

CROSTACEI

CANOCCHIA

Nome scientifico: *Squilla mantis*

Codice FAO Alpha-3: **MTS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La canocchia è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è presente essenzialmente sui fondali sabio-fangosi costieri, dove scava tane nelle quali vive durante il giorno (la specie è attiva di notte).

La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 5 cm (per un peso che può arrivare a 200 g circa), corrispondente a una lunghezza totale di circa 20-21 cm, con una longevità che può

superare i 4 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2 cm* circa (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 4 mesi. La riproduzione avviene prevalentemente durante la tarda primavera.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici, tra i quali altri crostacei, vermi e molluschi.

*LC maturità 50% da 2 a 3 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

La canocchia presenta un corpo robusto, allungato e compresso dorso-ventralmente. La testa è ricoperta da una robusta corazza ed è munita di due paia di antenne e di altre due appendici mobili su cui sono collocati gli occhi. La specie è dotata di numerose paia di appendici; quelle mascellari anteriori, formate da due lobi seghettati che ricordano gli arti dell'insetto mantide religiosa (da cui deriva il nome latino "mantis"), hanno funzione tattile e servono per cibarsi. Le appendici centrali sono invece adibite alla locomozione, mentre le altre paia di appendici hanno funzione natatoria o vengono utilizzate per infossarsi.

La porzione addominale termina con una coda (telson) piatta, anche questa con funzioni natatorie. Il colore del corpo è bianco-grigiastro madreperlato sul dorso, con due caratteristiche macchie ovali bruno-violacee sulla coda che assomigliano ad un paio di occhi, mentre è biancastro sulla parte ventrale.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di canocchia cruda (parte edibile) contengono circa 13 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 70 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La canocchia viene pescata utilizzando quasi esclusivamente le reti a strascico. 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 ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, soprattutto sul versante adriatico della Regione in virtù di alcune caratteristiche ambientali che favoriscono la presenza della specie. Si pesca tutto l'anno, anche se con fluttuazioni stagionali.