

PESCI OSSEI

PESCE PRETE

Nome scientifico: *Uranoscopus scaber*

Codice FAO Alpha-3: **UUC**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce prete è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a oltre 400 m di profondità, è presente sui fondali sabbio-fangosi (dove è solito infossarsi) prediligendo quelli costieri.

La lunghezza totale massima segnalata supera i 50 cm (per un peso stimato di 2 kg circa), con una longevità che può andare oltre i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a una lunghezza totale minima di circa 11 cm* (per un peso stimato

intorno ai 20 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi bentonici.

*LT maturità 50% da 11 a 18 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare e si rastrema verso il peduncolo caudale. La testa è coperta da placche ossee granulose nella zona opercolare, orbitaria e superiore; gli occhi sono rivolti verso l'alto, caratteristica che ha dato il nome latino alla specie (*uranoscopus* = guardare il cielo). La bocca si apre dorsalmente con taglio ampio e verticale. Nella mascella superiore vi sono denti piccoli e cardiformi, seguiti da 1-2 serie di denti più grandi.

La mandibola è provvista di una ventina di denti ricurvi all'indietro; al centro della mandibola è presente una caratteristica appendice sottile e sfrangiata, il cui movimento attira le prede. Sopra la testa e dietro gli occhi sono presenti placche ossee ruvide e granulose, ai lati delle quali vi sono 2 spine, inclinate verso l'alto e che sono velenifere.

Le pinne dorsali sono due, la prima ha forma triangolare ed è più breve della seconda. Le pinne pettorali sono ampie e di forma quasi rettangolare, le ventrali si inseriscono vicino la gola e la pinna caudale è ampia con il margine arrotondato. La colorazione del corpo è bruno oca, più scura sul dorso e più chiara sul ventre con caratteristiche fasce oblique sui fianchi. La prima pinna dorsale è nera.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce prete 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

Il pesce prete viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico e da posta. 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.