

PESCE SAN PIETRO

Nome scientifico: *Zeus faber*

Codice FAO Alpha-3: JOD



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il San Pietro 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 fango-sabbiosi e misti sino ad oltre 400 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina agli 80-90 cm (per un peso stimato di circa 7 Kg), con una longevità

che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale di circa 25 cm* (per un peso stimato intorno ai 300 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo. La specie è predatrice, nutrendosi prevalentemente di pesci, crostacei e molluschi.

*LT maturità 50% da 25 a 30 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale e compresso lateralmente. La bocca è molto ampia, obliqua ed è protrattile, con la mandibola prominente; in ambedue le mascelle vi sono da 3 a 5 serie di denti piccoli e conici e due gruppi di denti sul vomere. Sono presenti alcune spine sul muso, sulla testa e sul margine preopercolare. Sulla linea mediana del ventre ci sono 13/14 scudetti ossei spinosi disposti in serie con le punte rivolte indietro.

Le pinne dorsali sono due; la prima ha la membrana interradiale che si prolunga in filamenti, più lunghi negli individui giovani; la seconda è più bassa e ha margine e lobo posteriore arrotondato. Alla base della dorsale e dell'anale sono presenti serie di placche ossee, dotate di spine biforcute. Le pinne pettorali hanno forma di ventaglio.

La pinna caudale ha il margine posteriore convesso. Numerose spine si trovano alla base dei raggi molli della pinna dorsale, dell'opercolo e sul ventre. La colorazione del corpo è grigia-argentea con riflessi brunastrì e fasce orizzontali giallo-dorate. La caratteristica della specie è una macchia più scura al centro di entrambi i fianchi, bordata da un alone biancastro; il nome volgare del pesce discende proprio dalla posizione e la forma di tali macchie, infatti la leggen-

da vuole che rappresentino le impronte delle dita lasciate dalla mano di San Pietro, l'Apostolo che faceva il pescatore.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce San Pietro crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce San Pietro viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico, occasionalmente con quelle da posta, più raramente con il palangaro di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora presente nei mari della Puglia seppure non frequentissima nelle catture.