

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.

(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.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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