

## PESCI OSSEI

# SGOMBRO

Nome scientifico: ***Scomber scombrus***

Codice FAO Alpha-3: **MAC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo sgombro è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono ad avvicinarsi alle coste durante il periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità di oltre 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 17-18 cm\* (per un peso stimato di

30-50 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di pesce azzurro di piccola taglia quali sardine e alici.

\*LT maturità 50% da 19 a 30 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di due piccole carene situate alla base della pinna caudale.

La testa è conica con muso appuntito; le mascelle sono uguali e dotate di piccoli denti conici uniseriati.

Gli occhi sono coperti da una palpebra adiposa anteriore e posteriore, con una fessura mediana libera. Le pinne dorsali sono due e molto distanziate tra loro, di forma triangolare, e la prima risulta più breve. Le pinne pettorali e le ventrali sono poco sviluppate; la caudale è formata da due lobi distinti e appuntiti.

Il dorso è di colore verde-bluastrò con linee nerastre ben definite e sinuose, i fianchi sono bianco-argentei, il ventre bianco.

Sul dorso sono presenti linee oblique nerastre ad andamento ondulato, che ventralmente giungono appena al di sotto della linea laterale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sgombro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 8 g di lipidi, per circa 150 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi discreta.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo sgombro viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione o le volanti, occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure con le catture che hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.