

## PESCI OSSEI

# CAPPONE GALLINELLA

Nome scientifico: *Chelidonichthys lucerna*

Codice FAO Alpha-3: **GUU**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone gallinella è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali sabbiosi, fangosi e misti sino ai 300 m circa di profondità, talvolta spostandosi nelle aree più costiere durante la stagione calda. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 75 cm (per un peso che può superare i 4 Kg), con una longevità che può arrivare ai 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 16 cm\* (per

un peso stimato intorno ai 50 g circa), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi per lo più di piccoli pesci, crostacei e molluschi bentonici.

\*LT maturità 50% da 16 a 26 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è genericamente di forma fusiforme-squadrata, con la testa e la parte anteriore più sviluppate rispetto alla parte posteriore, che via via si assottiglia sino alla coda.

La testa è corazzata, e davanti al muso è presente un rostro incavato al centro, con i due lobi dentellati sul margine anteriore.

Il colore del corpo è bruno rossastro con il ventre bianco e i fianchi rosa salmone. Sono caratteristiche le pinne pettorali, ampie e che si aprono a ventaglio, molto variopinte; precisamente il lato esterno è blu violaceo con macchie rosse e raggi bianchi, invece il lato interno è verde scuro con macchie nere ed un largo margine blu.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone gallinella crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per

circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, la gallinella è la più apprezzata tra i "capponi" delle differenti specie.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone gallinella viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta, quelle a strascico e con il palangaro di fondo (questo ultimo soprattutto per gli esemplari più grandi). 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 ma particolare attenzione deve essere posta alla cattura dei grandi riproduttori (effettuata con i palangari di fondo), che se eccessiva potrebbe causare danni alla popolazione.