

PESCI OSSEI

PAGELLO OCCHIONE

Nome scientifico: *Pagellus bogaraveo*

Codice FAO Alpha-3: **SBR**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il pagello occhione è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige fondali sabbio-fangosi o misti oltre i 50 m e sino a 700 m circa di profondità.

La specie è tendenzialmente gregaria, con gli individui giovani che frequentano zone più prossime alla costa.

La lunghezza totale massima è stimata vicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 4 Kg), con una longevità oltre i 15 anni.

Il pagello occhione è una specie erma-

frodita proterandrica preferenziale, con gran parte degli individui che nascono maschi e diventano in seguito femmine. La maturità sessuale è raggiunta nei maschi a partire da una lunghezza totale minima di circa 22 cm* (per un peso stimato intorno ai 150 g), corrispondente a un'età di 3 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo estivo-autunnale.

La specie si nutre prevalentemente di piccoli invertebrati e pesci.

*LT maturità 50% da 22 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. L'occhio è ben sviluppato (da cui il nome "occhione") e il suo diametro supera la lunghezza del muso, che è invece piuttosto corto. Entrambe le mascelle sono provviste anteriormente di alcune serie di denti pluriseriati conici ed appuntiti, seguite da una banda di denti cardiformi e posteriormente da denti molariformi. La pinna dorsale è unica, quelle pettorali sono più lunghe delle ventrali e la pinna caudale è forcuta. Il colore del dorso è rossastro con riflessi argentei negli adulti, con variazioni tra il beige e il grigio-verdastro negli esemplari giovani; inoltre, è caratteristica una macchia nerastra che si trova all'origine della linea laterale, vicino alla testa. Le pinne hanno un colore rosato e le cavità branchiali e boccale sono di un tipico colore rosso-arancio.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le infor-

mazioni disponibili, 100 g di pagello occhione crudo (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 100 calorie. Per quanto riguarda la qualità organolettica delle carni, la specie è considerata di buon pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il pagello occhione viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico, ma può rientrare anche nelle catture delle reti da posta e dei palangari di fondo. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 33 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia con le catture che vengono effettuate soprattutto dalle imbarcazioni che operano più al largo e in acque più profonde; inoltre, il pagello occhione riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.