

## ACCIUGA O ALICE

Nome scientifico: *Engraulis encrasicolus*

Codice FAO Alpha-3: **ANE**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'acciuga è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che compiono migrazioni notturne, risalendo dalle profondità sino in prossimità della superficie.

Durante il periodo invernale si ritrova nelle acque più profonde del largo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 20 cm (per un peso stimato di circa 50 g), con una longevità che può superare i 5 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza to-

tale minima di circa 6 cm\* (per un peso stimato inferiore ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui inferiore a 1 anno. La riproduzione avviene generalmente nel periodo tra la primavera e l'inizio dell'autunno.

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

\*LT maturità 50% da 6 a 13 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è tipicamente fusiforme e poco compresso lateralmente.

Il muso è appuntito, conico e notevolmente prominente.

Caratteristica è la forma della bocca, con la mascella superiore che è lunga ben oltre l'occhio, mentre quella inferiore è più corta, raggiungendo all'indietro quasi il bordo del preopercolo.

Il colore del dorso è azzurro-verdastro con i fianchi e il ventre argentati; inoltre, tra il dorso e i fianchi decore lateralmente una linea longitudinale di colore blu.

Le pinne dorsale e caudale sono di colore grigio chiaro, le altre biancastre.

delle carni, questa specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", è considerata di medio pregio.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'acciuga viene pescata generalmente utilizzando le reti a circuizione o quelle volanti a coppie, 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 9 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, con fluttuazioni stagionali.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di acciuga cruda (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica