

# CROSTACEI

## SCAMPO

Nome scientifico: *Nephrops norvegicus*

Codice FAO Alpha-3: **NEP**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Lo scampo è un crostaceo che può essere incluso nella categoria delle specie bentoniche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo in zone caratterizzate da acque con limitata trasparenza, predilige i fondali sabbiosi e sabbio-fangosi fino a circa 800 m di profondità. La specie ha abitudini fossorie. La lunghezza massima del carapace segnalata si avvicina ai 7,5 cm (per un peso stimato di 300 g circa), corrispondente a una lunghezza totale di 24 cm, con

una longevità oltre i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza minima del carapace di 2 cm\* circa (per un peso stimato intorno ai 5 g), corrispondente a un'età degli individui superiore a 1 anno.

La riproduzione può avvenire durante tutto l'anno, con picchi durante le stagioni calde. Lo scampo si nutre principalmente di piccoli organismi bentonici.

\*LC maturità 50% da 2,5 a 3.6 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Lo scampo presenta un corpo robusto, allungato e compresso dorsalmente, con un carapace fortemente calcificato munito di numerose spine e tubercoli che presenta un solco cervicale ben evidente.

Il rostro cefalico è sottile e allungato, dotato di 3-4 spine laterali e 1-2 denti ventrali. L'addome è segmentato con solchi anteriori trasversali completi e quelli posteriori incompleti. Il primo paio di appendici cefaliche termina con due occhi pedunculati e mobili; delle 13 paia di appendici ambulatorie, il primo è modificato in chele relativamente grandi e robuste munite di più file parallele di denticoli, mentre il secondo paio e il terzo sono molto più sottili e terminano con chele di più piccole dimensioni. L'addome è dotato di altre 5 paia di appendici a funzione natatoria e termina con una coda (telson) a forma di ventaglio. Lo scampo ha una colorazione arancio-rosata sul dorso con bande rosso-arancio sulle chele, mentre è biancastra sul ventre.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Lo scampo viene pescato utilizzando quasi esclusivamente le reti a strascico e in misura minore con le nasse. Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 21/12/2006 n.1967) la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 2 cm di lunghezza del carapace, ovvero 7 cm di lunghezza totale.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia soprattutto alle batimetrie più profonde. Si pesca tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.