

CROSTACEI

ASTICE

Nome scientifico: *Homarus gammarus*

Codice FAO Alpha-3: **LBE**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

L'astice è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta essenzialmente i fondali rocciosi, bioconcrezionati (es. coralligeno) e misti fino a circa 150 m di profondità. La specie è stanziale ed è attiva di notte, mentre di giorno rimane intanata in buche e anfratti. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 21-23 cm (per un peso intorno ai 6 kg), corrispondente a una lunghezza totale di circa 65 cm, con

una longevità che può arrivare ai 50 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 7,5-8 cm* (per un peso stimato compreso tra i 250 e i 350 g), corrispondente a un'età degli individui di 3-4 anni.

La riproduzione, ovvero il rilascio delle uova fecondate, avviene generalmente durante l'estate.

La specie si nutre principalmente di organismi bentonici (in particolare altri crostacei, molluschi e anellidi), ma anche di residui organici di varia natura.

*LC maturità 50% da 7,9 a 11 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

L'astice ha un corpo robusto, allungato e compresso dorso-ventralmente, con un carapace liscio e incavato e la presenza di due spine vicino agli occhi. Gli occhi si trovano su peduncoli mobili; il rostro cefalico, sul cui bordo laterale ci sono 4-5 denti, è robusto e misura circa $\frac{1}{4}$ della lunghezza del carapace.

La specie è dotata di due paia di antenne, di diverse dimensioni tra loro, e 8 zampe locomotrici, oltre a 2 dotate di chele, di cui una più grande e una più piccola; la prima chela è armata di denti irregolari (utili per lo schiacciamento), la seconda è più sottile ed è armata di una fila di denti seghettati (utili per il taglio).

L'astice presenta un dimorfismo sessuale, con il maschio che ha chele relativamente più grandi e un corpo più snello mentre la femmina ha chele più piccole e un addome più ampio. L'ultimo segmento addominale termina con una coda (telson) a forma di ventaglio. La colorazione del dorso è nera-bluastro,

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di astice crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 1 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di ottimo se non eccellente pregio, forse tra i crostacei seconda solo all'aragosta.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

L'astice viene pescato utilizzando generalmente le nasse, occasionalmente può essere catturato con le reti da posta. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 10,5 cm di lunghezza del carapace o di 30 cm di lunghezza totale; a livello locale, l'Ordinanza n. 10/2020 della Capitaneria di Porto di Barletta impone inoltre il divieto di pesca nel periodo tra i mesi di gennaio e aprile. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è attualmente abbastanza rara nei mari della Puglia anche a causa del sovrasfruttamento da parte della pesca; le catture hanno dunque carattere di sporadicità.