

PESCI OSSEI

ORATA

Nome scientifico: *Sparus aurata*

Codice FAO Alpha-3: **SBG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'orata è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata sino a una profondità di circa 150 m, predilige i fondali costieri di natura sabbiosa e mista; l'orata è inoltre adattabile rispetto alle variazioni di salinità frequentando anche le lagune costiere e gli estuari.

I giovani esemplari hanno tendenza al gregarismo, che diminuisce tra gli adulti tranne che nel periodo riproduttivo. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare gli 8 Kg), con una longevità

che può andare oltre i 10 anni. L'orata è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. In natura, la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm* (per un peso stimato di 100-150 g), mentre nelle femmine a partire da una lunghezza totale di circa 28-29 cm* (per un peso stimato di 300-350 g), corrispondenti a un'età degli individui tra 1 e 2 anni circa. La riproduzione avviene generalmente nel periodo autunnale-invernale. L'orata si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi e crostacei.

*LT maturità 50% da 29 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente e con il profilo del capo convesso. Le due mascelle sono dotate anteriormente di 4-6 denti caniniformi, mentre lateralmente di denti molariformi disposti in 3-5 serie.

La pinna dorsale è unica, le pettorali sono falciformi e allungate, le ventrali sono più brevi; la caudale è forcuta con lobi appuntiti.

Il colore del dorso è azzurrognolo-argenteo con riflessi dorati, mentre sui fianchi e sul ventre è argenteo con linee longitudinali grigie.

Caratteristiche sono due fasce sulla testa, una dorata ed una nera nello spazio interorbitale, oltre a una fascia nera sulla parte superiore e mediana dell'opercolo, il cui margine appare rossastro. La pinna caudale è bordata di nero.

(parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 140 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata tra le più pregiate.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'orata in natura viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con i palangari di fondo e occasionalmente con le reti a circuizione e quelle 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 presente nei mari della Puglia con catture che avvengono tutto l'anno, con picchi nella stagione autunnale e invernale; inoltre, l'orata riveste un notevole interesse per i pescatori sportivi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di orata cruda