

PESCI OSSEI

SARAGO SPARAGLIONE

Nome scientifico: *Diplodus annularis*

Codice FAO Alpha-3: **ANN**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il sarago sparaglione è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a circa 100 m di profondità, frequenta essenzialmente i fondali costieri sabbiosi, nonché quelli rocciosi e misti, oltre alle praterie di Posidonia oceanica.

La specie, tendenzialmente gregaria, è abbastanza adattabile rispetto alle variazioni di salinità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 30 cm (per un peso che stimato di 500 g circa), con una longevità che può arrivare e su-

perare gli 8 anni. Il sarago sparaglione è da ritenersi una specie ermafrodita proterandrica preferenziale, il che significa che gran parte degli individui nascono maschi e diventano in seguito femmine; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 8 cm* (per un peso stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, vermi policheti, molluschi e echinodermi.

*LT maturità 50% da 9 a 13 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. Il profilo del capo è dritto; su ciascuna mascella sono presenti 8 denti incisiviformi, seguiti superiormente da 2-4 file e inferiormente da 2-3 file di molariformi.

Le pinne pettorali sono lunghe all'incirca quanto il capo, le ventrali sono più corte.

Il colore del dorso è grigio-giallastro, i fianchi e il ventre sono argentei; sul dorso del peduncolo caudale è presente una fascia nera che non sempre raggiunge il margine inferiore del peduncolo stesso. Tutte le pinne sono di colore giallastro.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra.

Secondo le informazioni disponibili, 100 g di sarago sparaglione crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine, 1 g di lipidi e 1 g di carboidrati, per circa 90 calorie.

Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è forse la meno apprezzata tra i saraghi.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il sarago sparaglione viene pescato generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con quelle 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 12 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è molto comune nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno.