

PESCI OSSEI

SARDINA

Nome scientifico: *Sardina pilchardus*

Codice FAO Alpha-3: **PIL**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La sardina 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 25 cm (per un peso stimato di 130 g) con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 7-8 cm* (per un peso stimato inferiore ai 5 g), corrispondente a un'età

degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo autunnale-invernale.

La specie si nutre degli organismi del plancton, in particolare di crostacei planctonici.

*LT maturità 50% da 8 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme, poco compresso lateralmente.

Il muso è acuto, l'apertura boccale termina sotto la parte anteriore dell'occhio.

La mascella inferiore risulta leggermente prominente caratteristica che la contraddistingue dalle specie affini (per esempio l'acciuga).

La pinna dorsale è unica, molto breve e situata a metà del corpo; le pinne ventrali si originano in corrispondenza della metà della pinna dorsale, la pinna caudale è biforcuta. Il colore del dorso è azzurro-verdastro, i fianchi sono dorati mentre il ventre è bianco-argenteo.

Talvolta si rinvengono macchie scure sulla parte superiore dei fianchi.

Sull'opercolo è presente una caratteristica striatura a forma di ventaglio.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sardina cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 15 g di lipidi, per circa 200 ca-

lorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di modesto pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La sardina 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 (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 11 cm.

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