

PESCI OSSEI

POTASSOLO

Nome scientifico: *Micromesistius poutassou*

Codice FAO Alpha-3: **WHB**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il potassolo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è più frequente nelle acque tra i 200 e i 600 m circa di profondità ma è stato rinvenuto sino ai -3000 m.

La specie, tendenzialmente gregaria, può formare cospicui banchi e compie migrazioni notturne, risalendo dalle profondità sino in prossimità della superficie. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 55 cm (per un peso di circa 900 g) con una longevità che può arrivare ai 15 anni e più; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 17-18 cm* (per un peso stimato di 30-35 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie si nutre soprattutto di piccoli crostacei, più raramente di piccoli pesci.

*LT maturità 50% da 19 a 28 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è affusolato, la testa conica e la mandibola leggermente prominente. Nella mascella superiore vi è una fila esterna di denti sottili e acuminati rivolti indietro ed una fila interna di denti più piccoli; nella mascella inferiore c'è una fila di denti aghiformi.

Le pinne dorsali sono tre e ben separate fra loro, la prima e la seconda sono triangolari, la terza più allungata. Le due pinne anali sono contigue e la prima è più lunga, le pinne ventrali sono più corte. Il colore del corpo è grigio brunastro sul dorso, argenteo rosato sui fianchi e biancastro sul ventre.

Sul margine posteriore dell'opercolo ed alla base della pinna pettorale è presente una macchia nera, non sempre evidente.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di potassolo cru-

do (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo le qualità organolettiche delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il potassolo viene pescato utilizzando prevalentemente le reti a strascico, più raramente quelle da posta. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, seppure catturata dalle imbarcazioni che operano più al largo in acque profonde.