

PESCI OSSEI

MUSDEA O MOSTELLA

Nome scientifico: *Phycis phycis*

Codice FAO Alpha-3: **FOR**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La musdea o mostella è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi (dove vive in cavità e anfratti) entro la batimetria dei 200 m.

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 65 cm (per un peso stimato superiore ai 3 Kg), con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza

totale minima di circa 25 cm* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale-primaverile.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e pesci.

*LT maturità 50% da 28 a 36 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato, rigonfio nella parte addominale e che si rastrema verso il peduncolo caudale.

La testa è conica, la bocca obliqua con la mascella superiore leggermente prominente; è presente un barbiglio sotto la mandibola lungo quanto il diametro dell'occhio, quest'ultimo relativamente grande.

Le pinne dorsali sono due di cui la prima di forma triangolare, mentre la seconda, più lunga e con il margine posteriore arrotondato, raggiunge il peduncolo caudale.

Le pinne ventrali sono filiformi e non si estendono oltre l'origine della pinna anale, la pinna caudale è poco sviluppata e arrotondata.

Il colore del dorso è brunastro, con sfumature argentee su fianchi e ventre; le pinne dorsale, anale e caudale sono bordate di nero negli adulti, di bianco-azzurro negli esemplari giovani.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di musdea o mostella cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 0,8 g di lipidi, per circa 81 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio, anche se può essere apprezzata localmente.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La musdea o mostella viene pescata generalmente utilizzando reti da posta o palangari di fondo, più raramente con le reti a strascico. 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 presente nei mari della Puglia, più comune nelle zone più meridionali della regione.