

CEFALO CALAMITA

Nome scientifico: *Chelon ramada*

Codice FAO Alpha-3: **MGC**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cefalo calamita 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, ma si può ritrovare anche nelle acque dolci di fiumi e laghi grazie all'estrema adattabilità rispetto alle variazioni di salinità. La specie è tendenzialmente gregaria, soprattutto durante il periodo riproduttivo nel caso degli adulti.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso stima-

to di 3 Kg), con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 18 cm* (per un peso stimato di 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale e invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli organismi bentonici, detrito organico e residui di vegetali.

*LT maturità 50% da 19 a 33 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e leggermente compresso lateralmente. Il labbro superiore è liscio e sottile, con il mascellare visibile a bocca chiusa. I denti sono molto minuti disposti in più serie su entrambe le mascelle, su vomero, palatino e lingua.

Le pinne pettorali sono dotate di processo ascellare e sono piegate in avanti giungendo all'orlo posteriore dell'occhio o poco oltre; alla base delle stesse pinne pettorali, è inoltre presente una macchia scura.

Il colore del corpo è grigio-argenteo con il dorso più scuro e con riflessi metallici, i fianchi sono più chiari ed il ventre è biancastro con riflessi dorati; inoltre sull'opercolo è visibile una macchia nero-dorata più o meno evidente.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cefalo calamita crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 103 calorie. Riguardo la qualità

organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cefalo calamita viene pescato in mare generalmente utilizzando le reti da posta, e talvolta con le reti del tipo "volante", mentre nelle lagune con i lavorieri (particolari strutture adoperate negli ambienti vallivi. 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 presente nei mari della Puglia, con le catture che seguono un chiaro andamento stagionale (picchi in autunno-inverno); inoltre, il cefalo calamita, così come altre specie di cefali, riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi