

PESCI OSSEI

MERLUZZETTO

Nome scientifico: *Trisopterus minutus capelanus*

Codice FAO Alpha-3: **XOD**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il merluzzetto è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a circa 200 m di profondità, predilige i fondali sabbio-fangosi.

La specie è tendenzialmente gregaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso stimato di circa 300 g) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 10 cm* (per un peso

stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci e crostacei.

*LT maturità 50% da 11 a 14 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La bocca è obliqua, con la mascella superiore leggermente prominente e un barbiglio ben sviluppato sotto la mandibola.

Sono presenti 3 pinne dorsali e 2 anali, la prima delle quali più lunga. Le pinne ventrali sono filiformi, estese oltre l'origine della prima anale.

Il colore del dorso è bruno-giallastro, argenteo su fianchi e ventre; giallastro è il colore delle pinne pettorali, alla base delle quali sono presenti macchie scure.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di merluzzetto crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 78 calorie. Riguardo la qualità organolettica, anche se ha carni delicate questa specie non è particolarmente apprezzata dai consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il merluzzetto viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico. 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 12 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno con fluttuazioni stagionali.