

MOLLUSCHI CEFALOPODI

SEPIA COMUNE

Nome scientifico: *Sepia officinalis*

Codice FAO Alpha-3: CTC



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

La seppia comune è un mollusco cefalopode che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffusa in tutto il Mediterraneo, dove è riportata fino a 150 m di profondità, predilige i fondali costieri sabbiosi e misti entro la batimetria dei -50 m. La specie è tendenzialmente solitaria, tranne che nel periodo riproduttivo.

La lunghezza massima del mantello segnalata si avvicina ai 40-45 cm (per un peso che può superare i 4-5 Kg); la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del mantello di 5 cm*

nei maschi (con un peso stimato intorno ai 20 g) e di 8 cm* nelle femmine (con un peso stimato intorno agli 80 g), per un'età degli individui tra i 5 e gli 8 mesi.

Dal punto di vista riproduttivo la specie è considerata "semelpara", il che significa che gran parte degli individui compiono un singolo ciclo riproduttivo nella vita (con un'unica deposizione o deposizioni intermittenti) e poi muoiono; nel Mediterraneo il periodo prevalente di riproduzione è quello tra la primavera e l'inizio dell'estate. La specie è predatrice, nutrendosi soprattutto di crostacei e piccoli pesci.

*LM maturità 50% da 7 a 15 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è formato da un mantello ovaliforme compresso dorso-ventralmente e dalla testa (che non è fusa con il mantello), da cui partono 8 braccia e 2 tentacoli tutti muniti di 5-6 file longitudinali di ventose; i due tentacoli sono molto più lunghi delle braccia oltre ad essere retrattili e utilizzati per la predazione.

La bocca, situata centralmente nella zona alla base delle braccia e dei tentacoli, termina con una struttura cornea a forma di becco di pappagallo ed è munita di una lingua spinosa (radula).

All'interno del mantello è contenuta una conchiglia residuale, il cosiddetto "osso di seppia", mentre all'esterno e su entrambi i lati del mantello decorre un'appendice di tessuto nastriforme utilizzata per il nuoto. Negli esemplari morti la colorazione del corpo è tendenzialmente biancastra-brunastra screziata sul dorso, mentre bianca o biancastra sulla parte ventrale (gli animali vivi sono invece noti per il loro trasformismo, anche cromatico).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di seppia comune cruda (parte edibile), contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 75 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, molto apprezzata localmente.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

La seppia comune viene pescata utilizzando essenzialmente le reti a strascico e quelle da posta, o le nasse durante il periodo riproduttivo. Per la regolamentazione europea e italiana non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia, con le catture che sono tuttavia soggette a fluttuazioni stagionali legate al ciclo biologico della specie; inoltre, la seppia comune riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.