

SCORFANO ROSA

Nome scientifico: *Scorpaena elongata*

Codice FAO Alpha-3: **EZS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali sabbio-fangosi e misti oltre i 100 m e sino a circa 800 m di profondità. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg), con una longevità che può superare i 30 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 28-29 cm* (per un peso di 350-400 g), corrispondente a un'età degli individui di 7-8 anni.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo estivo-autunnale.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e pesci.

*LT maturità 50% da 29 a 33 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piuttosto ovale e compresso lateralmente, la testa è massiccia e allungata (il che è uno degli elementi di distinzione rispetto allo scorfano rosso). Sulla testa, sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine.

La bocca è piuttosto ampia, la mandibola prominente. Presenta un occhio il cui diametro è uguale alla lunghezza del muso.

Dall'osso preorbitale e dalla parte inferiore del preopercolo si estendono delle appendici cutanee frastagliate.

La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali sono più lunghe delle ventrali e distese raggiungono quasi l'apertura anale, la caudale ha margine convesso. Il colore del dorso è rosso-rosato-giallastro con la testa più scura; talvolta si rinvencono macchie scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale, nonché sulla caudale.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano rosa crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,4 g di lipidi, per circa 82 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di discreto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano rosa viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico o da posta, e 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 ancora presente nei mari della Puglia seppure alle batimetrie più profonde.