

# CROSTACEI

## GAMBERO ROSSO

Nome scientifico: *Aristaeomorpha foliacea*

Codice FAO Alpha-3: **ARS**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il gambero rosso è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bento-pelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo sino a oltre i 1000 m di profondità, predilige le zone tra i -200 e i -700 m caratterizzate da fondali sabbio-fangosi. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 7 cm (per un peso di 80 g circa) con una longevità che può superare i 6 anni; la maturità sessuale è raggiunta a

partire da una lunghezza minima del carapace di 2,7-2,8 cm\* (per un peso intorno ai 6 g), corrispondente a un'età degli individui di circa 1 anno.

La riproduzione avviene generalmente durante il periodo primaverile-estivo.

La specie si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici e pelagici.

\*LC maturità 50% da 2,8 a 4,5 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il gambero rosso presenta un corpo allungato e poco compresso lateralmente, con un carapace non carenato ma munito di spine.

Il rostro cefalico è più lungo nelle femmine, ed è costituito da 7-8 dentelli più ravvicinati alla base e più distanziati verso la punta, mentre nei maschi è più breve ed è costituito da 4-5 dentelli più o meno equidistanti; la presenza di spine sul carapace e il maggior numero di dentelli sul rostro distingue il gambero rosso da quello viola (*Aristeus antennatus*).

La specie è dotata di cinque appendici natatorie e l'ultimo segmento addominale termina con una coda (telson) a forma di ventaglio.

Il colore del corpo è rosso scuro uniforme, da cui il nome volgare.

18 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 90 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo pregio, tra le migliori nella categoria dei gamberi e forse seconda solo al gambero viola.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il gambero rosso viene pescato utilizzando quasi esclusivamente reti a strascico. 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 2 cm di lunghezza del carapace.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa non è molto comune nelle catture provenienti dai mari della Puglia, anche a causa delle elevate profondità a cui vive la specie.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di gambero rosso crudo (parte edibile) contengono circa