

PESCI OSSEI

PAGRO

Nome scientifico: ***Pagrus pagrus***

Codice FAO Alpha-3: **RPG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffuso in tutto il Mediterraneo fino ad una profondità di circa 250 m, è presente sui fondali sabbiosi, rocciosi e misti, frequentando le aree più costiere nella stagione calda. Gli individui giovani sono caratterizzati da gregarismo, riunendosi in banchi a volte cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina agli 80-90 cm (per un peso che può superare i 7 Kg), con una longevità di oltre 15 anni.

Il pagro è una specie ermafrodita pro-

teroginica 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 22 cm* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

Il pagro si nutre prevalentemente di molluschi, crostacei e pesci.

*LT maturità 50% da 23 a 27 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente; il profilo del capo è convesso, ed entrambe le mascelle sono provviste anteriormente di alcune serie di denti caniniformi e lateralmente di denti molariformi disposti in più file.

La pinna dorsale è unica, le pettorali sono falciformi che distese superano di poco l'apertura anale, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta con lobi appuntiti. Il colore del dorso è rosato con riflessi argentei e giallo oro, e lungo i fianchi sono presenti macchiette azzurre; il ventre è biancastro.

Il bordo superiore dell'opercolo branchiale è scuro, mentre le pinne sono rosate, con quella caudale che presenta gli apici con un caratteristico bordo bianco; alla base dell'estremità posteriore della pinna dorsale è inoltre presente una macchia di colore rossastro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pagro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 105 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagro viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta o il palangaro di fondo, talvolta 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 presente nei mari della Puglia; inoltre, il pagro riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.