

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.