

PESCI OSSEI

TRACINA DRAGO

Nome scientifico: *Trachinus draco*

Codice FAO Alpha-3: **WEG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffusa in tutto il Mediterraneo sino a batimetrie superiori ai 150 m, frequenta i fondali sabbiosi dove è solita infossarsi, prediligendo quelli costieri.

La lunghezza totale massima si avvicina ai 50 cm (per un peso stimato di circa 1 kg) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 9 cm* (per un peso stimato intor-

no ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La tracina drago si nutre prevalentemente di piccoli pesci e piccoli invertebrati, in particolare crostacei.

*LT maturità 50% da 9 a 12 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. L'apertura boccale è piuttosto ampia e la mandibola prominente. Le mascelle, il vomere e il palatino sono muniti di diverse file di denti uguali e molto sottili.

Gli occhi sono globosi e vicini tra di loro, con lo spazio interorbitario che è quasi pari al diametro oculare.

Le pinne dorsali sono due, la prima ha forma triangolare ed è composta da 5-6 robuste spine canalizzate e collegate a delle ghiandole velenifere, la seconda è più lunga.

La pinna anale inizia molto in avanti ed è più lunga della seconda pinna dorsale. Le pinne pettorali sono di forma trapezoidale e hanno margine posteriore dritto o lievemente concavo, la ventrale è inserita in posizione giugulare. La pinna caudale ha il margine leggermente incavato. Il colore del dorso è bruno-verdastro con numerose macchie e linee oblique azzurre e gialle, sui fianchi e sul ventre è bianco-giallastro, mentre sulla testa si notano diverse macchiette scure. La pinna dorsale anteriore è di colore nero e talvolta è presente una macchia bluastro o nerastra al di sopra della pinna pettorale.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tracina drago (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 9 g di lipidi, per circa 160 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La tracina drago viene pescata generalmente utilizzando le reti da posta e quelle a strascico, 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 presente nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.