-brunastro con zone violacee, mentre quello della superficie interna è biancastro talvolta sfumato di viola.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ostrica giapponese o concava cruda (parte edibile)

contengono circa 10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio dai consumatori abituali.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'ostrica giapponese o concava viene pescata in natura utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, o con la raccolta manuale in acque meno profonde. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 6 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'ostrica giapponese o concava, anche grazie alla produzione della maricoltura (ostreicoltura), è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## OSTRICA PIATTA

Nome scientifico: *Ostrea edulis*

Codice FAO Alpha-3: OYF



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ostrica piatta è un mollusco bivalente che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo dove vive generalmente entro la batimetria dei -50m, può essere presente su tutte le tipologie di fondali purché siano disponibili substrati duri sui quali aderire (compresi i residui di altre conchiglie).

La specie preferisce zone marine o salmastre a media e alta produttività primaria, ovvero ricche di fitoplancton e sostanza organica.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 15-20 cm, con una longevità che può superare i 15-20 anni.

L'ostrica piatta è una specie ermafrodita sequenziale alternata, con gli individui che cambiano sesso in base alle esigenze riproduttive; per la gonaide maschile la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 4 cm\*, mentre per la gonaide femminile a partire da una lunghezza di circa 5 cm\*, misure corrispondenti a un'età degli individui tra gli 8 e i 12 mesi. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco nel periodo tra la primavera e l'estate.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 4 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'ostrica piatta ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma irregolare e variabile (il più delle volte quasi circolare), costituita da due valve diseguali; una valva, quella con la quale il mollusco si attacca al substrato, è più o meno convessa e caratterizzata da una superficie increspata con evidenti linee di accrescimento, mentre l'altra valva è piatta con la presenza di lamelle sottili sovrapposte e squamose.

Il colore della superficie esterna della valva convessa è generalmente bianco-grigiastro, mentre quello della valva piatta è più scuro, sulle tonalità del grigio-marrone.

Per entrambe le valve la superficie interna è solitamente biancastra-argentea.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ostrica piatta cruda (parte edibile) contengono circa

10 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 50 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio dai consumatori abituali.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'ostrica piatta viene pescata in natura utilizzando attrezzi a traino quando i fondali lo consentono, o con la raccolta manuale in acque meno profonde. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 6 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'ostrica piatta, anche grazie alla produzione della maricoltura (ostreicoltura), è spesso presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## PETTINE COMUNE O CANESTRELLO

Nome scientifico: *Aequipecten opercularis*

Codice FAO Alpha-3: QSC



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pettine comune o canestrello è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e detritici. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 10 cm, con una longevità che può arrivare agli 8-10 anni. Il pettine comune o canestrello è una specie ermafrodita simultanea (o funzionale), ovvero presenta entrambi i sessi

uno dei quali è predominante; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 2 cm\*, corrispondente a un'età degli individui tra 6 e 12 mesi.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'estate. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 2 a 4 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il pettine comune o canestrello ha il corpo racchiuso da una conchiglia tondeggiante a forma di ventaglio, costituita da due valve leggermente asimmetriche. La valva inferiore, quella che aderisce al substrato, è più convessa di quella superiore.

La conchiglia è caratterizzata dalla presenza di evidenti coste radiali e fini strie concentriche.

La colorazione della superficie esterna è molto variabile, variegata di viola, verdino e giallo, raramente è monocromatica (viola, gialla, arancione o bianca). La superficie interna è generalmente biancastra, ma talvolta di colorazione più scura sfumata.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pettine comune o canestrello crudo (parte edibile)

contengono circa 11 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 60 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pettine comune o canestrello viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino. Per la regolamentazione europea e italiana non esiste una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, nelle zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il pettine comune o canestrello può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 15 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## CAPPASANTA

Nome scientifico: *Pecten jacobaeus*

Codice FAO Alpha-3: **SJA**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cappasanta è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali costieri detritici e misti entro la batimetria dei -50m, anche se è riportato fino a circa 500 m di profondità. La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 20 cm, con una longevità che può superare i 15 anni. La cappasanta viene considerata da alcuni autori come una specie ermafrodita simultanea (o funzionale), ovvero che presenta entrambi i sessi uno dei

quali è predominante, da altri come proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; in ogni caso la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4-5 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la tarda primavera e l'inizio dell'autunno. Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattengono organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 5 a 6 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La cappasanta ha il corpo racchiuso da una conchiglia a forma di ventaglio, costituita da due valve asimmetriche; quella inferiore che aderisce al fondo è convessa, mentre quella superiore è piatta.

La superficie della conchiglia mostra 15-18 evidenti coste radiali e sottili strie concentriche lamellari.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è diverso tra le due valve; quello della valva inferiore convessa è generalmente biancastro, mentre quello della valva superiore piatta è bruno rossastro con disegni irregolari. La superficie interna è generalmente biancastra, spesso sfumata di ruggine-rosato verso i bordi.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappasanta cruda (parte edibile) contengono circa

12 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 60 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cappasanta viene pescata generalmente utilizzando attrezzi a traino. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 10 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente poco comune nei mari della Puglia, e può essere rinvenuta solo in alcune zone dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la presenza della specie.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La cappasanta può essere presente sui mercati pugliesi spesso anche grazie al prodotto importato, dove il più delle volte commercializzata fresca; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 10 a 20 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## CANNOLICCHIO CURVO

Nome scientifico: *Ensis ensis*

Codice FAO Alpha-3: EQE



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cannolicchio curvo è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi in prossimità della costa; la specie è fossoria, vivendo per gran parte del tempo infissa nel sedimento dal quale emergono solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 13 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

Si stima, per similitudine con le specie affini dello stesso genere, che la maturità sessuale possa essere raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 5 cm, corrispondente a un'età degli individui inferiore ai 12 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cannolicchio curvo ha il corpo racchiuso da una conchiglia sottile e fragile di forma cilindrica, costituita da due valve uguali e aperta alle due estremità.

I margini dorsale e ventrale sono paralleli, con l'apice anteriore convesso, mentre quello posteriore tronco; caratteristica è la curvatura della conchiglia intorno alla linea mediana che distingue il cannolicchio curvo dagli altri cannolicchi.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è biancastro-marroncino con fasce ravvicinate rossastre-violacee su tutta la lunghezza. La superficie interna è biancastra con sfumature violacee.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cannolicchio curvo crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità or-

ganolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cannolicchio curvo viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Secondo il D.M. 16/07/86 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 8 cm; inoltre, il D.M. 21/07/98 ne prevede il divieto di pesca nel periodo tra aprile e settembre nel mare Adriatico e tra aprile e maggio nel mar Tirreno. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie. Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cannolicchio curvo può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 15 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## CANNOLICCHIO VIOLACEO

Nome scientifico: *Ensis minor*

Codice FAO Alpha-3: EQX



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cannolicchio violaceo è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi in prossimità della costa; la specie è fossoria, vivendo per gran parte del tempo infissa nel sedimento dal quale emergono solo i sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 15 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di circa 6 cm\*, corrispondente a un'età degli individui tra 8 e 10 mesi.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 6 a 10 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cannicchio violaceo ha il corpo racchiuso da una conchiglia sottile e fragile di forma cilindrica, costituita da due valve uguali e aperta alle due estremità. I margini dorsale e ventrale della conchiglia sono paralleli ed entrambi tronchi.

Il colore della superficie esterna della conchiglia è brunastro pallido o paglierino; su ogni valva è inoltre presente una fascia biancastra triangolare allungata con fascette verticali brunastre con sfumature violacee.

La superficie interna è biancastra con sfumature violacee.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cannicchio curvo crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cannicchio violaceo viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Secondo il D.M. 16/07/86 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 8 cm; inoltre, il D.M. 21/07/98 ne prevede il divieto di pesca nel periodo tra aprile e settembre nel mare Adriatico e tra aprile e maggio nel mar Tirreno. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie. Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.

### PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cannicchio violaceo può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 8 a 15 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# MOLLUSCHI BIVALVI

## CANNOLICCHIO SCANALATO

Nome scientifico: *Solen marginatus*

Codice FAO Alpha-3: **RAE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cannicchio scanalato è un mollusco bivalve che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi costieri fino a circa 30 m di profondità; la specie è fossoria, vivendo per gran parte del tempo infissa nel sedimento dal quale emergono solo i due sifoni (inalante e esalante) per respirare e alimentarsi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 17 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm\*, corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

Come tutti i bivalvi, la specie si nutre filtrando l'acqua e trattenendo organismi del fitoplancton oltre che particelle di materiale organico.

\*L maturità 50% da 4,5 a 4,8 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il cannolicchio scanalato ha il corpo racchiuso da una conchiglia sottile e fragile di forma cilindrica, aperta alle due estremità e formata da due valve uguali. I margini dorsale e ventrale della conchiglia sono paralleli, quello anteriore è tronco obliquamente, quello posteriore è tronco. Caratteristica è la presenza di un solco al margine anteriore delle valve, che differenzia il cannolicchio scanalato dalle altre specie affini.

Il colore della superficie esterna della conchiglia varia dal bruno-biancastro al giallastro con sfumature fulve o ocra, mentre la superficie interna è biancastra.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cannolicchio scanalato crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità

organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cannolicchio scanalato viene pescato generalmente utilizzando attrezzi a traino (draghe), talvolta con rastrelli a mano nelle zone poco profonde vicine alla costa. Secondo il D.M. 16/07/86 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 8 cm; inoltre, il D.M. 21/07/98 ne prevede il divieto di pesca nel periodo tra aprile e settembre nel mare Adriatico e tra aprile e maggio nel mar Tirreno. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione dove le caratteristiche ambientali sono più favorevoli per la specie. Si pesca tutto l'anno (escluso il periodo di divieto), con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il cannolicchio scanalato può essere presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 6 a 12 € al Kg (a seconda della disponibilità).

# CROSTACEI

## GAMBERO ROSSO

Nome scientifico: *Aristaeomorpha foliacea*

Codice FAO Alpha-3: **ARS**

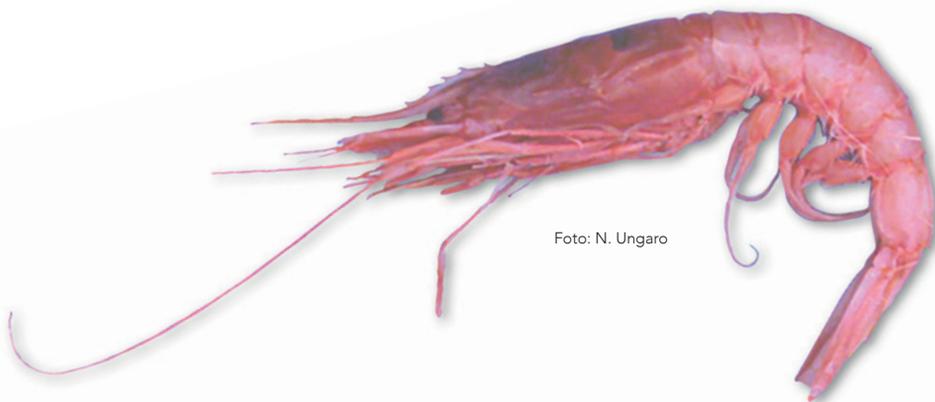


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gambero rosso è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a oltre i 1000 m di profondità, predilige le zone tra i -200 e i -700 m caratterizzate da fondali sabbio-fangosi. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 7 cm (per un peso di 80 g circa) con una longevità che può superare i 6 anni; la maturità sessuale è raggiunta a

partire da una lunghezza minima del carapace di 2,7-2,8 cm\* (per un peso intorno ai 6 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici e pelagici.

\*LC maturità 50% da 2,8 a 4,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il gambero rosso presenta un corpo allungato e poco compresso lateralmente, con un carapace non carenato ma munito di spine.

Il rostro cefalico è più lungo nelle femmine, ed è costituito da 7-8 dentelli più ravvicinati alla base e più distanziati verso la punta, mentre nei maschi è più breve ed è costituito da 4-5 dentelli più o meno equidistanti; la presenza di spine sul carapace e il maggior numero di dentelli sul rostro distingue il gambero rosso da quello viola (*Aristeus antennatus*).

La specie è dotata di cinque appendici natatorie e l'ultimo segmento addominale termina con una coda (telson) a forma di ventaglio.

Il colore del corpo è rosso scuro uniforme, da cui il nome volgare.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di gambero rosso crudo (parte edibile) contengono circa

18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, tra le migliori nella categoria dei gamberi e forse seconda solo al gambero viola.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il gambero rosso viene pescato utilizzando quasi esclusivamente reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è molto comune nelle catture provenienti dai mari della Puglia, anche a causa delle elevate profondità a cui vive la specie.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Il gambero rosso può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 30 a 80 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

## GAMBERO VIOLA

Nome scientifico: *Aristeus antennatus*

Codice FAO Alpha-3: **ARS**

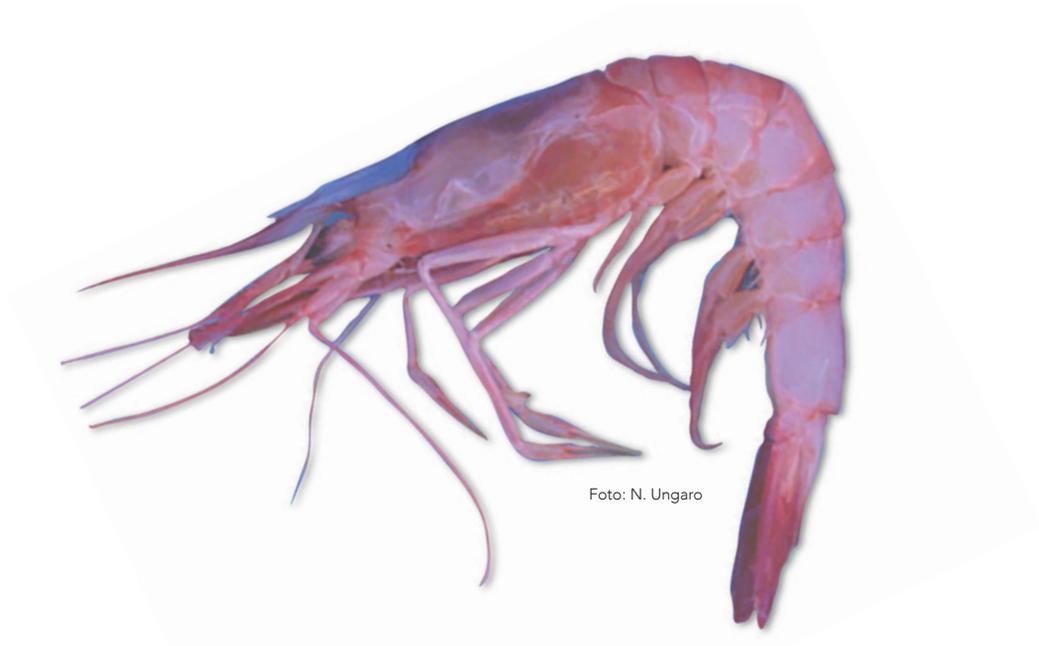


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gambero viola è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a oltre 2000 m di profondità, predilige le zone tra -300 m e

-800 m caratterizzate da fondali sabio-fangosi.

La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 7 cm (per un peso di 90 g circa) con una longevità oltre i

6 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 1,5 cm\* circa (per un peso stimato intorno ai 2 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 5 mesi.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici e pelagici.

\*LC maturità 50% da 1,7 a 4,8 cm (informazioni bibliografiche)

### **CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO**

Il gambero viola presenta un corpo allungato e poco compresso lateralmente, con un carapace non carenato e privo di spine; il rostro cefalico presenta solo tre dentelli nella parte superiore, caratteristica che permette di distinguerlo dal gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea*).

La specie è dotata di quattro paia di zampe che terminano con una chela, e l'ultimo segmento addominale termina con una coda (telson) a forma di ventaglio. Il corpo ha una colorazione rosso chiara, spesso con sfumature violacee sul carapace e sul rostro, da cui il nome volgare.

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Dal punto di vista nutrizionale è considerato specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di gambero viola crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90

calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, tra le migliori se non la migliore nella categoria dei gamberi.

### **ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA**

Il gambero viola viene pescato utilizzando quasi esclusivamente reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nelle catture delle marinerie pugliesi, seppure quasi esclusivamente da quelle che operano nel mar Ionio alle batimetrie più profonde. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

### **PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO**

Il gambero viola può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 30 a 80 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

# MAZZANCOLLA

Nome scientifico: *Melicertus kerathurus*

Codice FAO Alpha-3: TGS



Foto: N. Ungaro

## CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La mazzancolla è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, la specie è presente essenzialmente nelle aree costiere caratterizzate da fondali sabio-fangosi, oltre a frequentare le lagune salmastre e gli estuari. La mazzancolla ha abitudini fossorie; il più delle volte durante il giorno resta nel sedimento, da dove si sposta dopo il tramonto per alimentarsi.

La lunghezza massima del carapace se-

gnalata si avvicina ai 7 cm (per un peso stimato di 130-140 g) con una longevità che può arrivare ai 4 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2,5 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 5-6 mesi.

La riproduzione avviene prevalentemente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici, ma anche di detrito organico.

\*LC maturità 50% da 3,0 a 4,8 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La mazzancolla presenta un corpo robusto, allungato e compresso lateralmente.

La specie ha un carapace liscio privo di spine, con un rostro sul quale sono presenti 8-13 dentelli sul bordo dorsale e un solo dente sul bordo ventrale. Sul capo ci sono due antenne filiformi, con funzione recettoriale, sensibili agli stimoli meccanici ed alle vibrazioni, e due antennule, con funzione olfattiva e di equilibrio. Sul corpo, le appendici anteriori vengono utilizzate quando l'animale è appoggiato al substrato e hanno funzione esplorativa e prensile, mentre quelle al di sotto dell'addome sono utilizzate per il nuoto.

La parte caudale (telson) è a forma di ventaglio, costituita da quattro segmenti che hanno funzione di timone durante il nuoto e di remo nella tipica fuga all'indietro. La colorazione varia dal giallo pallido al rosato con bande trasversali marrone scuro anche sul rostro. Le appendici anteriori appaiono bluastre, quelle posteriori gialle con gli apici bluastrì.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mazzancolla cruda (parte edibile) contengono circa 21 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La mazzancolla viene pescata utilizzando le reti a strascico, più raramente con le reti da posta e le nasse. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è catturata soprattutto in zone le cui caratteristiche ambientali sono favorevoli alla presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, seppure con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La mazzancolla può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 15 a 30 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

## GAMBERO BIANCO

Nome scientifico: *Parapenaeus longirostris*

Codice FAO Alpha-3: **DPS**

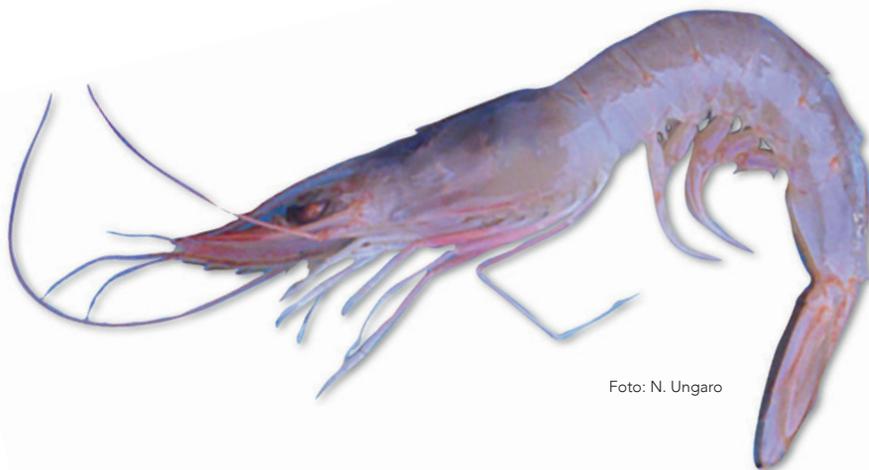


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gambero bianco è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente in un ampio intervallo batimetrico (fino a circa 900 m di profondità), preferendo le zone con fondali sabio-fangosi tra i -100 e i -400 m.

La specie ha un comportamento spiccatamente gregario, riunendosi in banchi composti anche da migliaia di esemplari.

La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 5 cm (per un peso

che può arrivare ai 50 g circa) con una longevità che può superare i 3 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di circa 1 cm\* (per un peso stimato intorno a 1 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 5 mesi.

La riproduzione avviene tutto l'anno, con picchi durante le stagioni più calde.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici e pelagici, nonché planctonici.

\*LC maturità 50% da 1,8 a 2,8 cm (informazioni bibliografiche)

### **CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO**

Il gambero bianco presenta un corpo allungato e compresso lateralmente. Gli occhi sono pedunculati e privi di tubercoli; il rostro cefalico è dritto, ovvero poco incurvato verso l'alto, ed è dotato di 5-9 spine nella porzione dorsale, mentre quella ventrale ne è priva. Sul carapace è inoltre presente un caratteristico dente a livello della regione gastrica, che permette di distinguere facilmente il gambero bianco dalle altre specie affini; sempre sul carapace, sulla superficie laterale sono presenti due suture longitudinali ben evidenti. Dal carapace si diramano inoltre 13 paia di appendici.

La colorazione del corpo è generalmente rosa-arancio, leggermente più scura sul carapace e sul rostro.

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di gambero bianco crudo (parte edibile) contengono

circa 20 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

### **ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA**

Il gambero bianco viene pescato utilizzando quasi esclusivamente reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è comune nei mari della Puglia, dove si pesca tutto l'anno.

### **PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO**

Il gambero bianco è spesso presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 5 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

## ARAGOSTA MEDITERRANEA

Nome scientifico: *Palinurus elephas*

Codice FAO Alpha-3: SLO



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'aragosta mediterranea è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) fino a circa 200 m di profondità.

La specie è abbastanza stanziale ed è più attiva durante la notte, rifugiandosi in tane e anfratti durante il giorno. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 18 cm (per un peso che

può superare i 3 kg), corrispondente a una lunghezza totale di circa 50 cm, con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 6,5 cm\* (per un peso stimato intorno ai 200 g), corrispondente a un'età degli individui tra 2 e 3 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nei mesi estivi.

La specie si nutre principalmente di organismi bentonici, tra i quali altri crostacei, molluschi e vermi, ma anche di resti organici.

\*LC maturità 50% da 7,5 a 8,5 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'aragosta mediterranea presenta un corpo robusto, allungato di forma sub-cilindrica, con un carapace munito di spine di forma conica.

Sul capo sono presenti due antenne più lunghe del corpo, ripiegate all'indietro con funzione sensoriale e di difesa.

Sulla fronte sono presenti due spine prominenti divergenti a V sotto le quali sono posizionati gli occhi su due peduncoli mobili; anteriormente è presente un rostro ricoperto di spine rivolte in avanti.

La porzione addominale è costituita da 6 segmenti articolati tra loro, che consentono all'addome di ripiegarsi verso l'interno; l'ultimo segmento addominale (telson) si apre a ventaglio e viene utilizzato per il nuoto.

La specie possiede 13 paia di appendici, di cui 5 toraciche e le rimanenti addominali più piccole. La colorazione del dorso varia da rosso-brunastro a viola-brunastro, mentre la parte ventrale è di colore brunastro con macchie giallastre; sulle antenne sono presenti bande alternate di colore marrone-rossiccio e giallastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di aragosta mediterranea cruda (parte edibile) contengono circa 21 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di eccezionale pregio, la migliore tra i crostacei.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'aragosta mediterranea viene pescata utilizzando essenzialmente le reti da posta e le nasse. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 9 cm di lunghezza del carapace, corrispondente a circa 24 cm di lunghezza totale; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone inoltre il divieto di pesca nel periodo tra i mesi di gennaio e aprile. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia anche a causa del sovrasfruttamento da parte della pesca; le catture hanno dunque carattere di sporadicità.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'aragosta mediterranea può essere presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 70 a 100 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

## ASTICE

Nome scientifico: *Homarus gammarus*

Codice FAO Alpha-3: LBE



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'astice è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi, bioconcrezionati (es. coralligeno) e misti fino a circa 150 m di profondità. La specie è stanziale ed è attiva di notte, mentre di giorno rimane intanata in buche e anfratti. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 21-23 cm (per un peso intorno ai 6 kg), corrispondente a una lunghezza totale di circa 65 cm, con

una longevità che può arrivare ai 50 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 7,5-8 cm\* (per un peso stimato compreso tra i 250 e i 350 g), corrispondente a un'età degli individui di 3-4 anni.

La riproduzione, ovvero il rilascio delle uova fecondate, avviene generalmente durante l'estate.

La specie si nutre principalmente di organismi bentonici (in particolare altri crostacei, molluschi e anellidi), ma anche di residui organici di varia natura.

\*LC maturità 50% da 7,9 a 11 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'astice ha un corpo robusto, allungato e compresso dorso-ventralmente, con un carapace liscio e incavato e la presenza di due spine vicino agli occhi. Gli occhi si trovano su peduncoli mobili; il rostro cefalico, sul cui bordo laterale ci sono 4-5 denti, è robusto e misura circa  $\frac{1}{4}$  della lunghezza del carapace.

La specie è dotata di due paia di antenne, di diverse dimensioni tra loro, e 8 zampe locomotrici, oltre a 2 dotate di chele, di cui una più grande e una più piccola; la prima chela è armata di denti irregolari (utili per lo schiacciamento), la seconda è più sottile ed è armata di una fila di denti seghettati (utili per il taglio).

L'astice presenta un dimorfismo sessuale, con il maschio che ha chele relativamente più grandi e un corpo più snello mentre la femmina ha chele più piccole e un addome più ampio. L'ultimo segmento addominale termina con una coda (telson) a forma di ventaglio. La colorazione del dorso è nera-bluastro,

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di astice crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo se non eccellente pregio, forse tra i crostacei seconda solo all'aragosta.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'astice viene pescato utilizzando generalmente le nasse, occasionalmente può essere catturato con le reti da posta. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 10,5 cm di lunghezza del carapace o di 30 cm di lunghezza totale; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone inoltre il divieto di pesca nel periodo tra i mesi di gennaio e aprile. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia anche a causa del sovrasfruttamento da parte della pesca; le catture hanno dunque carattere di sporadicità.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

L'astice può essere presente sui mercati pugliesi, anche grazie all'importazione dall'estero, e il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, può spuntare prezzi da 35 a 70 € al Kg (a seconda della taglia e disponibilità).

# CROSTACEI

## SCAMPO

Nome scientifico: *Nephrops norvegicus*

Codice FAO Alpha-3: **NEP**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scampo è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo in zone caratterizzate da acque con limitata trasparenza, predilige i fondali sabbiosi e sabbio-fangosi fino a circa 800 m di profondità. La specie ha abitudini fossorie. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 7,5 cm (per un peso stimato di 300 g circa), corrispondente a una lunghezza totale di 24 cm, con

una longevità oltre i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2 cm\* circa (per un peso stimato intorno ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui superiore a 1 anno.

La riproduzione può avvenire durante tutto l'anno, con picchi durante le stagioni calde. Lo scampo si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici.

\*LC maturità 50% da 2,5 a 3.6 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Lo scampo presenta un corpo robusto, allungato e compresso dorsalmente, con un carapace fortemente calcificato munito di numerose spine e tubercoli che presenta un solco cervicale ben evidente.

Il rostro cefalico è sottile e allungato, dotato di 3-4 spine laterali e 1-2 denti ventrali. L'addome è segmentato con solchi anteriori trasversali completi e quelli posteriori incompleti. Il primo paio di appendici cefaliche termina con due occhi pedunculati e mobili; delle 13 paia di appendici ambulatorie, il primo è modificato in chele relativamente grandi e robuste munite di più file parallele di denticoli, mentre il secondo paio e il terzo sono molto più sottili e terminano con chele di più piccole dimensioni. L'addome è dotato di altre 5 paia di appendici a funzione natatoria e termina con una coda (telson) a forma di ventaglio. Lo scampo ha una colorazione arancio-rosata sul dorso con bande rosso-arancio sulle chele, mentre è biancastra sul ventre.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scampo crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scampo viene pescato utilizzando quasi esclusivamente le reti a strascico e in misura minore con le nasse. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace, ovvero 7 cm di lunghezza totale.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia soprattutto alle batimetrie più profonde. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

Lo scampo è presente sui mercati pugliesi, dove il più delle volte viene commercializzato fresco; orientativamente, il prodotto fresco può spuntare prezzi da 15 a 40 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

# CROSTACEI

## CANOCCHIA

Nome scientifico: *Squilla mantis*

Codice FAO Alpha-3: **MTS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La canocchia è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente essenzialmente sui fondali sabio-fangosi costieri, dove scava tane nelle quali vive durante il giorno (la specie è attiva di notte).

La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 5 cm (per un peso che può arrivare a 200 g circa), corrispondente a una lunghezza totale di circa 20-21 cm, con una longevità che può

superare i 4 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2 cm\* circa (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 4 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente durante la tarda primavera.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici, tra i quali altri crostacei, vermi e molluschi.

\*LC maturità 50% da 2 a 3 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La canocchia presenta un corpo robusto, allungato e compresso dorso-ventralmente. La testa è ricoperta da una robusta corazza ed è munita di due paia di antenne e di altre due appendici mobili su cui sono collocati gli occhi. La specie è dotata di numerose paia di appendici; quelle mascellari anteriori, formate da due lobi seghettati che ricordano gli arti dell'insetto mantide religiosa (da cui deriva il nome latino "mantis"), hanno funzione tattile e servono per cibarsi. Le appendici centrali sono invece adibite alla locomozione, mentre le altre paia di appendici hanno funzione natatoria o vengono utilizzate per infossarsi.

La porzione addominale termina con una coda (telson) piatta, anche questa con funzioni natatorie. Il colore del corpo è bianco-grigiastro madreperlato sul dorso, con due caratteristiche macchie ovali bruno-violacee sulla coda che assomigliano ad un paio di occhi, mentre è biancastro sulla parte ventrale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di canocchia cruda (parte edibile) contengono circa 13 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La canocchia viene pescata utilizzando quasi esclusivamente le reti a strascico. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione in virtù di alcune caratteristiche ambientali che favoriscono la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, anche se con fluttuazioni stagionali.

## PREZZO DEL PRODOTTO FRESCO ALLA VENDITA SUI MERCATI AL DETTAGLIO

La canocchia è presente sui mercati pugliesi, dove viene commercializzata fresca; orientativamente, può spuntare prezzi da 10 a 15 € al Kg (a seconda della taglia e della disponibilità).

File digitale scaricabile al seguente link:  
[www.arpa.puglia.it/moduli/output\\_immagine.php?id=7542](http://www.arpa.puglia.it/moduli/output_immagine.php?id=7542)





Realizzato da:

