

PESCI CARTILAGINEI

SPINAROLO

Nome scientifico: *Squalus acanthias*

Codice FAO Alpha-3: **DGS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo spinarolo è un pesce cartilagineo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a circa 1400 m di profondità, frequenta sia i fondali rocciosi che quelli sabbio-fangosi. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 160 cm (per un peso stimato di circa 18 Kg) con una longevità che può superare i 50 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una

lunghezza totale minima di circa 50 cm* (per un peso stimato di 500 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 3 anni. La riproduzione avviene durante tutto l'anno, con un picco nei mesi invernali. 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 52 a 103 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

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

La bocca si trova in posizione ventrale; nella mascella superiore ci sono 24-28 denti affilati disposti quasi orizzontalmente, in quella inferiore 22-24. Il muso è stretto e appuntito, le narici più vicine all'apice del muso che alla bocca. Le pinne dorsali sono due e di forma triangolare, la prima più alta della seconda; davanti a ognuna è posizionata una spina (da cui il nome volgare "spinarolo") utilizzata a scopi difensivi.

La pinna anale è assente, quella caudale è ampia con il lobo superiore tondeggiante e quello inferiore a triangolo smussato. Il colore del dorso è grigiastro, mentre il ventre è biancastro. Nei giovani esemplari sono presenti piccole macchie bianche sui fianchi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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

(parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di grassi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettiche delle sue carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo spinarolo viene pescato generalmente utilizzando reti a strascico 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, sebbene appartenga al gruppo dei 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), attualmente è forse tra gli squaliformi commerciali più presenti nelle catture dei mari pugliesi.