

## PAGELLO FRAGOLINO

Nome scientifico: *Pagellus erythrinus*

Codice FAO Alpha-3: **PAC**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagello fragolino è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi o misti entro la batimetrica dei 100 m. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 3 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

Il pagello fragolino è una specie ermafrodita proteroginica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi. La maturità sessuale è raggiunta nelle

femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso stimato di 20-30 g), corrispondente a un'età tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati bentonici (vermi policheti, crostacei, ecc.).

\*LT maturità 50% da 11 a 27 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente; il profilo del capo quasi dritto, con entrambe le mascelle provviste di alcune serie di denti caniniformi conici ed appuntiti, oltre a denti molariformi disposti su più file. La pinna dorsale è unica, le pettorali sono di forma triangolare, lunghe quanto il capo, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta a lobi eguali. Il colore del dorso è rosso-rosato con riflessi argentei, e spesso sulla parte superiore dei fianchi sono presenti punti azzurri, più visibili nel periodo riproduttivo. Il bordo superiore dell'opercolo è rosso carminio, le pinne sono rosate; inoltre, alla base delle pinne pettorali è presente una macchia rossastra.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pagello fragolino 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 considerata di buon pregio, particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagello fragolino viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, reti da posta e 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 15 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; inoltre, il pagello fragolino riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.