

CEFALO DORATO

Nome scientifico: *Chelon auratus*

Codice FAO Alpha-3: **MGA**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cefalo dorato è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le acque costiere, comprese le lagune salmastre e gli estuari dei fiumi in quanto è particolarmente adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima

di circa 18 cm* (per un peso stimato di 60 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, detrito organico e occasionalmente anche di plancton.

*LT maturità 50% da 18 a 34 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, e il labbro superiore della bocca è liscio e sottile, con il mascellare non visibile a bocca chiusa. La mascella superiore raggiunge posteriormente il livello della narice posteriore, unica specie di cefalo con questa caratteristica. I denti sono piccoli, in più serie su entrambe le mascelle, sul vomere, palatino e lingua.

Attorno all'occhio, la palpebra adiposa è ridotta ad un orlo. Le pinne pettorali sono ripiegate in avanti e oltrepassano il margine posteriore dell'occhio.

Il colore del dorso è grigio o grigio-azzurro, i fianchi sono argentati mentre il ventre è biancastro.

Caratteristica è la macchia dorata sull'opercolo, affiancata da un'altra più piccola situata dietro all'occhio, da cui deriva il nome latino e volgare della specie. Le pinne sono grigiastre.

circa 19 g di proteine, 4 g di lipidi e una trascurabile quantità di carboidrati (0,2 g), per circa 117 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è una delle più apprezzate tra i cefali.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cefalo dorato viene pescato utilizzando generalmente le reti da posta, talvolta con le reti a circuizione o con le volanti, e più raramente con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 27/06/1994 n. 1626) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 16 cm, come per tutte le altre specie di cefali. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente e abbastanza comune nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità; inoltre, il cefalo dorato, così come altre specie di cefali, riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cefalo dorato crudo (parte edibile) contengono