

CROSTACEI

GAMBERO BIANCO

Nome scientifico: *Parapenaeus longirostris*

Codice FAO Alpha-3: **DPS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gambero bianco è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è presente in un ampio intervallo batimetrico (fino a circa 900 m di profondità), preferendo le zone con fondali sabio-fangosi tra i -100 e i -400 m.

La specie ha un comportamento spiccatamente gregario, riunendosi in banchi composti anche da migliaia di esemplari.

La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 5 cm (per un peso

che può arrivare ai 50 g circa) con una longevità che può superare i 3 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di circa 1 cm* (per un peso stimato intorno a 1 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 5 mesi.

La riproduzione avviene tutto l'anno, con picchi durante le stagioni più calde.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici e pelagici, nonché planctonici.

*LC maturità 50% da 1,8 a 2,8 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il gambero bianco presenta un corpo allungato e compresso lateralmente. Gli occhi sono pedunculati e privi di tubercoli; il rostro cefalico è dritto, ovvero poco incurvato verso l'alto, ed è dotato di 5-9 spine nella porzione dorsale, mentre quella ventrale ne è priva. Sul carapace è inoltre presente un caratteristico dente a livello della regione gastrica, che permette di distinguere facilmente il gambero bianco dalle altre specie affini; sempre sul carapace, sulla superficie laterale sono presenti due suture longitudinali ben evidenti. Dal carapace si diramano inoltre 13 paia di appendici.

La colorazione del corpo è generalmente rosa-arancio, leggermente più scura sul carapace e sul rostro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di gambero bianco crudo (parte edibile) contengono

circa 20 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di discreto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il gambero bianco viene pescato utilizzando quasi esclusivamente reti a strascico. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è comune nei mari della Puglia, dove si pesca tutto l'anno.