

RAZZA STELLATA
Raja asterias Delaroche, 1809



Nomi dialettali:

Toscana: razza; Veneto: baracola bianca; Lazio: arzilla; Sicilia: picara

Principali caratteristiche: è un pesce cartilagineo con il corpo depresso e suddiviso in disco e coda. Il disco ha la forma romboidale sviluppato più in larghezza che in lunghezza, con contorni ondulati. La coda è molto sottile e lunga. Il dorso è ricoperto da pelle zigrinata e presenta un'unica serie di spine nella zona centrale che si estende per tutta la lunghezza della coda. Il ventre è liscio e di colore bianco-grigiastro.

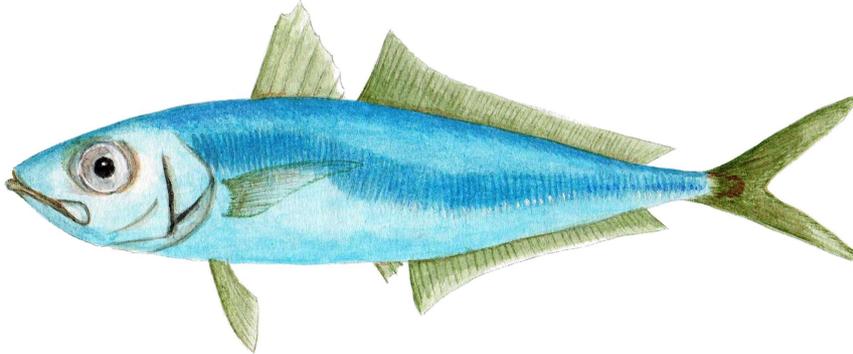
Caratteristiche distintive: sul dorso sono presenti alcune macchie gialle contornate da un bordo nero formato a sua volta da quattro piccole macchie.

Specie simili: Escludendo le altre specie appartenenti al genere *Raja*, la razza stellata può essere confusa con la torpedine e l'aquila di mare.

Biologia ed ecologia: si nutre principalmente di crostacei, pesci e cefalopodi. Questa specie raggiunge la lunghezza massima di 80 cm. Negli adulti sono frequenti i fenomeni di mimetismo. È una specie ovipara che produce uova racchiuse in un caratteristico guscio corneo, che presenta ai quattro angoli delle appendice cave, attraverso le quali entra l'acqua necessaria per la respirazione dell'embrione.

Pesca: nei nostri mari la razza stellata viene pescata con reti a strascico, reti da posta, rapidi e palangari di profondità. La pesca di questa razza non è soggetta a restrizioni particolari. Di questa specie sono commestibili solo le ali.

SUGARELLO
Trachurus trachurus (Linnaeus, 1758)



Nomi dialettali:

Toscana: sugarello; *Veneto:* suro; *Sicilia:* sauru; *Puglia:* lacierti; *Liguria:* suelo; *Sardegna:* surellu; *Lazio:* sauro, sugherello.

Principali caratteristiche: ha il corpo fusiforme, massiccio, poco compresso lateralmente. Il peduncolo della coda è molto sottile. L'occhio è grande e munito di due palpebre adipose ben evidenti. La linea laterale è coperta da scudetti ossei embricati in numero variabile (da 69 a 79). Il colore è grigio-verde sul dorso, argenteo sui fianchi con riflessi iridescenti e bianchi sul ventre. L'opercolo presenta una macchia nerastra sul bordo.

Caratteristiche distintive: in questa specie gli scudetti della linea laterale sono alti come o più del diametro dell'occhio e l'opercolo presenta questa piccola macchia nera nel suo angolo superiore.

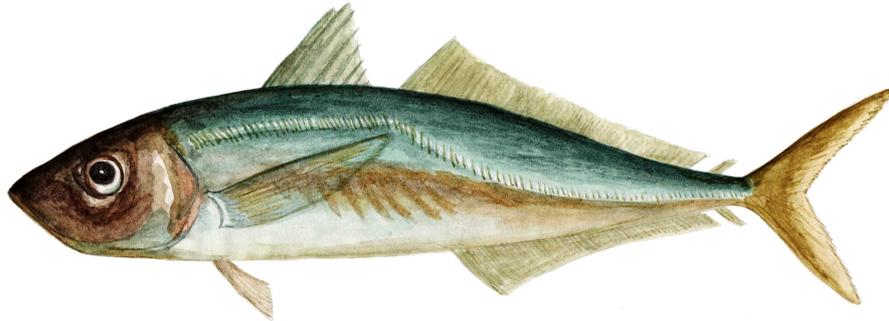
Specie simili: il sugarello può essere confuso con il cogenere, *Trachurus mediterraneus* o sugarello maggiore, che però presenta un numero di scudetti variabile tra 78 e 85, con un'altezza inferiore al diametro dell'occhio.

Diffusione, biologia ed ecologia: il sugarello è diffuso in tutti i mari italiani, soprattutto al sud. Si ritrova frequentemente a profondità comprese tra 10 e 500 m; in inverno si allontana notevolmente dalla costa scendendo anche a profondità superiori a 500 m, mentre in primavera e estate si avvicina alla costa. Raggiunge dimensioni massime di 60 cm, sebbene sia più comune tra 15 e 30 cm. Il sugarello si riproduce durante tutto l'anno, ma principalmente in primavera ed estate. È una specie carnivora, si nutre per lo più di crostacei planctonici, di stadi larvali e di giovanili di altre specie e di adulti di sardine e acciughe. Spesso i giovani di questa specie si radunano in piccoli gruppi di 7 - 10 individui e nuotano sotto l'ombrello di grosse meduse.

Pesca: Questa specie è pescata con reti da posta di profondità o con reti a circuizione calate la notte con l'ausilio di una barca munita di una potente fonte luminosa insieme ad acciughe e sardine. Il sugarello può essere anche pescato con lo strascico di fondo, lenze da fondo o da traina. Le specie del genere *Trachurus* hanno una taglia minima di catturabilità di 15 cm (Reg. CE 1967/2006). Le carni sono buone e saporite in base al mare di provenienza. Non è però ugualmente apprezzato in tutte le regioni.

SUGARELLO MAGGIORE

Trachurus mediterraneus (Steindachner, 1758)



Nomi dialettali:

Toscana: sugarello bianco; **Veneto:** suro; **Sicilia:** sauru jancu; **Puglia:** lacierte; **Liguria:** cagnasu; **Sardegna:** surellu.

Principali caratteristiche: ha il corpo fusiforme, massiccio, poco compresso lateralmente. Il peduncolo della coda è molto sottile. L'occhio è grande e munito di due palpebre adipose ben evidenti. La linea laterale è coperta da scudetti ossei embricati in numero compreso tra 75 e 89. Il colore è grigio-verde sul dorso, bianco - argenteo sui fianchi e sul ventre. Una macchia nera è presente al margine dell'opercolo

Caratteristiche distintive: la specie è caratterizzata da scudetti più piccoli del diametro dell'occhio e in numero compreso tra 75 e 90.

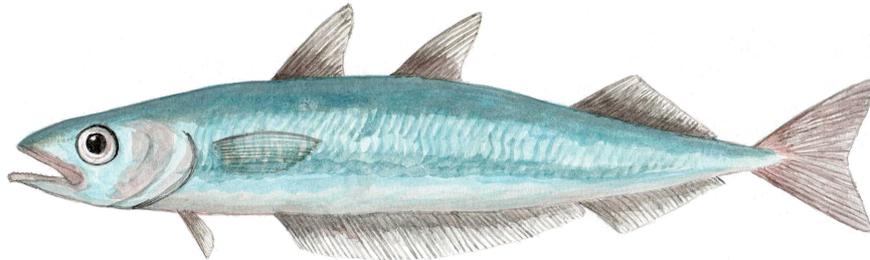
Specie simili: si distingue dai congeneri sugarello (*T. trachurus*) e sugarello pittato (*T. picturatus*) per la linea laterale accessoria che termina tra la fine della prima pinna dorsale e i primi raggi della seconda (anziché rispettivamente alla fine della seconda pinna dorsale e tra il settimo e il decimo raggio della seconda) e le squame lungo la linea laterale che sono 75-89 (anziché rispettivamente 69-79 e 93-100). Inoltre gli scudetti ossei presenti su questa linea hanno un'altezza inferiore rispetto alle altre due specie.

Diffusione, biologia ed ecologia: il sugarello maggiore è una specie pelagica e migratoria. Nelle acque italiane è ovunque abbondante. Raggiunge i 50 cm di lunghezza totale anche se è più comune tra i 10 e i 40 cm. La stagione riproduttiva si concentra nei mesi estivi e gli individui maturano intorno ai 3 anni di vita. Si nutre di altri pesci.

Pesca: la pesca di questa specie avviene con le stesse modalità di quella effettuata per il sugarello. Tutte le specie del genere *Trachurus* hanno una taglia minima di catturabilità di 15 cm (Reg. CE 1967/2006). Le carni sono buone e saporite in base al mare di provenienza. Non è però ugualmente apprezzato in tutte le regioni.

POTASSOLO O MELÙ

Micromesistius poutassou (Risso, 1826)



Nomi dialettali:

Toscana: *stocco, stoccafisso, melù*; **Campania:** *lupara*; **Lazio:** *melù*; **Liguria:** *putasseu, putassone*; **Sardegna:** *stocco putassù, putassù*; **Lazio:** *melù*.

Principali caratteristiche: ha il corpo affusolato, leggermente compresso lateralmente. Possiede due pinne anali, la prima più lunga della seconda, e tre pinne dorsali. La mascella inferiore è leggermente sporgente rispetto a quella superiore. La colorazione è grigio-bluastro sul dorso, argentata sui fianchi fino a divenire bianca sul ventre.

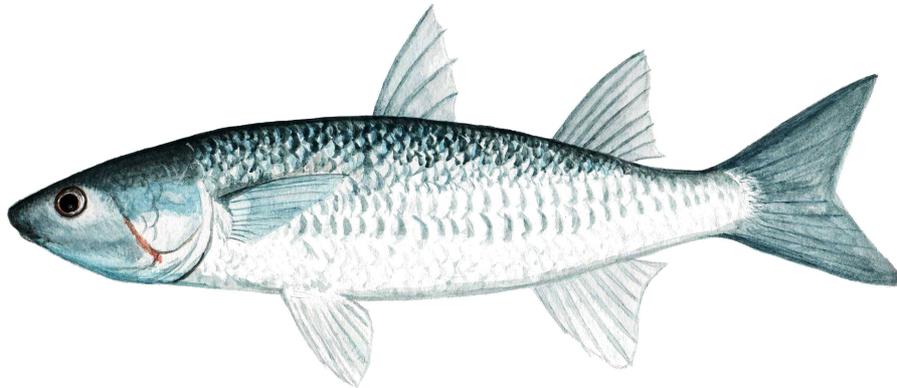
Caratteristiche distintive: questa specie ha come caratteristiche distintive oltre alla forma del corpo la presenza di tre pinne dorsali separate nettamente l'una dall'altra.

Specie simili: il potassolo è simile al nasello, da cui si differenzia per la separazione ben netta delle tre pinne dorsali, la dentatura meno pronunciata, la colorazione più bluastra e la maggiore compressione laterale del corpo.

Diffusione, biologia ed ecologia: è diffuso in tutti i mari italiani. Compie vasti spostamenti nella colonna d'acqua, durante le ore del giorno. Il periodo riproduttivo è concentrato nei mesi invernali, da gennaio ad aprile. L'alimentazione si basa principalmente su piccoli crostacei pelagici, sebbene gli esemplari di maggiori dimensioni si nutrano anche di pesci e piccoli cefalopodi. La dimensione massima (lunghezza totale) è intorno ai 50 cm, anche se è più comune intorno ai 25 cm.

Pesca: viene catturato con la pesca a strascico. Generalmente vengono sbarcati esemplari con taglie comprese tra 20 e 30 cm; quelli inferiori ai 15 cm vengono scartati, una volta catturati. Il valore commerciale è abbastanza basso, nonostante le buone qualità organolettiche e le grandi quantità catturate. È maggiormente apprezzato in Adriatico ed in alcune regioni tirreniche.

MUGGINE
Mugil cephalus Linnaeus, 1758



Nomi dialettali:

Toscana: mazzane, caparello; **Lazio:** capazzone, cefalo mazzone; **Sicilia:** mulettu, tistuni; **Veneto:** cievolò; **Liguria:** muzao; massun.

Principali caratteristiche: ha il corpo slanciato ed affusolato. Il capo è allargato, le labbra sono poco carnose. L'occhio è ricoperto da una membrana adiposa, che si estende davanti e dietro di esso lasciando solo una piccola fessura verticale in corrispondenza della pupilla. Le scaglie sul corpo sono di grandi dimensioni mentre quelle sul capo sono piccole. La pinna pettorale, presenta all'ascella una macchia nerastra. Il colore del dorso è bluastrò, quasi nero mentre i fianchi sono argentei con striature di un grigio scuro.

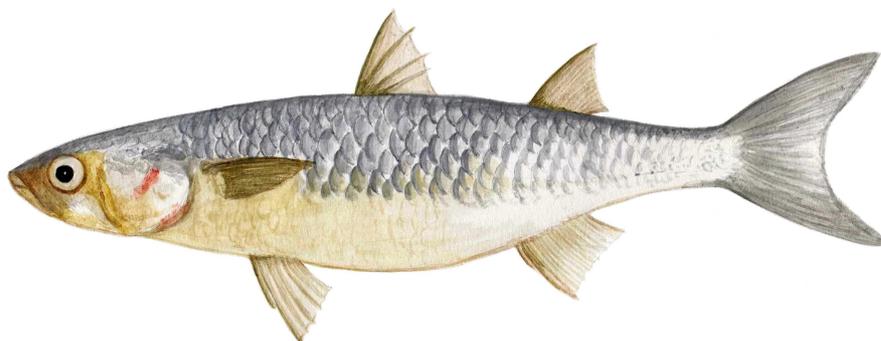
Caratteristiche distintive: la caratteristica peculiare della specie è rappresentata dalla membrana adiposa che ricopre l'occhio.

Specie simili: Il riconoscimento del muggine non è semplice, visto che esistono diverse specie simili tra cui quelle del genere *Liza* e quelle del genere *Chelon*. La caratteristica della membrana adiposa sull'occhio permette però dopo un'analisi attenta di distinguerlo dagli altri cefali.

Diffusione, biologia ed ecologia: è una specie presente in tutti i mari temperati e tropicali del mondo ed è ampiamente diffuso lungo tutte le nostre coste. Ha abitudini gregarie e vive in prossimità della costa su fondali rocciosi, fangosi o sabbiosi soprattutto in vicinanza di sbocchi di fiumi o scarichi fognari. Si adatta bene anche alle acque salmastre, lagune ed estuari con fondo soffice ed abbondante vegetazione dove migra durante la primavera. Si nutre di piccoli organismi tra cui piccoli crostacei e larve di insetti, senza disdegnare sostanze organiche varie e vermi marini. La riproduzione avviene tra luglio e settembre. Può raggiungere i 100 cm di lunghezza totale e gli 8 kg di peso, anche se è più comune intorno ai 50 cm.

Pesca: questa specie si pesca con reti a strascico, sciabiche e reti da posta. Si cattura in prossimità delle foci dei fiumi con particolari reti dette mugginare e bilance. Può essere catturata anche con nasse innescate con pane raffermo. Viene pescato comunemente con le lenze e di solito la pesca è preceduta da una fase detta di "brumeggio" che consiste nel gettare in mare piccole dosi di pane bagnato con formaggio grattugiato e interiora di pesci. La pesca avviene soprattutto in particolari condizioni meteo marine (mare increspato, acqua torbida e vento di scirocco). Presenta carni sode e saporite che però non sono apprezzate su tutti i mercati. Infatti la bontà delle carni dipende molto dal luogo dove l'individuo vive. Viene comunemente allevato nelle lagune. Le uova di questa specie vengono utilizzate per fare la bottarga.

MUGGINE RAMATO
Liza ramada (Risso, 1826)



Nomi dialettali:

Toscana: testone, volpino; *Marche:* botolo; *Liguria:* musai; *Venezia:* caustelo

Principali caratteristiche: presenta una sagoma più snella di *M. cephalus*, ma il capo è più appiattito e ricoperto di squame fino all'estremità del muso. L'opercolo presenta una macchia dorata ampia ma non molto vivida mentre è presente una macchia pettorale scura all'altezza della pinna pettorale.

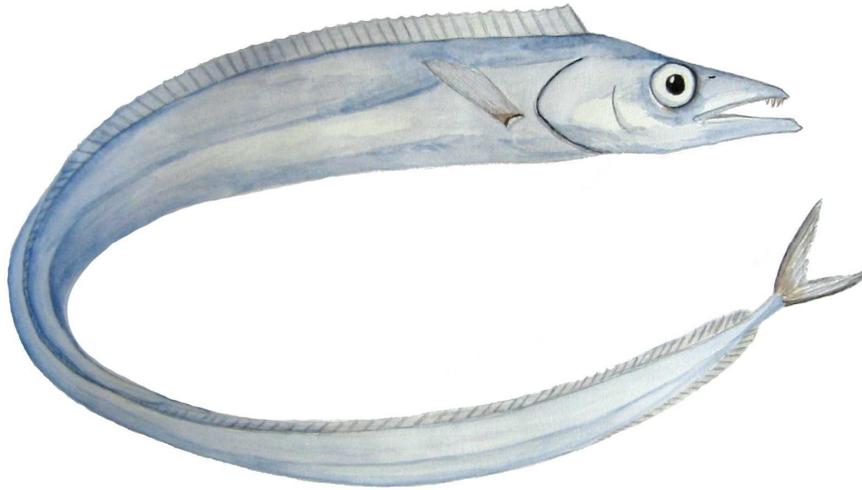
Caratteristiche distintive: la caratteristica che permette di distinguerlo in maniera sicura dalle altre specie è che piegando in avanti le pinne pettorali queste non raggiungono mai la parte posteriore dell'occhio e inoltre questa specie presenta una macchia nera all'angolo superiore della pinna pettorale.

Specie simili: le specie simili al muggine ramato sono *Liza aurata* e *Liza saliens*. Entrambe hanno la caratteristica che piegando la pinna pettorale in avanti questa supera nettamente l'occhio. Inoltre *L. aurata* presenta una vistosa macchia dorata sull'opercolo, l'assenza di piccole squame tra le narici e una pelle più viscida per la presenza di una grande quantità di muco. *L. saliens* ha come caratteristica principale quella di possedere delle piccole squame tra le narici.

Diffusione, biologia ed ecologia: è una specie comunemente diffusa in Mediterraneo ed Adriatico. È una specie gregaria e notevolmente eurialina, che si ritrova oltre che nelle zone costiere anche in lagune e corsi d'acqua dolci. Può raggiungere fino a 50 cm di lunghezza o poco più, ma è più comune tra 30 e 35 cm. Rovista preferibilmente su substrati fangosi ingerendo insieme al fango sostanze organiche e vermi marini. La riproduzione ha luogo tra ottobre e gennaio.

Pesca: la pesca è simile a quella del cefalo (*Mugil cephalus*). Le carni sono buone, sode e saporite.

PESCE SCIABOLA
Lepidopus caudatus (Euphrasen, 1788)



Nomi dialettali:

Toscana: pesce sciabola; Marche: lama d'argento; Liguria: pesce argentin; Calabria: spatula; Sardegna: pisci lama; Campania: pesce bannerera.

Principali caratteristiche: il corpo è estremamente allungato e compresso lateralmente, a mò di nastro. Il muso termina con una bocca molto grande e munita di denti aguzzi disposti in un'unica fila. La mascella inferiore è più sporgente rispetto alla superiore, che risulta leggermente incurvata. Gli occhi sono grandi. Presenta un'unica pinna dorsale che corre per tutta l'intera lunghezza del corpo, fino alla coda. Le altre pinne sono ridotte. La colorazione del corpo è argentata.

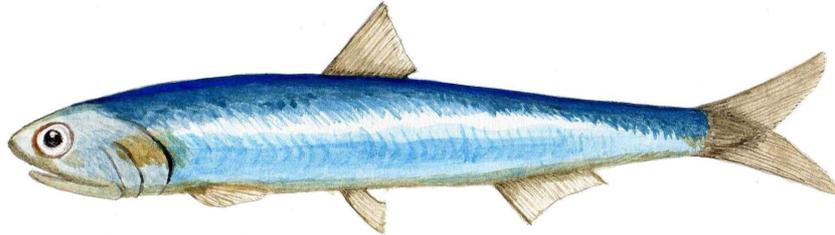
Caratteristiche distintive: la forma del corpo e del muso sono le principali caratteristiche distintive della specie.

Specie simili: Le uniche specie con il quale il pesce sciabola potrebbe essere confuso sono il pesce falce (*Zu cristatus*) e il pesce nastro (*Trachypterus trachypterus*) che hanno però il corpo più allargato dorso ventralmente e con le pinne di un evidente color rossastro.

Diffusione, biologia ed ecologia: è una specie cosmopolita, molto comune in mediterraneo e soprattutto nel Tirreno nei mari di Sicilia e nello Ionio. Vive nelle colonna d'acqua a profondità elevate, superiori ai 100 m. Durante le ore notturne compie migrazioni verticali che lo portano a minori profondità. È un predatore molto vorace, che si nutre di altri pesci e cefalopodi. Si riproduce nei mesi estivi. Può raggiungere i 2 metri di lunghezza totale.

Pesca: il principale attrezzo per la cattura di questa specie è lo strascico di fondo, anche se catture accessorie vengono registrate anche con reti da posta e palamiti di fondale. Le carni sono buone e delicate, particolarmente apprezzate nelle regioni meridionali d'Italia.

ACCIUGA
Egraulis encrasicolus (Euphrasen, 1788)



Nomi dialettali:

Toscana: acciuga, alice; **Marche:** sardone, **Puglia:** alece; **Sardegna:** angioja; **Veneto:** Anchiò, Sardòn; **Sicilia:** Aléce Masculina; **Liguria:** Amarou, Ancioa; **Calabria:** Aliciàstra, Aliciastrùni.

Principali caratteristiche: l'acciuga è un pesce di piccole dimensioni dal corpo affusolato con ventre liscio ed arrotondato. La testa è allungata con ampie aperture branchiali. La bocca, nella parte inferiore della testa, è grande ed oltrepassa il margine posteriore degli occhi, che sono di notevoli dimensioni e negli adulti presentano una membrana adiposa. La mascella inferiore, più corta della superiore, porta piccoli denti. L'unica pinna dorsale è situata circa a metà del corpo in posizione avanzata rispetto alle pinne anali; queste sono di piccole dimensioni e situate in posizione mediana. Le pinne pettorali sono sottili ed allungate e in posizione ventrale. Le squame sono presenti, ma facilmente staccabili. La colorazione, tipica delle specie pelagiche, è azzurro con sfumature verdastre sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre.

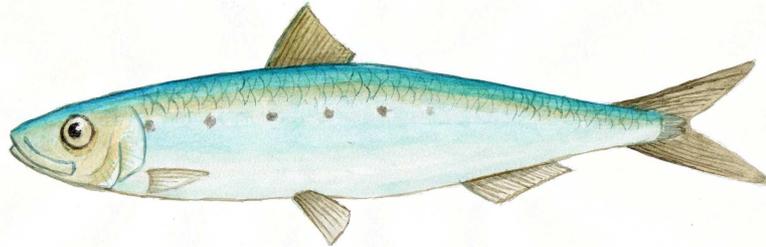
Caratteristiche distintive: la forma del corpo e quella della bocca sono le principali caratteristiche distintive della specie.

Specie simili: l'acciuga può essere confusa per la colorazione, l'aspetto o le dimensioni con specie appartenenti agli Argentinidi (Argentina), agli Aterinidi (Latterino) ed ai Clupeidi (Alaccia, Sardina, Spratto). Tra le marcate differenze, per la distinzione sono sufficienti due caratteristiche assenti nell'acciuga: due pinne dorsali negli Argentinidi (la seconda adiposa) e negli Aterinidi ed esistenza sul ventre di una carenatura, più o meno profonda, nei Clupeidi (Alaccia, Sardina, Spratto).

Diffusione, biologia ed ecologia: l'acciuga è diffusa in tutto il Mediterraneo, nel mar Nero e nel mar d'Azov ed ampiamente presente lungo le nostre coste. È una specie pelagica, che vive in autunno ed inverno a profondità maggiori (100-200 m), mentre soggiorna più vicina alla costa per il resto dell'anno. È una specie eurialina (si adatta bene a differenti salinità) caratteristica che le permette di penetrare per alimentarsi in lagune, laghi salmastri od estuari. Gli individui, giovanili ed adulti, hanno abitudini gregarie (vivono in branchi numerosi) ed effettuano limitate migrazioni. Si nutre di plancton (piccoli crostacei, larve di molluschi, ecc.), compreso il fitoplancton (plancton vegetale). La riproduzione avviene da aprile a novembre sotto costa. La lunghezza massima degli individui mediterranei è di 18-20 cm, comune 11-12 cm. La vita massima è circa 4 anni.

Pesca: si pesca, in particolare, nei mesi da marzo a maggio e da luglio ad ottobre con due sistemi, le reti da traino pelagico (volanti) e le reti da circuizione (lampare o cianciolo). È commercializzata fresca, congelata, salata, sott'olio, in salsa ed in pasta (succo salato e concentrato). La taglia minima di commercializzazione è 9 cm di lunghezza totale.

SARDINA
Sardina pilchardus (Walbaum, 1792)



Nomi dialettali:

Toscana: sardina; **Marche:** sardella, saraghina; **Liguria:** sardena, gianchetto; **Calabria:** sarda; **Sicilia:** sadda; **Campania:** sarda, saracca.

Principali caratteristiche: la sardina ha il corpo allungato e cilindrico. Il muso presenta una bocca piccola con il labbro inferiore più prominente del superiore. La colorazione del dorso è verde-azzurrastra, mentre il ventre liscio, poiché sprovvisto di scaglie è argentato.

Caratteristiche distintive: la principale caratteristica della specie è la presenza di striature radiali sull'opercolo che protegge le branchie.

Specie simili: la sardina può essere confusa con la sardinella (*Sardinella aurita*), che però ha il corpo più schiacciato lateralmente e un inconfondibile linea dorata sul fianco, o con lo spratto (*Sprattus sprattus*), specie molto comune in Adriatico che non presenta strie radiali sull'opercolo.

Diffusione, biologia ed ecologia: questa specie è diffusa in Atlantico orientale e in tutto il mediterraneo dove vive nella colonna d'acqua formando grandi banchi. Si avvicina alle acque costiere soprattutto nel periodo primaverile o estivo, mentre in inverno frequenta acque più profonde. Si nutre di piccoli crostacei. La riproduzione avviene nel periodo autunno-invernale. La taglia di questa specie, in mediterraneo può arrivare a 20 cm di lunghezza totale anche se è più frequente tra i 10 e 15 cm.

Pesca: La pesca di questa risorsa avviene principalmente con rete a circuizione. Si pesca durante la notte con la tecnica della "lampara", che attira i banchi attraverso l'impiego di fonti luminose. La sardina rappresenta anche un'importante cattura accessoria della pesca con reti a strascico. Questa specie ha una taglia minima di catturabilità di 11 cm (Reg. CE 1967/2006). La valenza dal punto di vista commerciale è notevole, anche se negli ultimi anni si è avuto una diminuzione del consumo e quindi un maggior scarto della risorsa. La sardina può essere consumata fresca oppure conservata sotto olio o sotto sale.

PALAMITA
Sarda sarda (Bloch, 1793)



Nomi dialettali:

Toscana: palamita; Puglia: palamito; Liguria: paamie, papamia; Calabria: palamitu, tunnacchiu; Sardegna: palamira; Campania: palammete.

Principali caratteristiche: ha il corpo allungato e fusiforme con coda grande e dai lobi appuntiti. La testa presenta occhi piccoli e bocca ampia con denti appuntiti e ricurvi all'indietro. La colorazione del dorso è blu scura spesso tendente al nero, mentre i fianchi e il ventre sono argentati con riflessi verdastri o azzurri.

Caratteristiche distintive: La principale caratteristica di questa specie è la presenza sul dorso di 7-9 linee scure che vanno obliquamente in avanti.

Specie simili: la palamita può essere confusa con lo sgombro, che però ha taglie medie sempre inferiori e numerose bande nere e sinuose sul dorso, o con il tonnetto (*Auxis rochei*), che è più piccolo e presenta 15 bande scure verticali sui fianchi.

Diffusione, biologia ed ecologia: è distribuita nelle acque temperate e tropicali dell'Atlantico ed è molto frequente nel Mediterraneo, dove è comune lungo tutte le coste italiane. E' una specie predatrice, che si muove in branco e che caccia i gruppi di acciughe, cefali, sardine e aguglie. Vive nella colonna d'acqua ed effettua importanti migrazioni. La riproduzione avviene nei mesi primaverili ed estivi. Gli esemplari di questa specie possono arrivare a 80 cm di lunghezza totale e superare i 10 kg di peso.

Pesca: la pesca di questa specie è effettuata da pescatori professionisti e non. Può essere catturato con un apposita rete da posta detta "palamitara, con lenze di superficie e di profondità innescate con esche vive o artificiali, e in quantità minore con reti a strascico. Ha carni molto buone, ma non apprezzate egualmente in tutte le regioni italiane.

MOSCARDINO BIANCO
Eledone cirrhosa (Lamarck, 1798)



Nomi dialettali:

Toscana: moscardino, polpo di sabbia; **Puglia:** purpo siccia; **Liguria:** mouscarin rous; **Sardegna:** purpu-jancu; **Campania:** polpo asinisco; **Sicilia:** purpo de siccu.

Principali caratteristiche: il mantello del moscardino bianco è ricoperto da numero piccole verruche ed appare di dimensioni e larghezza maggiori rispetto alla testa. Esso appare naturalmente di colore giallo-bruno chiaro, con una maculatura rossiccia: l'animale è in grado di cambiare repentinamente colore, divenendo più chiaro o più scuro a seconda dello stato d'animo e dell'ambiente circostante. Al di sopra dei grossi occhi sono presenti due cirri che valgono a questi animali il nome comune di "polpo cornuto".

Caratteristiche distintive: il moscardino bianco presenta due cirri, uno sopra ciascun occhio, e braccia con un'unica fila di ventose.

Specie simili: le braccia, in numero di otto, a parità di dimensioni appaiono più corte rispetto all'assai simile moscardino muschiato (*Eledone moschata*), ma parimenti a esso presentano un'unica fila di ventose su ciascun braccio. Il polpo comune (*Octopus vulgaris*) ha invece sugli otto tentacoli 2 fila di ventose.

Diffusione, biologia ed ecologia: il moscardino bianco è distribuito in tutto il Mediterraneo su fondali molli fino ai 700 metri di profondità. Nei mari della nostra penisola è uno tra i cefalopodi più comuni. Ha un picco riproduttivo nei mesi estivi e generalmente i maschi di questa specie maturano prima e hanno un periodo riproduttivo più esteso. Durante l'accoppiamento il maschio introduce il proprio sperma all'interno del mantello della femmina attraverso un braccio appositamente modificato (ectocotile). Dalle uova nascono piccoli già simili ai genitori, che si disperdono nelle acque superficiali e tornano sul fondale una volta cresciuti. Dopo l'atto riproduttivo questi animali muoiono (caratteristica comune alla stragrande maggioranza dei cefalopodi). Questi animali si nutrono principalmente di crostacei (granchi, gamberetti) e molluschi (come le telline), che scovano nella sabbia o fra le rocce durante le loro cacce notturne.

Pesca: il moscardino bianco è uno delle specie commercialmente più importante tra i cefalopodi e la sua pesca viene effettuata esclusivamente con imbarcazioni a strascico di fondo. Il suo apprezzamento sui mercati varia molto da regione a regione e soprattutto in relazione alla taglia di commercializzazione.