

PESCI OSSEI

SOGLIOLA COMUNE

Nome scientifico: *Solea solea*

Codice FAO Alpha-3: **SOL**

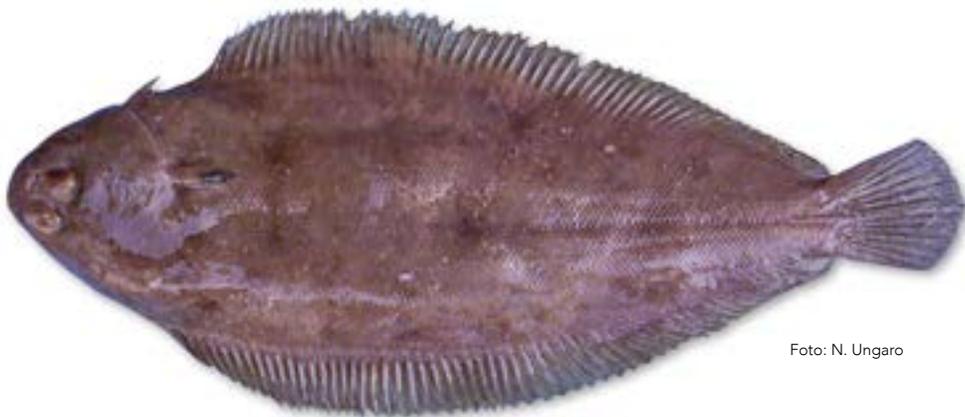


Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffusa in tutto il Mediterraneo sino a circa 150 m di profondità, predilige i fondali sabbio-fangosi costieri, incluse le lagune salmastre e gli estuari.

La lunghezza totale massima segnalata in Mediterraneo si avvicina ai 50 cm (per un peso che può superare 1 Kg), con una longevità che può andare oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di circa 15 cm* (per un peso stimato di 30 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale-primaverile.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi soprattutto di piccoli organismi bentonici quali anellidi, molluschi e crostacei.

*LT maturità 50% da 15 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La sogliola comune è un pesce piatto, dal corpo ovale e asimmetrico, con gli occhi posizionati sul lato destro (quello rivolto verso l'alto); la bocca è arcuata.

Le pinne dorsali ed anali sono prive di raggi spinosi, e sono unite alla pinna caudale da una membrana ben sviluppata. Il colore del lato rivolto verso l'alto è generalmente bruno-grigiastro, con macchie e punti più scuri; sempre sullo stesso lato del corpo, alla metà della pettorale è presente una macchia nera, estesa fino al margine della pinna.

Il lato cieco del corpo (il sinistro, quello rivolto verso il basso) è di colore bianco o biancastro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale, è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sogliola cruda (parte edibile) contengono in media 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 88 calorie. Riguardo la qualità organolet-

tica delle carni, questa specie è particolarmente apprezzata dai consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La sogliola viene pescata generalmente utilizzando le reti a strascico o quelle da posta. 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, seppure in passato abbastanza comune, attualmente la risorsa non è molto frequente nei mari pugliesi e dunque nel pescato.