

PESCI OSSEI

PALAMITA

Nome scientifico: ***Sarda sarda***

Codice FAO Alpha-3: **BON**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La palamita 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 che stagionalmente si avvicinano alle aree costiere.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso stimato superiore ai 10 Kg), con una longevità che può arrivare ai 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm*

(per un peso stimato di 500-600 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo. La palamita è un forte predatore, nutrendosi soprattutto di piccoli pesci e invertebrati (molluschi e crostacei) pelagici.

*LT maturità 50% da 37 a 41 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme, con la testa appuntita e la mascella superiore lievemente prominente.

La prima pinna dorsale è di forma triangolare con il margine superiore diritto. Il dorso è di colore azzurro, in alcuni casi blu scuro, mentre i fianchi sono argentati e il ventre biancastro. Sempre sul dorso sono presenti e scendono in avanti e obliquamente 7-9 linee scure (caratteristica questa che distingue la palamita da altre specie di tunnidi); negli individui giovani sono inoltre presenti 12-16 bande verticali scure che si estendono fino a metà dei fianchi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di palamita cruda (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 154 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce

azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi discreta.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La palamita viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, da circuizione e con quelle di tipo "volante", più raramente con i palangari e ancor più raramente con le reti a strascico.

Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 25 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure le catture hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.

Inoltre, la palamita riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.