

# PESCI OSSEI

## NASELLO

Nome scientifico: ***Merluccius merluccius***

Codice FAO Alpha-3: **HKE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il nasello è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali sabbio-fangosi o misti sino a 1000 m di profondità, prediligendo comunque quelli tra le batimetrie dei -20 e -200 m.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso stimato di circa 14 Kg), con una longevità che può superare i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm\* (per

un peso stimato di 50-60 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa. La riproduzione avviene durante tutto l'anno.

La specie, vorace predatrice, si nutre prevalentemente di pesci, molluschi cefalopodi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 20 a 43 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e poco compresso lateralmente. Entrambe le mascelle, di cui quella inferiore leggermente prominente, presentano 2-3 serie di denti di cui quelli interni mobili. Le pinne dorsali sono due, la prima di forma triangolare e la seconda che si arrotonda vicino al peduncolo caudale. Le pettorali e quelle ventrali sono di simile lunghezza, la pinna caudale è triangolare con l'orlo posteriore dritto o leggermente concavo. Il colore del dorso è grigio-bruno, i fianchi sono argentei e il ventre bianco.

Le pinne sono grigie, in particolare la dorsale e la caudale hanno il bordo più scuro. La mandibola è nerastra all'apice, e negli adulti la bocca e le camere branchiali sono nero-violacee all'interno.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di nasello crudo

(parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 85 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è di buon pregio nonché particolarmente apprezzata dai consumatori.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il nasello viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico o con il palangaro di fondo, questo ultimo per la cattura degli esemplari di maggiori dimensioni. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) 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 con le catture che avvengono tutto l'anno.