

# MOLLUSCHI CEFALOPODI

## MOSCARDINO BIANCO

Nome scientifico: *Eledone cirrhosa*

Codice FAO Alpha-3: **EOI**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il moscardino bianco è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo e riportato sino a 500 m di profondità, è più frequente a batimetrie comprese tra -50 e -120 m sui fondali sabbio-fangosi. Specie tendenzialmente gregaria, il moscardino bianco frequenta le aree più costiere durante il periodo della riproduzione. La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 16 cm (per un peso intorno a 1,5 Kg), corrispondente a una lunghezza totale (compresi i tentacoli) di 55-60 cm; la maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza minima del mantello di circa 5 cm\* nei maschi (con un peso stimato intorno ai 70 g) e di circa 6 cm\* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 100 g), per un'età degli individui tra gli 8 e i 12 mesi. Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo prevalente per la riproduzione è quello tra la primavera e l'estate. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di molluschi bivalvi e crostacei.

\*LM maturità 50% da 5,5 a 12 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un ampio mantello ovoidale, che sovrasta la testa, e da otto tentacoli.

La testa è più stretta del mantello, gli occhi sono sporgenti e presentano un cirro al di sopra di ognuno di loro (da cui il nome latino "cirrhosa"); la bocca, situata inferiormente e centralmente nella zona alla base dei tentacoli, termina con una struttura cornea a forma di becco di papagallo ed è munita di una lingua spinosa (radula).

Gli otto tentacoli hanno una sola fila di ventose (uno dei caratteri distintivi rispetto a *Octopus vulgaris*, il polpo comune, che invece ne ha due).

La colorazione del corpo è variabile, dal giallastro al rosso-arancio fino al marrone rossastro, con macchie marrone scuro; la zona boccale alla base dei tentacoli e la faccia interna degli stessi è di colore biancastro.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di moscardino bianco crudo (parte edibile) contengono circa 15 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il moscardino bianco viene pescato quasi esclusivamente con le reti a strascico, più raramente con le nasse e occasionalmente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con luttuazioni stagionali.