

## PESCI OSSEI

# SCORFANO ROSSO

Nome scientifico: *Scorpaena scrofa*

Codice FAO Alpha-3: **RSE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scorfano rosso è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato sino a circa 500 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri rocciosi e le biocostruzioni (es. coralligeno).

La specie è tendenzialmente stanziale e solitaria. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 50 cm (per un peso oltre i 2,5 Kg), con una longevità che può superare i 25 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 18-20 cm\* (per un peso stimato di 100-150 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di pesci e crostacei.

\*LT maturità 50% da 19 a 28 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, dalla parte inferiore del preopercolo e dalla mandibola 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 varia dal rosa chiaro al rosso brillante con macchie più scure rossastre, giallastre o brunnastre. Sulla pinna dorsale è possibile rinvenire una macchia nerastra, mentre la pinna caudale è punteggiata di macchie scure (a differenza dello scorfano nero, la cui pinna caudale è caratterizzata dalla presenza di tre fasce scure).

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di scorfano rosso crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 0,7 g di lipidi, per circa 85 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni questa specie è considerata di ottimo pregio, la migliore tra gli scorfani.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scorfano rosso viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, da posta e 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 non troppo frequente nelle catture.