

PESCI OSSEI

SARAGO FASCIATO

Nome scientifico: *Diplodus vulgaris*

Codice FAO Alpha-3: **CTB**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago fasciato 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 sabbiosi, rocciosi e misti entro i 100 m di profondità nonché le praterie di Posidonia oceanica.

La specie è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 45 cm (per un peso stimato superiore a 1,5 Kg) con una longevità che può andare oltre i 15 anni. Il sarago fasciato è da rite-

nersi una specie ermafrodita potenziale e preferenzialmente proterandrica, con una parte degli individui che possono nascere maschi e diventare in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 10-12 cm* (per un peso stimato tra i 25 e i 40 g), corrispondente a un'età di 2 anni circa. Il periodo prevalente di riproduzione è quello autunnale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi per lo più di organismi bentonici, soprattutto crostacei e molluschi ma anche echinodermi.

*LT maturità 50% da 15 a 19 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, piuttosto alto e compresso lateralmente. Le due mascelle sono dotate di 8 denti incisivi lievemente inclinati, seguiti da due file di molari arrotondati. La pinna dorsale è unica, la caudale è a forma di V. Il colore del corpo è grigio-argenteo, con la presenza di due caratteristiche fasce nero-brune, una subito dopo la testa e l'altra in corrispondenza del peduncolo caudale; inoltre, lungo i fianchi sono presenti una serie di sottili linee dorate orizzontali. Le pinne ventrali e anale sono nere.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago fasciato crudo (parte edibile) contengono circa 21 g di proteine, 1 g di lipidi e 1 g di carboidrati, per circa 97 calorie.

Come per gran parte dei saraghi, la qualità organolettica delle carni è considerata buona o ottima.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago fasciato viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e palangari di fondo, più raramente con le reti a strascico. 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 abbastanza presente nei mari della Puglia; inoltre, il sarago fasciato riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi.

Si pesca tutto l'anno.