

# PESCI OSSEI

## TANUTA

Nome scientifico: *Spondyliosoma cantharus*

Codice FAO Alpha-3: **BRB**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La tanuta è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo prevalentemente entro 100 m di profondità, è presente sui fondali rocciosi e misti, nonché in prossimità delle praterie di posidonia.

La specie, tendenzialmente gregaria, si riunisce talvolta in cospicui banchi.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso che può superare i 3 Kg), con una longevità oltre i 15 anni. La tanuta è una specie ermafro-

dità proteroginica, con gli individui che nascono femmine e diventano in seguito maschi; la maturità sessuale è raggiunta nelle femmine a partire da una lunghezza totale minima di circa 17 cm\* (per un peso stimato di 80 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale-primaverile.

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

\*LT maturità 50% da 18 a 24 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è ovale, compresso lateralmente. Nei giovani esemplari il profilo del capo è obliquo, mentre negli individui adulti la fronte è più ripida con il profilo del muso più ottuso. Le mascelle sono dotate di 4-6 file di denti appuntiti, con quelli della fila più esterna più sviluppati. La pinna dorsale è unica, le pinne pettorali più lunghe delle ventrali, la caudale è bilobata. Il colore del dorso è grigio-argenteo; sui fianchi, non sempre ben distinguibili, vi sono 16-20 strisce longitudinali dorate, scure e pigmentate.

Sulle pinne dorsale, caudale e anale, si rinvengono talvolta macchioline circolari verde pallido, che sono più evidenti nel periodo riproduttivo durante il quale le pinne si bordano d'azzurro e il colore del corpo acquisisce caratteristici e marcati riflessi bluastri; inoltre, sul corpo degli esemplari giovani possono essere presenti fasce verticali scure, che scompaiono negli individui adulti.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tanuta cruda (parte edibile) contengono circa 20 g di proteine, 5 g di lipidi, per circa 130 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di modesto pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La tanuta viene pescata generalmente utilizzando reti da posta, più raramente con le reti a strascico e i palangari di fondo. Per la regolamentazione locale della regione Sardegna (D.A.D.A.R.S. 10/05/1995 N. 412) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 15 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia con le catture che avvengono tutto l'anno con fluttuazioni stagionali; inoltre, la tanuta riveste un certo interesse per i pescatori sportivi.