

CROSTACEI

ARAGOSTA MEDITERRANEA

Nome scientifico: *Palinurus elephas*

Codice FAO Alpha-3: SLO



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'aragosta mediterranea è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) fino a circa 200 m di profondità.

La specie è abbastanza stanziale ed è più attiva durante la notte, rifugiandosi in tane e anfratti durante il giorno. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 18 cm (per un peso che

può superare i 3 kg), corrispondente a una lunghezza totale di circa 50 cm, con una longevità oltre i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 6,5 cm* (per un peso stimato intorno ai 200 g), corrispondente a un'età degli individui tra 2 e 3 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nei mesi estivi.

La specie si nutre principalmente di organismi bentonici, tra i quali altri crostacei, molluschi e vermi, ma anche di resti organici.

*LC maturità 50% da 7,5 a 8,5 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'aragosta mediterranea presenta un corpo robusto, allungato di forma sub-cilindrica, con un carapace munito di spine di forma conica.

Sul capo sono presenti due antenne più lunghe del corpo, ripiegate all'indietro con funzione sensoriale e di difesa.

Sulla fronte sono presenti due spine prominenti divergenti a V sotto le quali sono posizionati gli occhi su due peduncoli mobili; anteriormente è presente un rostro ricoperto di spine rivolte in avanti.

La porzione addominale è costituita da 6 segmenti articolati tra loro, che consentono all'addome di ripiegarsi verso l'interno; l'ultimo segmento addominale (telson) si apre a ventaglio e viene utilizzato per il nuoto.

La specie possiede 13 paia di appendici, di cui 5 toraciche e le rimanenti addominali più piccole. La colorazione del dorso varia da rosso-brunastro a viola-brunastro, mentre la parte ventrale è di colore brunastro con macchie giallastre; sulle antenne sono presenti bande alternate di colore marrone-rossiccio e giallastro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di aragosta mediterranea 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 eccezionale pregio, la migliore tra i crostacei.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'aragosta mediterranea viene pescata utilizzando essenzialmente le reti da posta e le nasse. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 9 cm di lunghezza del carapace, corrispondente a circa 24 cm di lunghezza totale; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone inoltre il divieto di pesca nel periodo tra i mesi di gennaio e aprile. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia anche a causa del sovrasfruttamento da parte della pesca; le catture hanno dunque carattere di sporadicità.