

PESCI OSSEI

MUGGINE

Nome scientifico: **Mugil cephalus**

Codice FAO Alpha-3: **MUF**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il muggine 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 e gli estuari, sopportando ampie variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso stimato di circa 14 Kg) con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 25 cm* (per un peso stimato di 150-200 g), corrispondente a

un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene in mare, prevalentemente nel periodo estivo.

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

*LT maturità 50% da 31 a 47 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si appiattisce verso il peduncolo caudale. La testa è massiccia, con l'occhio che è ricoperto da una caratteristica palpebra adiposa. Entrambe le mascelle sono munite di denti sottili disposti su più serie. Le pinne dorsali sono due, e le pinne pettorali non raggiungono l'origine della prima pinna dorsale. Il colore del dorso è grigio cenere o grigio verdastro, i fianchi sono argentei con la presenza di 6-7 bande longitudinali scure, mentre il ventre è bianco; una leggera colorazione dorata caratterizza l'angolo posteriore superiore dell'opercolo.

Le pinne dorsali, le pettorali e la caudale sono grigiastre, mentre le pinne ventrali e la pinna anale sono biancastre. Generalmente la livrea degli esemplari residenti in acque salmastre o dolci appare più sbiadita rispetto a quella degli individui che vivono solitamente in mare.

informazioni disponibili, 100 g di muggine crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 130 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di medio pregio.

Di particolare rilevanza è invece la "bottarga", preparata con le gonadi (sacchi ovigeri) essiccate delle femmine mature.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il muggine viene pescato essenzialmente nelle acque lagunari utilizzando reti da posta e 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 sembra attualmente in declino nelle acque pugliesi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le