

PESCI OSSEI

SCORFANO NERO

Nome scientifico: *Scorpaena porcus*

Codice FAO Alpha-3: **BSS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano nero 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 costieri rocciosi o misti entro la batimetria dei 50-60 m. La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso stimato di circa 500 g), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è

raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 13 cm* (per un peso stimato di 40 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 3 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di crostacei e piccoli pesci.

*LT maturità 50% da 14 a 18 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è di forma ellittica, con la testa massiccia. Sulla testa, sull'opercolo e sul preopercolo sono presenti numerose spine.

La bocca è piuttosto ampia, la mandibola prominente, l'occhio è di dimensioni relativamente grandi. Dall'osso preorbitale e dalla parte inferiore del preopercolo si estendono delle appendici cutanee frastagliate (lacinie).

La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali sono più lunghe delle ventrali e arrotondate come la caudale. Il colore del dorso è bruno-nerastro con macchie e bande trasversali più scure; sulla caudale sono presenti tre fasce scure verticali e talvolta sulla pinna dorsale è possibile rinvenire una macchia nerastra.

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 modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano nero viene pescato generalmente utilizzando reti da posta, occasionalmente viene catturato con le reti a strascico. 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 abbastanza presente nei mari della Puglia.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano nero crudo (parte edibile) contengono circa