

MOLLUSCHI GASTEROPODI

MURICE TRONCATO

Nome scientifico: *Hexaplex trunculus*

Codice FAO Alpha-3: **FNT**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il murice troncato 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 sia di natura sabbiosa che rocciosa. La lunghezza massima della conchiglia si avvicina agli 8 cm, con una longevità intorno agli 8-9 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima della conchiglia di 3 cm*, corrispondente a un'età

degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile.

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 3,7 a 5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il murice troncato ha il corpo racchiuso da una conchiglia robusta di forma fusiforme, che termina con un breve e massiccio canale sifonale tronco. La superficie esterna presenta costolature spirali più o meno prominenti che possono formare spine. L'apertura della conchiglia (stoma) è di forma ovale, con il labbro ispessito e denticolato.

La superficie esterna della conchiglia è di colore giallastro con bande scure o violacee, mentre quella interna è di colore beige-giallastra o completamente bianca.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di murice troncato 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 troncato viene pescato essenzialmente utilizzando le nasse, occasionalmente con le reti da posta. Per la regolamentazione europea nel Mediterraneo 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. Si pesca tutto l'anno, con picchi nei mesi primaverili.