

PESCI OSSEI

LAMPUGA

Nome scientifico: *Coryphaena hippurus*

Codice FAO Alpha-3: **DOL**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La lampuga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta prevalentemente le acque del largo, avvicinandosi a quelle costiere nelle stagioni più calde.

La specie è tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono a stazionare sotto oggetti galleggianti o a seguire le imbarcazioni.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm (per un peso superiore ai 30 Kg), con una longevità che può andare oltre i 5 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 40-45 cm* (per un peso di 400-600 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo.

La lampuga è un vorace predatore, nutrendosi prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 64 a 73 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e appiattito sui fianchi, rastremandosi verso il peduncolo caudale. Il profilo del capo si modifica notevolmente con l'età e il sesso; a differenza degli individui giovani, i maschi adulti (oltre i 50 cm di lunghezza) hanno una testa molto più alta con il profilo anteriore quasi verticale, con la tipica fronte a "gobba". Nella bocca sono presenti denti linguali che formano una piccola placca ovaliforme. La pinna dorsale unica inizia dalla testa, le pinne ventrali sono più lunghe di quelle pettorali. Negli esemplari adulti la colorazione del dorso è giallo-verde-blu, il ventre bianco o giallo e sono inoltre presenti macchie blu o nerastre sui fianchi; le pinne dorsale e anale sono azzurre, la pinna caudale è gialla.

Negli individui giovani la colorazione è meno appariscente, con fasce verticali chiare e scure sui fianchi estese anche sulle pinne dorsale e anale; le ventrali sono scure e gli apici della caudale sono pigmentati. In ogni caso il pesce dopo la morte assume rapidamente una colorazione grigio-argentea quasi uniforme.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lampuga cruda (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 117 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La lampuga viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e da circuizione, più raramente 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 dove viene catturata prevalentemente nei periodi stagionali più caldi. La lampuga riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.