

PESCI OSSEI

SUGARELLO

Nome scientifico: *Trachurus trachurus*

Codice FAO Alpha-3: **HOM**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sugarello 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 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 70 cm (per un peso stimato di circa 2,5 Kg), con una longevità che può superare i 10 anni.

La maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa

13 cm* (per un peso stimato intorno ai 20 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione avviene nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli crostacei e altri organismi planctonici, nonché di pesce azzurro di piccola taglia (es. sardine e alici).

*LT maturità 50% da 13 a 23 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme poco compresso lateralmente. La bocca raggiunge all'indietro il margine anteriore dell'occhio munito di palpebra adiposa, più sviluppata nella porzione posteriore. Entrambe le mascelle sono dotate di una fila di denti minuti presenti anche su vomere, palatino e lingua. 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 grigia-verdastra o verde-bluastro con riflessi argenteo metallici sui fianchi, mentre il ventre è bianco-argenteo.

Le pinne dorsali sono grigie, quelle anale e ventrale biancastre, le pettorali e la codale sono grigio-verdognole. 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 squame modificate (scudetti) lungo la linea laterale, di altezza circa uguale al diametro dell'occhio (uno dei caratteri distintivi rispetto all'affine sugarello maggiore).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sugarello crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 100 calorie.

Il sugarello 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 viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione e quelle 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.