

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.

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.

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