

CROSTACEI

MAZZANCOLLA

Nome scientifico: *Melicertus kerathurus*

Codice FAO Alpha-3: TGS



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La mazzancolla è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, la specie è presente essenzialmente nelle aree costiere caratterizzate da fondali sabbio-fangosi, oltre a frequentare le lagune salmastre e gli estuari. La mazzancolla ha abitudini fossorie; il più delle volte durante il giorno resta nel sedimento, da dove si sposta dopo il tramonto per alimentarsi.

La lunghezza massima del carapace se-

gnalata si avvicina ai 7 cm (per un peso stimato di 130-140 g) con una longevità che può arrivare ai 4 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2,5 cm* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 5-6 mesi.

La riproduzione avviene prevalentemente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici, ma anche di detrito organico.

*LC maturità 50% da 3,0 a 4,8 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La mazzancolla presenta un corpo robusto, allungato e compresso lateralmente.

La specie ha un carapace liscio privo di spine, con un rostro sul quale sono presenti 8-13 dentelli sul bordo dorsale e un solo dente sul bordo ventrale. Sul capo ci sono due antenne filiformi, con funzione recettoriale, sensibili agli stimoli meccanici ed alle vibrazioni, e due antennule, con funzione olfattiva e di equilibrio. Sul corpo, le appendici anteriori vengono utilizzate quando l'animale è appoggiato al substrato e hanno funzione esplorativa e prensile, mentre quelle al di sotto dell'addome sono utilizzate per il nuoto.

La parte caudale (telson) è a forma di ventaglio, costituita da quattro segmenti che hanno funzione di timone durante il nuoto e di remo nella tipica fuga all'indietro. La colorazione varia dal giallo pallido al rosato con bande trasversali marrone scuro anche sul rostro. Le appendici anteriori appaiono bluastre, quelle posteriori gialle con gli apici bluastrì.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di mazzancolla cruda (parte edibile) contengono circa 21 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La mazzancolla viene pescata utilizzando le reti a strascico, più raramente con le reti da posta e le nasse. 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 catturata soprattutto in zone le cui caratteristiche ambientali sono favorevoli alla presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, seppure con fluttuazioni stagionali.