

CAPPONE UBRIACO

Nome scientifico: *Chelidonichthys lastoviza*

Codice FAO Alpha-3: **CTZ**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone ubriaco è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a 150 m di profondità, predilige i fondali sabbiosi, fangosi e misti, frequentando le aree più costiere nel periodo stagionale più caldo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 700 g), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 14 cm* (per un peso

stimato di circa 30 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene nel periodo primaverile-estivo. La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

*LT maturità 50% da 14 a 21 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va assottigliandosi nella porzione terminale. La testa è corazzata da placche ossee ed ha un profilo quasi dritto e ripido. Il muso è più breve di quello delle altre specie di capponi e su entrambe le mascelle si rinven-gono denti villiformi presenti anche sul vomere. Le pinne dorsali sono due e sono alloggiata in un solco longitudinale bordato su ogni lato da una serie di 25 scudetti, appuntiti nei giovani e smussati e granulosi negli adulti. La prima pinna dorsale ha forma triangolare, la seconda ha forma più allungata e si origina dopo un breve spazio dalla prima.

La pinna anale è opposta alla seconda dorsale, con dimensioni quasi uguali a quest'ultima. La caudale ha margine posteriore leggermente incavato al centro. Le pinne pettorali sono ampie e a forma di ali, con tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati per gli spostamenti sui fondali; le ventrali sono più corte delle pettorali. La colorazione del dorso, della coda e della testa, è rosso carminio-rosato con fasce oblique più scure sui fianchi; il ventre è biancastro. Le dorsali sono rossastre con macchie irregolari oblique.

La pinna anale è rossa alla base e bianco-giallastra sul margine esterno. Le pettorali sono violacee-rossastre, con raggi biancastri e macchie azzurro-cobalto.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone ubriaco 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 ubriaco viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico e quelle da posta. 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 presente nei mari della Puglia, seppure non frequentissima nelle catture.