

PESCI OSSEI

SPIGOLA

Nome scientifico: *Dicentrarchus labrax*

Codice FAO Alpha-3: **BSS**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La spigola è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie necto-bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffusa e comune in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali costieri rocciosi e misti.

La specie è molto adattabile rispetto alle variazioni di salinità, potendo vivere anche nelle lagune costiere e negli estuari, risalendo talvolta i fiumi. I giovani esemplari hanno una spiccata tendenza al gregarismo, che diminuisce tra gli adulti tranne che nel periodo riproduttivo.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 100 cm (per un peso superiore agli 11-12 Kg), con una longevità che può

andare oltre i 20 anni; la maturità sessuale è raggiunta in natura a partire da una lunghezza totale minima di circa 20 cm* (per un peso stimato intorno ai 100 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene in acque marine, prevalentemente nella stagione invernale. La spigola è un forte predatore, nutrendosi di pesci, molluschi e crostacei.

*LT maturità 50% da 20 a 32 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme e poco compresso. La testa è conica con la mandibola leggermente prominente; la bocca, profonda e che raggiunge il margine anteriore dell'occhio, è munita di denti ad uncino sulle mascelle, sul palato e sulla lingua. Sull'opercolo sono presenti due spine appiattite rivolte all'indietro.

Le pinne dorsali sono due e separate, la pinna caudale è leggermente forcuta con il peduncolo che è alto e spesso. Il colore del dorso è grigio verdastro più o meno scuro, i fianchi sono di color argenteo e il ventre è biancastro; sul dorso degli individui giovani possono essere presenti numerose macchie scure.

Una macchia scura è inoltre visibile sul margine superiore dell'opercolo.

di proteine e 3 g di lipidi, per circa 104 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

La spigola viene pescata in natura generalmente utilizzando le reti da posta.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) 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 con catture che avvengono tutto l'anno, prevalentemente nella stagione invernale; inoltre, la spigola riveste un notevole interesse per i pescatori sportivi.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di spigola cruda (parte edibile) contengono circa 18 g