

PESCE SPADA

Nome scientifico: *Xiphias gladius*

Codice FAO Alpha-3: **SWO**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pesce spada 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 di lungo raggio (anche transoceanico, oltre a compiere spostamenti verticali sino a più di 3000 m di profondità) che alterna periodi di gregarismo a periodi di isolamento.

La lunghezza massima segnalata supera i 300 cm esclusa la spada (circa 450 cm con la spada), per un peso stimato anche superiore ai 500 Kg e con una longevità che può andare oltre i 20 anni.

Specie a sessi separati, la maturità sessuale è raggiunta nei maschi a una lun-

ghezza totale minima di circa 120 cm* esclusa la spada (per un peso stimato di 20 Kg) e nelle femmine a una lunghezza totale minima di circa 170 cm* esclusa la spada (per un peso stimato di 60 Kg), per un'età degli individui rispettivamente di 2 e 7 anni circa.

La riproduzione si concentra nel periodo estivo. La specie è una forte predatrice, nutrendosi soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

*LT maturità 50% da 168 a 223 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare. La mascella superiore è prolungata in un caratteristico rostro osseo appiattito ("gladio" o "spada") che misura circa 1/3 della lunghezza totale del pesce, mentre la mascella inferiore termina a punta; negli stadi giovanili sono presenti i denti, assenti negli adulti.

Le pinne dorsali sono due e ben separate tra loro, con la prima molto più grande e di forma triangolare, la seconda molto più piccola. Le pinne anali sono due; la pinna caudale, che è leggermente incavata negli stadi giovanili, diviene progressivamente forcuta ed infine a forma di semiluna. Su ogni lato del peduncolo caudale è presente una grossa carena. Il colore del dorso è bruno-bluastro tendente al plumbeo, così come la parte superiore dei fianchi. Il ventre e la parte inferiore dei fianchi sono di colore bruno-argenteo chiaro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di pesce spada crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata una delle più pregiate tra i pesci.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pesce spada viene pescato generalmente utilizzando i palangari derivanti, essendo attualmente vietato l'uso delle "spadare", particolari reti derivanti usate in passato; inoltre, in alcune aree della Sicilia e soprattutto nello Stretto di Messina è residuale la pesca tradizionale con le "feluche", imbarcazioni dotate di una lunga passerella dalla quale viene lanciato un arpione allorquando si avvista il pesce.

Secondo il Regolamento delegato n. 191/2018 della Commissione Europea, nel Mediterraneo la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 100 cm esclusa la spada (circa 140 cm con la spada), per un peso di 11,4 kg; nel caso della pesca sportiva, lo stesso Regolamento limita la cattura ad un solo esemplare per barca per uscita di pesca. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure non comunissima, e le catture sono per lo più stagionali anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie.