

CERNIA BIANCA

Nome scientifico: *Epinephelus aeneus*

Codice FAO Alpha-3: **GPW**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La cernia bianca è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffusa in tutto il Mediterraneo e riportata sino a 200 m circa di profondità, predilige i fondali costieri prevalentemente sabbiosi dove comunque sono presenti rifugi di diversa tipologia (tavolati o agglomerati rocciosi, bioconcrezioni, relitti, ecc.) nei quali intanarsi. La specie è tendenzialmente stanziale. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso che può

arrivare ai 25 Kg), con una longevità oltre i 20 anni. La cernia bianca è una specie ermafrodita 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 45 cm* (per un peso stimato intorno a 1,5 Kg), corrispondente a un'età degli individui tra 4 e 5 anni. La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La specie, vorace predatrice, si nutre di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 50 a 60 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è allungato e compresso lateralmente. La testa è massiccia e la mandibola prominente; sull'opercolo sono presenti 3 spine appiattite. La pinna dorsale è unica con il margine libero incavato al centro; la pinna caudale ha il margine leggermente convesso negli individui giovani, che diventa completamente concavo negli adulti. Il colore del dorso è generalmente grigio-verdastro, raramente completamente bianco, con alcune coppie di fasce verticali più scure (molto marcate nei giovani esemplari), oltre a numerose macchiette. Sul capo spiccano 2-3 caratteristiche strisce biancastre sottili e oblique, che partono dall'occhio e raggiungono il margine posteriore dell'opercolo.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di cernia bianca cruda (parte edibile) contengono circa 17 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa

90 calorie. La specie, come tutte le cernie, è particolarmente apprezzata per la qualità delle carni.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La cernia bianca viene pescata generalmente utilizzando i palangari di fondo e le reti da posta, talvolta anche 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 45 cm, come per tutte le altre cernie.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento la risorsa non è comunissima nei mari della Puglia, anche a causa della vulnerabilità della specie rispetto alle attività di pesca, ed è comunque più frequente sul versante ionico. La cernia bianca riveste anche un notevole interesse per i pescatori sportivi, ma per i motivi sopra evidenziati il D.P.R. n.1639 del 02/10/1968 ne limita la cattura ad un solo esemplare per uscita di pesca (la limitazione vale per tutte le specie di cernie).