

CERNIA DORATA

Nome scientifico: *Epinephelus costae*

Codice FAO Alpha-3: **EPK**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cernia dorata è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata fino a 200 m circa di profondità, predilige i fondali più costieri rocciosi o bioconcrezionati (es. coralligeno), soprattutto quelli ricchi di anfratti e tane (dove trova rifugio).

La specie è tendenzialmente stanziale. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso di oltre 15 Kg), con una longevità che può superare

i 30 anni. La cernia dorata è da ritenersi ermafrodita proteroginica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 30 cm* (per un peso stimato di 300 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La cernia dorata, vorace predatrice, si nutre di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 30 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La testa è massiccia e la mandibola prominente; all'apice della bocca sono presenti due denti uncinati caniniformi, mentre in ogni lato delle mascelle ci sono denti più piccoli e cardiformi.

Sull'opercolo sono presenti 3 spine. La pinna dorsale è unica; la pinna caudale mostra un margine leggermente convesso negli individui giovani mentre è concavo negli adulti. La colorazione del dorso varia dal bruno-giallastro negli adulti al bruno seppia nei giovani esemplari; in questi ultimi sono evidenti 5-7 strisce longitudinali sul corpo e due oblique sull'opercolo, che diventano molto meno visibili negli adulti. Sempre negli esemplari adulti, sulla metà anteriore dei fianchi è presente una macchia dorata, talvolta seguita da alcune macchie più scure; sia la macchia dorata che quelle più scure tendono comunque a scomparire dopo la morte del pesce.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cernia dorata cruda (parte edibile) contengono circa

19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. La specie, come tutte le cernie, è particolarmente apprezzata per la qualità delle sue carni.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cernia dorata viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo e le reti da posta, più raramente con quelle a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 45 cm, come per tutte le altre cernie.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è comunissima nei mari della Puglia anche a causa della vulnerabilità della specie rispetto alle attività di pesca, ed è più frequente sul versante ionico-salentino. La cernia dorata riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi, ma per i motivi sopra evidenziati il D.P.R. n.1639 del 02/10/1968 ne limita la cattura ad un solo esemplare per uscita di pesca (la limitazione vale per tutte le specie di cernie).