

PESCI OSSEI

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.