

PESCI OSSEI

MORMORA

Nome scientifico: *Lithognathus mormyrus*

Codice FAO Alpha-3: **SSB**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La mormora è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente le aree costiere e in particolare i fondali sabbiosi, compresi quelli in prossimità di substrati rocciosi e delle praterie di posidonia. La specie, tendenzialmente gregaria, è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato pari o superiore a 1,5 kg), con una longevità che può andare oltre i 12 anni.

La mormora 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 nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 13 cm* (per un peso stimato di 30 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo-autunnale.

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

*LT maturità 50% da 13 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente, con il profilo del capo dritto.

Su ciascuna mascella sono presenti 4-5 serie di denti caniniformi, seguiti da 3-6 file di molariformi su quella superiore, da 2-4 file su quella inferiore. La pinna dorsale è unica, la caudale è a forma di V.

Il colore del dorso è grigio-argenteo con riflessi dorati; sui fianchi sono presenti fasce verticali nerastre, strette e non estese fino al ventre.

Il colore delle pinne è grigio-giallastro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mormora cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine, 2 g di lipidi e 2 g di carboidrati, per circa 100 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è abbastanza apprezzata dai consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La mormora viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta, 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 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono durante tutto l'anno, con picchi nel periodo estivo-autunnale. La mormora riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.