

PESCI OSSEI

SUGARELLO MAGGIORE

Nome scientifico: *Trachurus mediterraneus*

Codice FAO Alpha-3: **HMM**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sugarello maggiore è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, il sugarello maggiore è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in banchi spesso cospicui; talvolta frequenta anche le acque in prossimità dei fondali, soprattutto quelli più costieri.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire

da una lunghezza totale minima di circa 12 cm* (per un peso stimato di 20 g circa), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente in estate.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli crostacei e organismi planctonici, nonché di pesce azzurro di piccola taglia (es. sardine e alici).

*LT maturità 50% da 12 a 20 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme poco compresso lateralmente. La mandibola è prominente, entrambe le mascelle sono dotate di una fila di denti minuti presenti anche su vomere, palatino e lingua. L'occhio è coperto da una palpebra adiposa, che è ben sviluppata e più larga nella porzione posteriore. Le pinne dorsali sono due, la prima è preceduta da una breve spina rivolta in avanti. La pinna caudale è forcuta. La colorazione del dorso è grigio-verdastra o verde-bluastro, argentea con riflessi metallici sui fianchi, bianco-argentea sul ventre; le pinne sono giallastre. Caratteristiche sono due macchie nere che si rinvengono una sul margine superiore dell'opercolo e l'altra all'altezza dell'ascella della pinna pettorale, nonché la presenza di una serie di squame modificate (scudetti) lungo la linea laterale, di altezza inferiore al diametro dell'occhio (uno dei caratteri distintivi rispetto all'affine sugarello, che invece ha gli scudetti di altezza circa uguale al diametro dell'occhio).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sugarello maggiore crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie. Il sugarello maggiore fa parte del così detto "pesce azzurro", e riguardo la qualità organolettica delle carni la specie non è particolarmente apprezzata dai consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sugarello maggiore viene pescato generalmente utilizzando reti a circuizione e 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 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è abbastanza comune nei mari della Puglia. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.