

## SALPA

Nome scientifico: *Sarpa salpa*

Codice FAO Alpha-3: **SLM**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La salpa è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo entro i 100 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri sabbiosi, rocciosi e le praterie di posidonia; è specie tendenzialmente gregaria, riunendosi in banchi talvolta cospicui.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 3 Kg circa), con una longevità che può andare oltre i 10 anni.

La salpa è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte

degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 19 cm\* (per un peso stimato di 100 g), corrispondente un'età tra 2 e 3 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'autunno. La specie si nutre prevalentemente vegetali marini (alghe e fanerogame), ma durante la fase giovanile preda piccoli crostacei.

\*LT maturità 50% da 19 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, allungato e poco compresso lateralmente, con il profilo dorsale molto simile a quello ventrale. La pinna dorsale è unica, le pettorali di forma triangolare sono poco più brevi del capo, le ventrali sono alquanto sviluppate, la caudale è forcuta con i lobi uguali.

Il colore del dorso è azzurro-grigio-verdastro, i fianchi sono argentei con sottili e caratteristiche linee longitudinali dorate.

Le pinne sono verdastre, tranne le ventrali che risultano quasi bianche; alla base delle pettorali è presente una macchia scura.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di salpa cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di scarso pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La salpa viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta, ma può rientrare anche nelle catture delle reti a circuizione e più raramente in quelle delle reti a strascico. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.