

PESCI CARTILAGINEI

PALOMBO

Nome scientifico: *Mustelus mustelus*

Codice FAO Alpha-3: **SMD**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il palombo è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali rocciosi, sabbio-fangosi e misti sino a circa 600 m di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 200 cm (per un peso stimato di 25 kg circa), con una longevità che può arrivare e superare i 25 anni. La maturità sessuale è raggiunta a

partire da una lunghezza totale minima di circa 70 cm* nei maschi e di 80 cm* nelle femmine (per un peso stimato di 1-1,5 Kg), corrispondente a un'età degli individui di 5-6 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tardo primaverile-estivo. La specie, abile predatrice, si nutre di pesci, crostacei, cefalopodi ed altri organismi sia sui fondali che in colonna d'acqua.

*LT maturità 50% da 80 a 120 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, la testa compressa dorso-ventralmente.

La bocca si trova in posizione ventrale; su entrambe le mascelle sono presenti denti appiattiti con margine libero arrotondato e quasi liscio.

Il muso è stretto con profilo tondeggiante, le narici sono più vicine alla bocca che all'apice del muso.

Le pinne dorsali sono due, di forma triangolare; la prima, più grande, è inserita all'altezza del termine delle pettorali. Fra le due pinne dorsali è presente una cresta.

La pinna caudale ha il lobo superiore ben sviluppato e quello inferiore ridotto. La colorazione del corpo è brunastra-grigiastra sul dorso, dove talvolta sono presenti delle macchiette più scure, mentre è biancastra sul ventre. Le pinne sono spesso bordate di chiaro.

(parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 80 calorie. Per le qualità organolettiche delle sue carni, il palombo è tra le specie più apprezzate nel gruppo dei pesci cartilaginei.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il palombo viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico, talvolta 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 attualmente poco frequente nelle catture delle marinerie pugliesi, come peraltro succede per quasi tutti i pesci cartilaginei (i quali sono per gran parte caratterizzati da alte taglie maturative e da una bassa prolificità, quindi più sensibili agli effetti della pesca intensiva).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili 100 g di palombo crudo