

# PESCI OSSEI

## PERCHIA

Nome scientifico: ***Serranus cabrilla***

Codice FAO Alpha-3: **CBR**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La perchia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è presente prevalentemente sui fondali costieri rocciosi, bioconcrezionati (es. coralligeno) e misti, nonché in prossimità delle praterie di posidonia. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso che può arrivare ai 500 g circa), con una longevità che supera i 5 anni.

La perchia è una specie ermafrodita sin-

crona, una condizione che permette agli individui di avere in contemporanea entrambi i sessi funzionali.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 10 cm\* (per un peso stimato di poco superiore ai 10 g), corrispondenti a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

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

\*LT maturità 50% da 10 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato, poco compresso lateralmente. Il muso è appuntito, la mandibola prominente.

L'opercolo è dotato di 3 spine, il preopercolo ha il bordo posteriore seghettato. La pinna dorsale è unica e piuttosto alta, le pettorali sono più lunghe delle ventrali e la caudale ha il margine leggermente concavo. Il colore del dorso varia dal grigio-giallastro al rossastro con 7-9 fasce verticali scure non estese sul ventre, e con alcune linee longitudinali di colore giallo o arancio.

Sul capo sono presenti linee oblique di colore arancione. Le pinne sono grigio-giallastre con punti biancastri su quelle dorsale, anale e caudale.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di perchia cruda (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 ca-

lorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto o scarso pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La perchia viene pescata generalmente utilizzando reti da posta e raramente con i palangari di fondo. 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 molto comune nei mari della Puglia.