

MOLLUSCHI CEFALOPODI

POLPO COMUNE

Nome scientifico: *Octopus vulgaris*

Codice FAO Alpha-3: **OCC**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il polpo comune è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo dove è riportato fino a 100 m di profondità, predilige i fondali costieri rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) entro la batimetria dei -50 m. La specie è tendenzialmente solitaria e stanziale, ma può compiere brevi migrazioni stagionali per evitare temperature inferiori ai 7 °C, che possono inattivare il suo metabolismo.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso che può superare i 10 Kg), corrispondente a una lunghezza totale (compresi i

tentacoli) di 130 cm; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di circa 6 cm* nei maschi (con un peso stimato di 80 g) e di circa 9 cm* nelle femmine (con un peso stimato intorno ai 300 g), per un'età degli individui tra i 5 e i 7 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 di riproduzione è quello primaverile-estivo. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di molluschi bivalvi e crostacei e talvolta anche di pesci.

*LM maturità 50% da 7 a 14 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 globosa, con gli occhi ben sviluppati e in posizione laterale. La bocca è posizionata inferiormente e centralmente nella zona alla base dei tentacoli, e termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo.

I tentacoli sono muniti di due file di ventose, il che contraddistingue il polpo comune dagli affini moscardini (che hanno una sola fila).

La pelle appare verrucosa, e il colore del corpo è marmorizzato variabile dal giallastro al grigio con la presenza di macchie marroni-verdastre negli esemplari morti (gli animali vivi sono invece noti per il loro trasformismo, anche cromatico); 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 polpo comune crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa

75 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, che può essere molto ricercata a livello locale.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il polpo comune viene pescato utilizzando le reti da posta, le nasse e le lenze a mano (le cosiddette "polpare"), ma può rientrare anche nelle catture delle reti a strascico. Per il Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede un peso minimo di 750 g, corrispondente a una lunghezza del mantello di circa 12 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia seppure soggetta a una forte pressione di pesca. Si cattura tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali; inoltre, il polpo comune riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.