

## PESCI OSSEI

# SARAGO PIZZUTO

Nome scientifico: *Diplodus puntazzo*

Codice FAO Alpha-3: **SHR**

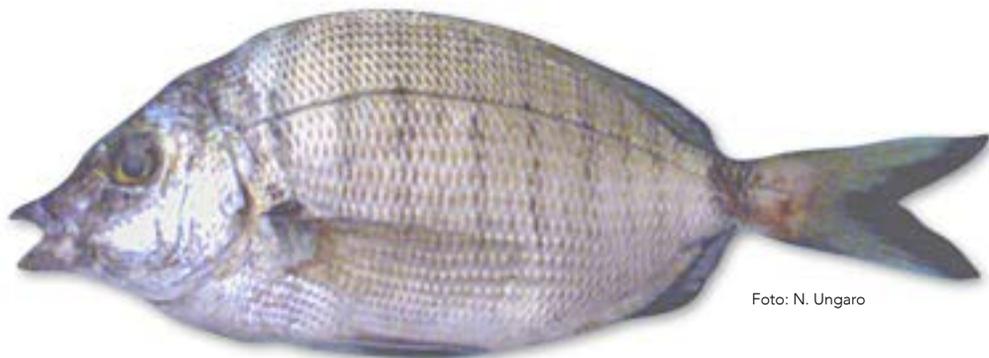


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago pizzuto è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e misti entro la batimetria dei -50 m, nonché le praterie di Posidonia oceanica.

La specie è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità, e soprattutto negli stadi giovanili è tendenzialmente gregaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso superiore ai 2,5 Kg), con una lon-

gevità che può andare oltre i 15 anni. Il sarago pizzuto è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 14-15 cm\* (per un peso stimato di 40-50 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi policheti, molluschi, echinodermi e alghe.

\*LT maturità 50% da 21 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. A differenza degli altri sparidi, in prossimità della bocca il profilo frontale del capo appare concavo anziché convesso, e il muso si presenta molto appuntito (da cui il nome latino e quello volgare).

Nella bocca sono presenti 8 denti incisiviformi su ciascuna mascella, seguiti da una fila di piccolissimi molariformi. Il colore del dorso è grigio-argenteo con 7-10 fasce verticali nere e ben marcate, e sul peduncolo caudale è presente una fascia nera, che non sempre raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. La pinna caudale è orlata di nero, così come la pinna anale.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago pizzuto crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 108 calorie.

La qualità organolettica delle carni è considerata buona, anche se inferiore rispetto a quella del sarago maggiore e del sarago fasciato.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago pizzuto viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta, più raramente con i palangari di fondo. 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 ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, dove viene catturato tutto l'anno con fluttuazioni stagionali.