

PESCI OSSEI

CAPPONE GORNO

Nome scientifico: *Eutrigla gurnardus*

Codice FAO Alpha-3: **GUG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi dai 10 ai 350 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 1 Kg), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm* (per un peso stimato intorno ai 10

g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

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

*LT maturità 50% da 12 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma fusiforme-quadrata, 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 appena incavato al centro.

Le pinne dorsali sono due e separate tra loro. Le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati a mo' di dita per gli spostamenti sui fondali. Il colore del corpo varia dal grigio-bruno al bruno-rossastro, il ventre è biancastro. Gli esemplari con prevalente colorazione del dorso grigio-bruna presentano talvolta sulla pinna dorsale una fascia centrale azzurra, mentre gli individui con la prevalente livrea bruno-rossastra possono presentare sul margine superiore della prima dorsale una macchia nera.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informa-

zioni disponibili, 100 g di cappone gorno crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone gorno viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico e quelle da posta, più raramente con il palangaro. 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 presente nei mari della Puglia.