

# PESCI OSSEI

## SCIARRANO

Nome scientifico: ***Serranus scriba***

Codice FAO Alpha-3: **SRK**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo sciarrano 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 essenzialmente sui fondali costieri rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno), nonché in prossimità delle praterie di posidonia.

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 35 cm (per un peso che può arrivare ai 500 g circa), con una longevità di oltre 15 anni.

Lo sciarrano è una specie ermafrodita

sincrona, 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 9 cm\* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

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

\*LT maturità 50% da 9 a 11 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 posteriore dritto o leggermente convesso.

Il colore del dorso è grigio violaceo o rossastro, con 5-7 fasce verticali bruno-nere; sul ventre è presente una zona di colore azzurro, caratteristica della specie. Inoltre, sulla parte inferiore del capo sono presenti numerose macchie rossastre, mentre nella porzione superiore sono presenti linee azzurre, sottili e sinuose. Le pinne dorsale e anale sono di colore grigio-rosse con punti rossi e blu, le pettorali sono di colore grigio-roseo o gialle, le ventrali bruno o azzurrognole, la caudale è gialla.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sciarrano crudo (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo sciarrano viene pescato generalmente utilizzando reti da posta e più 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 abbastanza comune nei mari della Puglia.