

PESCI OSSEI

OMBRINA

Nome scientifico: *Umbrina cirrosa*

Codice FAO Alpha-3: **COB**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'ombrina è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e misti, prevalentemente entro i 100 m di profondità.

La specie è alquanto stanziale e solitamente vive solitaria o in piccoli banchi; sopporta anche variazioni di salinità entrando talvolta nelle lagune costiere.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso che può superare i 10 kg), con una longevi-

tà che può arrivare ai 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 24 cm* (per un peso stimato di circa 150-200 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione avviene generalmente in estate.

L'ombrina si nutre prevalentemente di molluschi, crostacei e piccoli pesci.

*LT maturità 50% da 24 a 37 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente, a profilo arcuato sul dorso e quasi rettilineo sul lato ventrale, con la testa robusta e l'estremità del muso arrotondata. La mascella superiore è un poco prominente e copre quella inferiore che è provvista di un barbiglio carnoso molto corto; sono inoltre presenti due paia di pori sul mento e 10 sul muso.

Le pinne dorsali sono due, la prima è di forma triangolare, la seconda è più lunga e più bassa. La pinna anale è di forma quasi triangolare.

La pinna caudale ha il margine posteriore leggermente concavo nella metà superiore mentre leggermente convesso in quella inferiore.

Le pinne pettorali sono brevi e poco più corte delle pelviche che sono inserite in posizione ventrale.

La colorazione del dorso è grigia-argentea con riflessi metallici, con caratteristiche linee sinuose e oblique di colore dorato, orlate di azzurro sul dorso e sulla parte superiore dei fianchi; il margine dell'opercolo è nero lucido. Le pinne sono di colore ocre più o meno scuro, più pallide e trasparenti quelle pari, le dorsali sono marginate di scuro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di ombrina cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'ombrina viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, ma può essere occasionalmente catturata anche con le reti a strascico e i palangari di fondo. 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 25 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia e dunque nelle catture della pesca.