

PESCI OSSEI

SARAGO MAGGIORE

Nome scientifico: *Diplodus sargus*

Codice FAO Alpha-3: **SWA**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago maggiore è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e le biocostruzioni (coralligeno) entro i 50 m di profondità, nonché le praterie di Posidonia oceanica. La specie, tendenzialmente gregaria soprattutto negli stadi giovanili, è inoltre abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso che può superare i 2 Kg) con una longevità

che può andare oltre i 15 anni. Il sarago maggiore 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 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni. Il periodo prevalente di riproduzione è quello tra la fine dell'inverno e la primavera.

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

*LT maturità 50% da 18 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. Su ciascuna mascella sono presenti 8 denti incisiviformi, seguiti superiormente da 3-4 file e inferiormente da 2-3 file di denti molariformi. Il colore del dorso è grigio-argenteo con 4-9 linee verticali ben definite su ciascun fianco; i margini dell'opercolo branchiale e dell'ascella delle pettorali sono neri. Sul peduncolo caudale è presente una fascia nera, che non raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. La coda è grigiastra orlata di nero, così come le pinne ventrali e quella anale.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago maggiore crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è tra le più apprezzate della famiglia dei saraghi.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago maggiore viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e 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 23 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno. Il sarago maggiore riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi.