

PESCI OSSEI

ALACCIA

Nome scientifico: ***Sardinella aurita***

Codice FAO Alpha-3: **SAA**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'alaccia è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi. Durante il periodo invernale frequenta le acque più profonde del largo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 500 g) con una longevità che può superare i 7-8 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm* (per un peso stimato di 10-15 g), corrispondente

a un'età degli individui di 1 anno circa. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo.

La specie si nutre essenzialmente di plancton, in particolare di crostacei planctonici.

*LT maturità 50% da 11 a 17 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme, compresso nella porzione ventrale.

Il muso è acuto, l'apertura boccale termina sotto la parte anteriore dell'occhio, la mascella inferiore risulta leggermente prominente.

La pinna dorsale è unica, molto breve e situata a circa metà del corpo; le pinne ventrali si originano in corrispondenza della pinna dorsale, la pinna caudale è biforcuta.

Il colore del dorso è azzurro-verdastro, i fianchi e il ventre sono argentei.

Tra il dorso e i fianchi è presente una caratteristica linea longitudinale dorata, così come è presente una macchia scura sul bordo superiore dell'opercolo.

L'apice del muso e delle pinne pettorali è di colore nerastro.

(parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 15 g di lipidi, per circa 200 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di scarso pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'alaccia viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione o le reti volanti a coppie, e solo occasionalmente con le reti a strascico.

Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, soprattutto nelle propaggini più meridionali.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di alaccia cruda