

PESCI OSSEI

MURENA

Nome scientifico: *Muraena helena*

Codice FAO Alpha-3: **MMH**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La murena è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, frequenta i fondali rocciosi e le biocostruzioni (es. coralligeno), dove di giorno vive nascosta in cavità e anfratti, sino a batimetrie anche superiori ai 100 m.

Specie tendenzialmente stanziale e solitaria, la murena è solitamente più attiva durante la notte.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 150 cm (per un peso stimato di 7 Kg circa), con una longevità che può superare i 25 anni; la maturità sessuale

è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 70 cm* (per un peso stimato di 700 g), corrispondente a un'età di 6 anni circa. La riproduzione avviene prevalentemente in estate.

La murena è una vorace predatrice, nutrendosi di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 75 a 80 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente cilindrico (anguilliforme) e compresso nella parte caudale, oltre ad essere ricoperto da una pelle spessa e resistente. L'apertura boccale termina sotto la parte posteriore dell'occhio, con la mascella superiore e la mandibola che sono provviste di pori sensoriali e denti uniseriati presenti anche sul vomere. Posizionate sulla testa, le narici anteriori e posteriori sono di forma tubolare; negli individui adulti è caratteristica una zona corrugata presente nella porzione superiore agli occhi (negli individui giovani questa risulta solo lievemente increpata). Le pinne ventrali e pettorali sono assenti, la pinna dorsale e la pinna anale confluiscono in un'unica pinna caudale. Il dorso è di colore bruno-nerastro ampiamente mazzato di giallo.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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

cruda (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 scarso pregio per gran parte dei consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La murena viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo, le nasse e 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 60 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, soprattutto nella parte più meridionale e sul versante ionico.