

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.