

MOLLUSCHI GASTEROPODI

LUMACHINO

Nome scientifico: ***Nassarius mutabilis***

Codice FAO Alpha-3: **NSQ**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il lumachino è un mollusco gasteropode che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente sui fondali costieri sabbiosi e sabbio-fangosi.

La lunghezza massima della conchiglia segnalata si avvicina ai 4 cm, con una longevità della specie che può superare i 5 anni. Il lumachino è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica potenziale, il che significa che gli individui che nascono maschi possono diventare in seguito femmine; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 1 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 9 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra il tardo inverno e la primavera.

La specie si nutre prevalentemente di molluschi bivalvi (dopo averne perforato la conchiglia per mezzo di secrezioni acide), oltre che di altri piccoli invertebrati bentonici e materiale organico di varia natura che trova sui fondali.

*L maturità 50% da 1,1 a 2 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il lumachino ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma globosa, ad andamento spiraleggiante. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma semicircolare, con un ampio canale sifonale.

La superficie esterna è di colore giallo-bruno con macchie irregolari più scure e più marcate sulle spire, mentre la parte interna della conchiglia può essere di colore beige-giallastro o completamente bianca.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lumachino crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 80 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio, seppure apprezzata localmente.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il lumachino viene pescato essenzialmente utilizzando particolari nasse (cestini), e occasionalmente con le draghe. Secondo il D.M. 30/11/1996 la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione in virtù di alcune caratteristiche ambientali che ne favoriscono la presenza.

Si pesca tutto l'anno, con picchi nei mesi autunnali-primaverili.