

PESCI OSSEI

CAPPONE COCCIO

Nome scientifico: *Chelidonichthys cuculus*

Codice FAO Alpha-3: **GUR**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato fino a 250 m circa di profondità, predilige i fondali sabbiosi, fangosi e misti, frequentando nella stagione calda le aree più costiere.

La lunghezza totale massima segnalata in Mediterraneo si avvicina ai 45 cm (per un peso stimato di circa 900 g), con una longevità che può arrivare ai 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di 10-11 cm* (per un peso stimato di 10 g circa), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra l'inverno e la primavera. La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

*LT maturità 50% da 15 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va assottigliandosi nella parte terminale. Il muso ha un profilo anteriore concavo. La mascella superiore è più sporgente dell'inferiore, entrambe sono munite di piccoli denti appuntiti. L'occhio è relativamente grande rispetto alle dimensioni della testa. La prima pinna dorsale è triangolare, le pinne pettorali si estendono in direzione caudale; le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati, utilizzati a mo' di dita per gli spostamenti sui fondali.

Il dorso è di colore rosso o roseo anche sulle pinne; una macchia nera si trova spesso vicino al margine della prima pinna dorsale.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone cocchio crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per

circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone cocchio viene pescato soprattutto con le reti a strascico, meno frequentemente con quelle da posta e i palangari. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia.