

LANZARDO

Nome scientifico: *Scomber japonicus*

Codice FAO Alpha-3: MAS



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il lanzardo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, riunendosi in cospicui banchi che tendono ad avvicinarsi alle coste durante il periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 65 cm (per un peso stimato di circa 3 Kg) con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 17 cm* (per un peso stimato di 40-50 g), corrisponden-

te a un'età degli individui tra 1 e 2 anni. La riproduzione si concentra nel periodo estivo-autunnale.

La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di pesce azzurro di piccola taglia quali le sardine e le alici.

*LT maturità 50% da 17 a 39 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di due piccole carene situate alla base della pinna caudale. La testa è conica con muso appuntito. Gli occhi sono ben sviluppati (proporzionalmente più grandi rispetto alla specie affine *Scomber scombrus*) e coperti da una palpebra adiposa trasparente. Le pinne dorsali sono di forma triangolare e la seconda risulta più breve. Le pinne pettorali e le ventrali sono poco sviluppate, tra di esse è presente un corsaletto formato da scaglie più grandi rispetto al resto del corpo. La pinna caudale è formata da due lobi distinti e appuntiti. Il dorso è di colore verde-blauastro, i fianchi sono bianco-argentei, il ventre è bianco; sempre sul dorso sono presenti linee oblique nerastre ad andamento ondulato non sempre ben evidenti, mentre sui fianchi e sul ventre si osservano numerose macchiette argentee più scure.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie grassa.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di lanzardo crudo (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 11 g di lipidi, per circa 170 calorie.

La specie fa parte del così detto "pesce azzurro", e la qualità organolettica delle sue carni può considerarsi modesta.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il lanzardo viene pescato generalmente utilizzando reti a circuizione o volanti, occasionalmente con 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 18 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, con le catture che hanno un andamento stagionale anche legato al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.