

MOLLUSCHI GASTEROPODI

MURICE SPINOSO

Nome scientifico: ***Bolinus brandaris***

Codice FAO Alpha-3: **BOY**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il murice spinoso 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 agli 11 cm, con una longevità che può superare i 10 anni.

Il murice è una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità

sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 4 cm*, corrispondente a un'età degli individui di circa 2 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo tra la primavera e l'estate.

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 5,5 a 5,6 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il murice spinoso ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma subsferica, particolarmente allungata nella sua parte terminale, corrispondente al canale sifonale, che è di forma tubulare e scanalata. La superficie esterna è corrugata e percorsa da numerosi cordoncini spirali irregolari, che si rinvengono anche sul canale sifonale e che sono maggiormente visibili nei giovani esemplari. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma ovale, con il labbro leggermente ispessito e denticolato. La superficie esterna della conchiglia è di colore bruno chiaro piuttosto uniforme, mentre quella interna è di colore beige-giallastro, a volte aranciato in prossimità dell'apertura.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di murice spinoso

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 modesto pregio, seppure apprezzata localmente.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il murice spinoso viene pescato utilizzando le nasse, le draghe e occasionalmente con le reti a strascico. Per la regolamentazione europea e italiana non esiste 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 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 primaverili.