

PESCI OSSEI

CAPPONE LIRA

Nome scientifico: *Trigla lyra*

Codice FAO Alpha-3: **GUN**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il cappone lira è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbio-fangosi oltre i 100 m e sino ai 700 m di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 2 Kg) con una longevità che può arrivare ai 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 18 cm* (per un peso stimato di 60 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi di piccoli crostacei, pesci e molluschi bentonici.

*LT maturità 50% da 18 a 20 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio anteriormente e va fortemente assottigliandosi nella porzione terminale. Il muso è concavo e bilobo, la mandibola è più breve della mascella superiore, entrambe sono munite di fasce di denti ottusi; altri denti più piccoli si ritrovano sul vomere.

Le ossa preorbitali sono molto espanse con acute spine sul margine. Le pinne dorsali sono due e sono inserite in un solco dorsale bordato da una serie di 24/25 spine su ogni lato. Le pinne pettorali hanno tre raggi modificati e staccati dalla pinna, utilizzati, o mo' di dita, per gli spostamenti sui fondali. Le pinne ventrali sono meno sviluppate delle pettorali, la pinna anale è opposta e quasi uguale alla seconda dorsale, la caudale ha il margine posteriore appena incavato al centro.

Il dorso è di colore rosso, i fianchi rosati, il ventre bianco. Le pinne hanno un colore rosso di base, ma talvolta sulla dorsale e sulle pettorali possono essere presenti macchie azzurre.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cappone lira crudo (parte edibile) contengono circa 19 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di mediocre pregio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il cappone lira viene pescato generalmente con le reti a strascico, talvolta con i palangari di fondo. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, seppure non comunissima nelle catture essendo tipica delle batimetrie più profonde.