

PESCI OSSEI

GRONGO

Nome scientifico: **Conger conger**

Codice FAO Alpha-3: **COE**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il grongo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo fino a oltre i 1200 m di profondità, frequenta sia i fondali rocciosi e bioconcrezionati (es. coralligeno) sia quelli sabbiosi e fangosi, purché in presenza di rifugi di diversa tipologia (tavolati rocciosi, relitti, ecc.) nei quali intanarsi.

Il grongo ha abitudini notturne, rimanendo di giorno nascosto e quasi inattivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 300 cm (per un peso stimato di quasi 100 Kg) con una longevità che può superare i 20 anni; comunque sono gli individui di sesso femminile quelli che

crescono di più, mentre i maschi generalmente non superano i 150 cm.

La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 50 cm* (per un peso stimato intorno ai 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 3 anni circa.

Il grongo è considerato specie "semelpara" in quanto gran parte degli individui di sesso femminile depongono le uova una sola volta nella vita, per poi morire; la riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. Il grongo, vorace predatore, si nutre prevalentemente di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 50 a 88 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente cilindrico (anguilliforme), compresso lateralmente nella parte caudale e con la pelle ricoperta da muco.

Il muso è allungato e arrotondato, l'apertura boccale termina sotto la parte posteriore dell'occhio, con la mascella superiore che risulta leggermente prominente (entrambe le mascelle sono munite di due file di denti).

Le pinne pettorali sono ben sviluppate, quelle ventrali sono assenti. Il dorso è di colore grigio-nerastro, mentre il ventre è biancastro; le pinne dorsale e anale sono bordate di nero.

Caratteristica è la presenza di pori sensoriali lungo la linea laterale, in corrispondenza dei quali sono presenti puntini bianchi.

do (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 4 g di lipidi, per circa 108 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il grongo viene pescato generalmente utilizzando i palangari di fondo, le reti a strascico e le nasse, più raramente con le reti da posta. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 50 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, con le catture che avvengono tutto l'anno.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di grongo cru-