



CLUPEIDI DEL MEDITERRANEO

Marcello
Guadagnino

www.ilgiornaledemarinai.it



Luglio 2024

IL GIORNALE DEI MARINAI

www.ilgiornaledemarinaid.it

Autore : Marcello Guadagnino

Immagini : Marcello Guadagnino, Pixabay, Shutterstock,

Riferimenti bibliografici

Clupeidae: Sardines & Herrings - Early Stages of Atlantic Fishes: An Identification Guide for the Western Central North Atlantic. W. J. Richards (ed.) (pp.73-100) Publisher: CRC Press, Miami, Florida

From anadromy to full marine life in Clupeids: how ichthyoplankton can provide useful insights for the evolution of the fish migration strategy.

GLOBAL CONSERVATION STATUS OF THE WORLD'S MOST PROMINENT FORAGE 2 FISHES (TELEOSTEI: CLUPEIFORMES) NPAA

Riferimenti sitografici

https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/ed-06-08/010044396.pdf

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00022/13331/10374.pdf>

<https://openknowledge.fao.org/>

SOMMARIO

I

CLUPEIDI

A

CARATTERISTICHE GENERALI

B

PESCE AZZURRO

II

IN CUCINA

III

PESCA E COMMERCIO

IV

IL BIANCHETTO

V

OMEGA-3

VI

LA PESCA DELLE SARDINE IN MEDITERRANEO

VII

LE SPECIE PRESENTI IN MEDITERRANEO



Clupeidi

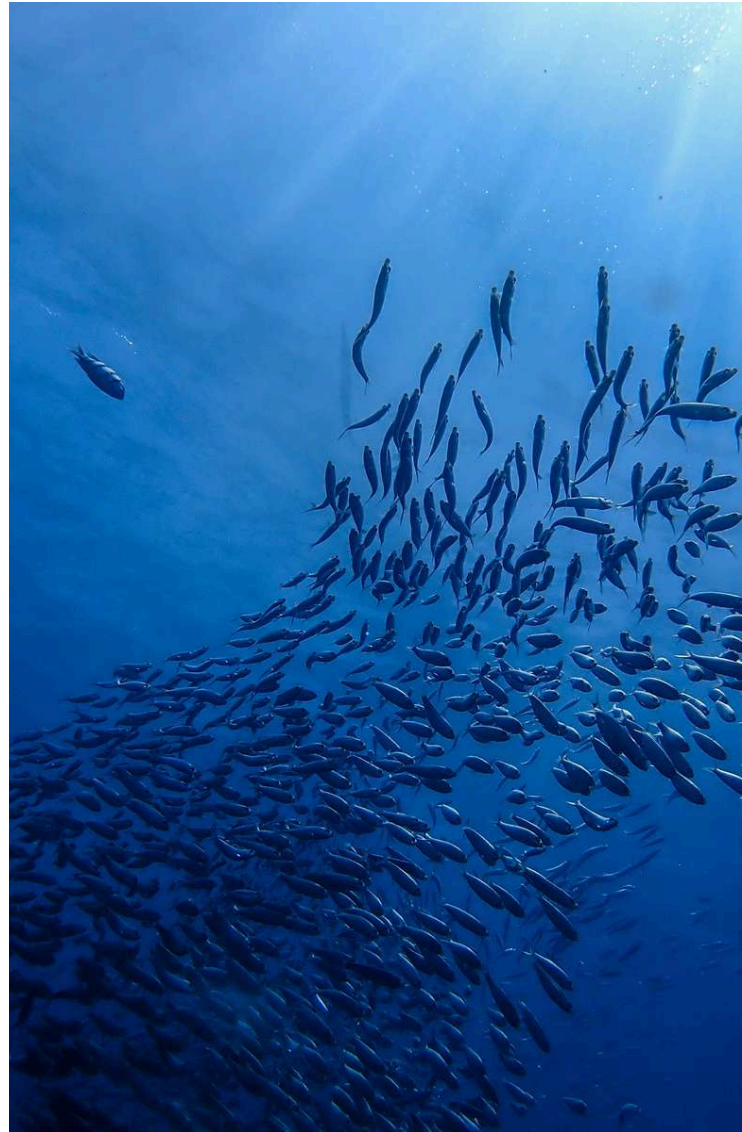
I clupeidi, o Clupeidae, comprendono pesci come aringhe, sardine e alose. Di dimensioni variabili, con corpi fusiformi e scaglie argentate, sono abili nuotatori. Abitano acque marine e salmastre in tutto il mondo, spesso in zone costiere. Si **nutrono di fitoplancton e zooplancton**, posizionandosi alla base della catena alimentare e fungendo da cibo per molti predatori marini. Importanti economicamente, sono pescati in grandi quantità per il consumo umano, sia **freschi che conservati**, e utilizzati nella produzione di olio e farine di pesce. La loro abbondanza li rende essenziali per gli ecosistemi marini.

Sono generalmente di piccole o medie dimensioni, con corpi fusiformi, compressi lateralmente, che li rendono efficienti nuotatori. Le loro **dimensioni variano notevolmente, da pochi centimetri fino a oltre mezzo metro di lunghezza** nelle specie più grandi.

Molte specie di clupeidi formano grandi banchi per la riproduzione. Depongono uova pelagiche, che galleggiano liberamente nelle acque fino alla schiusa.

CARATTERISTICHE GENERALI

I clupeidi rivestono un'importanza fondamentale per la pesca commerciale a livello globale. Alcune specie, come la **sardina e l'aringa**, sono tra i pesci più rilevanti per la pesca industriale e per l'alimentazione umana. Questi pesci vengono solitamente catturati in grandi banchi usando principalmente reti da circuizione. A differenza delle specie predatrici più grandi, i clupeidi raramente mordono gli ami. La loro carne è di alta qualità, ricca di olio e presenta eccellenti proprietà nutrizionali, tipiche dei **pesci azzurri**.



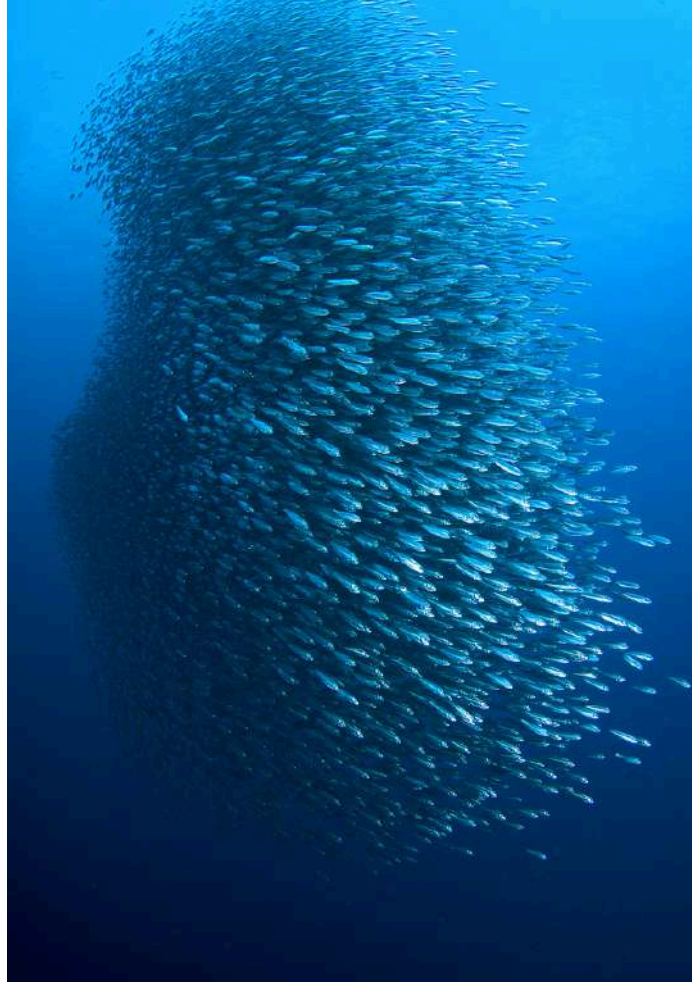
I clupeidi, come **aringhe** (non presenti in Mediterraneo) e **sardine**, hanno strategie riproduttive e alimentari che li rendono cruciali per gli ecosistemi marini.

RIPRODUZIONE

La riproduzione avviene spesso in **grandi banchi**, con alcune specie che risalgono i fiumi per deporre le uova. Le **uova sono pelagiche**, galleggiando liberamente nelle acque fino alla schiusa. Questa modalità riproduttiva aumenta le probabilità di sopravvivenza delle larve, grazie alla dispersione ampia.

ALIMENTAZIONE

I clupeidi sono principalmente planctofagi. Si nutrono di fitoplancton e zooplancton, filtrandoli dall'acqua con le branchie. Questa dieta li colloca alla base della catena alimentare marina, rendendoli una fonte di nutrimento essenziale per numerosi predatori, tra cui pesci più grandi, uccelli marini e mammiferi marini. L. Questi pesci sono noti per formare enormi banchi che possono contare milioni di individui. Questo comportamento di aggregazione non solo li aiuta a difendersi dai predatori, ma facilita anche la riproduzione e la ricerca di cibo.



Alcuni clupeidi possono nuotare a velocità notevoli per brevi periodi. Ad esempio, le aringhe possono raggiungere velocità di nuoto fino a 8-10 km/h quando sono spaventate o in fuga dai predatori.





PESCE AZZURRO

I clupeidi, inclusi nella categoria dei **pesce azzurri**, rappresentano un gruppo di pesci particolarmente noti per il loro elevato contenuto di **acidi grassi omega-3** e la colorazione blu-argentea del dorso. Questi pesci, come aringhe, sardine e alose, sono ricchi di nutrienti essenziali, tra cui proteine di alta qualità, vitamine (specialmente la vitamina D e B12) e minerali importanti come il selenio e lo iodio. Gli omega-3 presenti nei clupeidi apportano numerosi benefici alla salute, contribuendo a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, migliorando la funzione cerebrale e supportando la salute delle articolazioni grazie alle loro proprietà antinfiammatorie.

Il consumo regolare di pesce azzurro può aiutare a mantenere un equilibrio sano tra i livelli di colesterolo cattivo (LDL) e colesterolo buono (HDL), promuovendo così la salute del cuore. Oltre ai benefici nutrizionali, i **clupeidi** sono una scelta sostenibile per l'alimentazione umana, poiché molte specie sono abbondanti e si riproducono rapidamente, riducendo il rischio di **sovrappesca** se gestite correttamente.

IN CUCINA

I clupeidi occupano un posto di rilievo nella cucina mediterranea, dove sono utilizzati in piatti tradizionali. Questi pesci, apprezzati per il sapore ricco e la loro versatilità, sono protagonisti di numerose ricette locali. In Italia, le sardine sono spesso grigliate o marinate. Un piatto tipico è "sardine alla griglia", dove le sardine vengono semplicemente condite con olio d'oliva, limone e prezzemolo e cotte su una griglia. In alternativa, le sardine possono essere "sardine in saor", una preparazione veneta che prevede la marinatura delle sardine in una miscela di aceto, cipolle e uvetta. Le acciughe, d'altro canto, sono fondamentali nella cucina spagnola e italiana. Le "acciughe sotto sale" sono una specialità spagnola, dove il pesce viene conservato in sale e poi utilizzato come condimento per piatti come la "torta salata" o le "pasta con le acciughe". In Italia, le acciughe sono spesso usate nella preparazione della "pasta alla puttanesca", un piatto con salsa di pomodoro, olive e capperi. Le "alici marinate", servite con limone, aglio e peperoncino, sono una preparazione tradizionale nel sud Italia, apprezzata come antipasto o contorno.



PESCA E COMMERCIO

La pesca dei clupeidi, rappresenta una componente significativa dell'industria della pesca globale. La pesca dei clupeidi avviene principalmente in acque marine costiere, utilizzando metodi **come le reti a circuizione e le reti da posta**, che permettono di catturare grandi banchi di pesci in modo efficiente.

Il commercio dei clupeidi è altrettanto importante, con questi pesci che vengono distribuiti e venduti in diverse forme. Le aringhe, ad esempio, sono spesso affumicate o salate, mentre le sardine sono comunemente conservate in olio e inscatolate. La loro versatilità culinaria e il loro alto valore nutritivo li rendono molto richiesti nei mercati di tutto il mondo. **Il commercio internazionale dei clupeidi non solo supporta l'economia delle comunità costiere, ma contribuisce anche alla sicurezza alimentare globale.** I clupeidi sono spesso una fonte di proteine accessibile e a basso costo, essenziale per molte popolazioni, specialmente nei paesi in via di sviluppo.

Il prezzo dei clupeidi, come aringhe e sardine, può variare in base alla stagione, alla domanda e alla forma di lavorazione. Generalmente è accessibile e competitivo.



IL BIANCHETTO

Il bianchetto, è una fase giovanile di pesci come la sardina (*Sardina pilchardus*) e l'acciuga (*Engraulis encrasicolus*). Questi pesci, a uno stadio molto giovane, sono caratterizzati da un aspetto traslucido e piccolo, e venivano catturati principalmente fine inverno*inizio primavera, quando si trovano in grandi banchi vicino alla superficie dell'acqua.

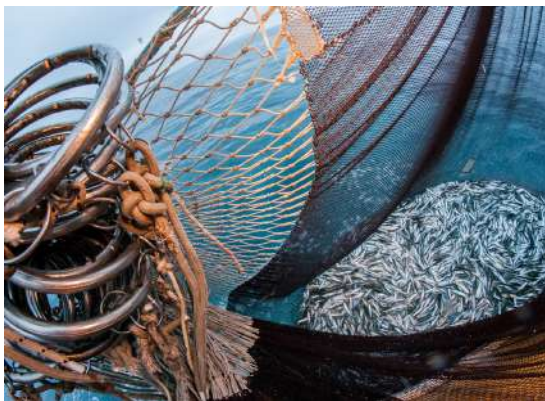
La **pesca del bianchetto è stata oggetto di divieti e restrizioni** in molti paesi del Mediterraneo a causa di diverse preoccupazioni ambientali ed ecologiche. Le principali ragioni per cui la pesca del bianchetto è stata vietata includono:

1. **Sostenibilità delle Risorse:** Il bianchetto rappresenta una fase molto giovane della vita dei pesci, e la sua pesca può compromettere la capacità di questi pesci di raggiungere l'età adulta e riprodursi. **Se troppi esemplari vengono catturati prima di maturare, si riduce la possibilità che le popolazioni di sardine e acciughe possano riprodursi e mantenere una popolazione sana e stabile.**
2. **Impatto sull'Ecosistema:** Il bianchetto è una risorsa vitale per molti predatori marini, come pesci più grandi, uccelli marini e mammiferi marini. **La rimozione massiccia di questi giovani pesci può alterare l'equilibrio dell'ecosistema** marino, influenzando negativamente le catene alimentari e la biodiversità.



OMEGA-3

I clupeidi,, offrono un valore nutrizionale eccellente e numerosi benefici per la salute. Questi pesci sono particolarmente ricchi di acidi grassi omega-3, come EPA e DHA, che favoriscono la salute cardiovascolare riducendo i livelli di colesterolo LDL e migliorando quelli di HDL. Gli omega-3 supportano anche la funzione cerebrale, contribuendo a mantenere una buona memoria e a prevenire malattie neurodegenerative. Inoltre, il DHA è importante per la salute degli occhi, aiutando a prevenire la degenerazione maculare. I clupeidi forniscono proteine di alta qualità, essenziali per la crescita e la riparazione dei tessuti corporei. Sono anche una buona fonte di vitamine, come la vitamina D, che è cruciale per l'assorbimento del calcio e la salute delle ossa, e minerali come il selenio e lo iodio, che supportano rispettivamente il sistema immunitario e la funzione tiroidea.



Proteine di Alta Qualità

I clupeidi forniscono proteine di alta qualità, essenziali per la crescita e la riparazione dei tessuti corporei. Le proteine dei clupeidi sono complete, contenendo tutti gli aminoacidi essenziali necessari per una dieta equilibrata. Queste proteine aiutano a costruire e mantenere la massa muscolare e supportano il sistema immunitario.



LA PESCA DELLE SARDINE IN MEDITERRANEO

La **pesca della sardina** viene effettuata da un'imbarcazione chiamata **imbarcazione madre** e da imbarcazioni satellite di dimensione minore (spesso non superano i 4 metri). Tali imbarcazioni prendono il nome di **lampara o lampara**, per il fatto che a bordo si trovano delle lampade alimentate da piccoli motori diesel a scoppio che servono a creare una fonte luminosa in grado di innescare la risalita del plancton ed in tal maniera riunire le sardine, ma anche altre specie come acciughe e calamari sotto la barca. Le lampare possono essere trainate o calate dall'imbarcazione madre una volta raggiunto lo spot di pesca. Una volta individuato il banco grazie all'ecoscandaglio le lampare accendono le luci e inizia la pesca delle sardine che dura solitamente una notte intera. Una volta radunato il pesce sotto la lampara, e ritenuto che il banco di **sardine o acciughe** sia sufficientemente grande per cominciare la pescata, le imbarcazioni si radunano sopra il punto esatto, le lampare spengono le luci e una rete a circuizione viene calata per fino a circondare il pesce radunato.

ALOSA AGONE

L'agone, conosciuta scientificamente come *Alosa agone*, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questo pesce è presente principalmente nel Mar Mediterraneo e nei fiumi che vi sfociano, come il Po in Italia e il Rodano in Francia.

AGONE

Caratteristiche e Habitat

L'agone è caratterizzata da un corpo allungato e slanciato, con una colorazione argentea sul dorso e lati luminosi. Può raggiungere lunghezze di circa 50 cm. Questo pesce predilige ambienti di acqua dolce e salmastra, spesso risalendo i fiumi per riprodursi, ma trascorre la maggior parte della sua vita in acque marine costiere.

Riproduzione e Ciclo di Vita

L'agone è nota per il suo comportamento migratorio. Durante la stagione riproduttiva, che generalmente avviene in primavera, risale i fiumi per deporre le uova. Dopo la riproduzione, gli adulti ritornano in mare. Questo ciclo di vita migratorio è cruciale per la loro riproduzione e per mantenere la salute delle popolazioni.

Alimentazione

La dieta dell'agone è prevalentemente composta da zooplancton e piccoli pesci. La sua alimentazione varia a seconda dell'habitat e delle risorse disponibili.



L'agone non è così comune come altre specie di clupeidi, ma ha un'importanza locale in alcune regioni del Mediterraneo. In Italia, per esempio, è apprezzata nelle cucine regionali, specialmente nei piatti tradizionali. È spesso preparata affumicata, marinata o grigliata, e può essere trovata in ricette che celebrano la cucina tipica dei fiumi e delle zone costiere.

ALOSA ALOSA

L'alosa (*Alosa alosa*) è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi, noto per la sua importanza ecologica e commerciale nel Mar Mediterraneo e nei fiumi europei. Questo pesce, comunemente chiamato "alosa" o "alosa europea", presenta alcune caratteristiche distintive e comportamenti interessanti:

ALOSA

Caratteristiche e Habitat

L'alosa *alosa* è un pesce di grandi dimensioni, con un corpo allungato e compresso lateralmente, che può raggiungere lunghezze di circa 70 cm. La colorazione è argentea con un dorso verde-bluastro, e le squame sono ben visibili. L'alosa è un pesce migratore che trascorre gran parte della sua vita in mare, ma risale i fiumi per riprodursi.

Ciclo di Vita e Riproduzione

La riproduzione dell'alosa avviene principalmente in **primavera e estate**. Durante questo periodo, gli adulti migrano dai mari verso i fiumi, dove depongono le uova su substrati di ghiaia. Dopo la deposizione, gli adulti tornano in mare, mentre **le uova si schiudono e le larve rimangono nel fiume** fino a diventare abbastanza grandi da risalire in mare. Questo ciclo migratorio è cruciale per il mantenimento delle popolazioni di alosa.



Immagine : IFREMER Cheret Isabelle, Metral Luisa

Alimentazione

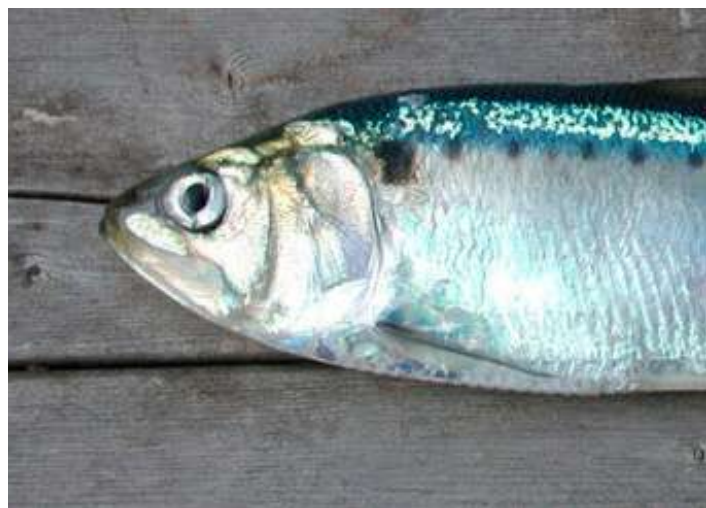
L'alosa è carnivora e si nutre principalmente di zooplancton e piccoli pesci. Durante la fase larvale, la sua dieta si basa soprattutto su piccoli organismi planctonici, mentre gli individui adulti si alimentano di prede più grandi, contribuendo al controllo delle popolazioni di zooplancton e piccoli pesci.

ALOSA FALLAX

Alosa fallax, comunemente nota come "alosa a macchie" o "alosa maculata", è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi, particolarmente diffusa nel Mar Mediterraneo e lungo le coste dell'Oceano Atlantico.

CHEPPIA

Corpo molto compresso lateralmente, con profilo dorsale quasi rettilineo e ventrale convesso. Capo grande con muso appuntito; bocca grande, situata in posizione mediana, incisa obliquamente verso l'alto e munita di una serie di piccolissimi denti molto aguzzi su entrambe le mascelle; la mascella superiore presenta una caratteristica incisione mediana dove si inserisce la punta della mascella inferiore; occhio grande di forma circolare, ricoperto per buona parte da una membrana adiposa. Presenza di un'unica pinna dorsale, corta, situata circa a metà del corpo. Pinna anale lunga all'incirca come la dorsale e situata in prossimità del peduncolo caudale. Pinne pettorali poco sviluppate, inserite in posizione quasi ventrale. Pinne pelviche poco sviluppate, inserite quasi alla stessa altezza della dorsale. Pinna caudale omocerca, piuttosto incisa. Il ventre appare seghettato per la presenza di squame simili a scudetti che formano una carena.



Colorazione: bluastra con riflessi metallici sul dorso; argenteo-biancastra sui fianchi e sul ventre. Presenza di una macchia nera posta dietro l'opercolo seguita da 5-7 macchie grigio scuro di minori dimensioni.

DUSSUMIERIA ELOPSOIDES

Dussumieria elopsoides, comunemente conosciuta come sardina arcobaleno è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questo pesce è distribuito principalmente nelle acque costiere del Mar Mediterraneo e nell'Oceano Indiano.

SARDINA ARCOBALENO

Caratteristiche e Habitat

Dussumieria elopsoides è caratterizzato da un corpo allungato e affusolato, che può raggiungere una **lunghezza di circa 30 cm**. La sua colorazione è generalmente argentea con un dorso bluastro o verde. Questo pesce predilige gli ambienti costieri e le acque salmastre, spesso trovandosi vicino a estuari e fiumi che sfociano nel mare.

Alimentazione

La dieta della dussumieria è composta principalmente da zooplancton e piccoli organismi marini. Come altri clupeidi, questa specie si nutre di plancton, contribuendo a mantenere l'equilibrio dell'ecosistema marino.

Riproduzione e Ciclo di Vita

Dussumieria elopsoides ha un ciclo di vita che include una fase di riproduzione in acque costiere. La riproduzione avviene tipicamente durante la primavera e l'estate, con le uova deposte in ambienti di acqua salmastra o vicino alla costa.



Nel Mediterraneo e in alcune parti dell'Oceano Indiano, *Dussumieria elopsoides* è apprezzata per la sua carne, che viene utilizzata in vari piatti locali. Anche se non è tanto nota quanto altre specie di clupeidi come le sardine, ha un valore gastronomico regionale e viene preparata in modo simile ad altri pesci della stessa famiglia, sia fresca che conservata.

HERKLOTSICHTHYS PUNCTATUS

H. punctatus è endemico del mar Rosso. In seguito alla migrazione lessepsiana si è stabilito nella parte orientale del mar Mediterraneo ed è molto comune nelle acque di Egitto, Israele, Palestina, Libano e Turchia.

ARINGA MACULATA

Caratteristiche e Habitat

Herklotsichthys punctatus è caratterizzato da un corpo allungato e slanciato, tipico dei clupeidi. Può raggiungere una lunghezza di circa 25 cm. La colorazione di base è argentea con piccoli punti scuri che danno al pesce un aspetto distintivo. Questo pesce predilige ambienti costieri e acque salmastre, spesso associati a estuari e zone costiere ricche di vegetazione.

Alimentazione

La dieta di ***Herklotsichthys punctatus*** è costituita principalmente da zooplancton e piccoli organismi marini. Questo pesce, come molti clupeidi, si nutre di plancton, che è abbondante negli habitat costieri in cui vive.

Riproduzione e Ciclo di Vita

La riproduzione di *Herklotsichthys punctatus* avviene principalmente in acque costiere e salmastre. La specie depone le uova in queste aree, dove le larve si schiudono e si sviluppano.



Pesca

Questa specie viene pescata commercialmente in tutto l'areale ma questa non è considerata una minaccia per le popolazioni. Nessun altro fattore di rischio pare sussistere per *H. punctatus* pertanto la lista rossa IUCN la classifica come "a rischio minimo".

SARDINA PILCHARDUS

Sardina pilchardus, comunemente conosciuta come sardina, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi, ampiamente distribuita nel Mar Mediterraneo e nell'Atlantico orientale. Questo pesce riveste un'importanza ecologica ed economica significativa e presenta alcune caratteristiche distintive e aspetti notevoli:

SARDINA

Caratteristiche e Habitat

La sardina è un pesce di dimensioni relativamente piccole, che può raggiungere una lunghezza di circa 20-25 cm, anche se esemplari più grandi possono arrivare fino a 30 cm. Il corpo è affusolato e compresso lateralmente, con una colorazione argentea sul ventre e blu-verde sul dorso. Le sardine vivono in grandi banchi, che si spostano lungo le coste e nelle acque pelagiche, a seconda della stagione e delle condizioni ambientali.

Alimentazione e Ciclo di Vita

Le sardine sono principalmente zooplanctonofile, alimentandosi di piccoli organismi planctonici come crostacei e piccoli pesci. La loro dieta è strettamente legata alla disponibilità di plancton nelle loro aree di alimentazione. Il ciclo di vita della sardina prevede una fase di riproduzione che avviene in acque più calde, con le uova deposte in mare aperto. Le larve, una volta schiuse, si sviluppano in acque costiere e salmastre prima di migrare verso ambienti marini più profondi.



Le sardine sono particolarmente ricche di acidi grassi omega-3, che sono benefici per la salute cardiovascolare e cerebrale. Contengono anche elevate quantità di proteine di alta qualità, vitamine (come la vitamina D e B12) e minerali essenziali come il calcio, il ferro e il selenio. Questi nutrienti contribuiscono a una dieta equilibrata e alla salute generale.

SARDINELLA AURITA

Sardinella aurita, conosciuta comunemente come alaccia, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questo pesce è distribuito principalmente nelle acque costiere dell'Oceano Atlantico orientale e del Mar Mediterraneo.

ALACCIA

Caratteristiche e Habitat

Sardinella aurita è un pesce di dimensioni relativamente contenute, che può raggiungere **lunghezze di circa 25-30 cm**. La sua colorazione è caratterizzata da un dorso blu-verde e da fianchi argentei, che possono avere riflessi dorati, da cui il nome comune di sardina dorata. Il corpo è affusolato e compresso lateralmente, tipico dei clupeidi. Questo pesce vive in grandi banchi e predilige le acque costiere e salmastre, spesso trovando rifugio in estuari e zone ricche di vegetazione marina.

Alimentazione e Ciclo di Vita

La dieta dell'alaccia è composta principalmente da zooplancton e piccoli organismi marini. Questo pesce si nutre di plancton, che è abbondante negli ambienti costieri in cui vive. Il ciclo di vita della sardina dorata include una fase di riproduzione che avviene in acque più calde. Durante la riproduzione, le sardine dorate depongono le uova in mare aperto.



Viene spesso impiegata come esca poiché le sue carni, ricche di olio, sono molto meno buone di quelle della sardina.

SARDINELLA MADERENSIS

Sardinella maderensis, comunemente nota come Alaccia di Madeira, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questa sardina è particolarmente diffusa nelle acque dell'Oceano Atlantico e del Mar Mediterraneo.

ALACCIA DI MADERA

Caratteristiche e Habitat

L'Alaccia di Madeira è un pesce di dimensioni contenute che può raggiungere una lunghezza di circa 25-30 cm. Il corpo è affusolato e compresso lateralmente, con una colorazione argentea sui fianchi e un dorso blu-verde. Questa specie vive in banchi numerosi e predilige le acque costiere e salmastre, spesso trovandosi in estuari e zone vicino alla costa. È particolarmente comune nelle acque del Mar Mediterraneo e nelle regioni dell'Atlantico orientale, comprese le acque intorno alle isole Azzorre e Madeira.

Alimentazione e Ciclo di Vita

La dieta di *Sardinella maderensis* è principalmente composta da zooplancton e piccoli organismi marini. Questo pesce si nutre di plancton, che è abbondante nelle sue aree di habitat. La riproduzione avviene durante la primavera e l'estate, quando gli adulti si spostano verso le aree di riproduzione per deporre le uova. Le larve si schiudono e si sviluppano in acque costiere prima di migrare verso ambienti marini più profondi man mano che crescono.



Le alacce di Madeira sono una buona fonte di nutrienti, inclusi acidi grassi omega-3, che sono benefici per la salute cardiovascolare e cerebrale. Contengono anche proteine di alta qualità, vitamine come la vitamina D e B12, e minerali essenziali come il calcio e il ferro. Questi nutrienti contribuiscono a una dieta equilibrata e alla salute generale.

SPRATTUS SPRATTUS

Sprattus sprattus, comunemente noto come spratto o sprotta, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questo pesce è diffuso nelle acque costiere dell'Atlantico orientale e del Mar Mediterraneo.

SPRATTO

Corpo affusolato, compresso lateralmente con profilo dorsale quasi rettilineo e ventrale convesso. Capo grande con muso appuntito; bocca grande, situata in posizione mediana, incisa obliquamente verso l'alto e munita di una serie di piccolissimi denti molto aguzzi sulla parte anteriore di entrambe le mascelle; mandibola prominente; occhio grande di forma circolare munito di una membrana adiposa. Presenza di un'unica pinna dorsale, corta, situata circa a metà del corpo. Pinna anale lunga all'incirca come la dorsale e situata in prossimità del peduncolo caudale. Pinne pettorali poco sviluppate inserite in posizione quasi ventrale. Pinne pelviche poco sviluppate, inserite alla stessa altezza della dorsale. Pinna caudale omocerca, mediamente incisa. Presenza di una robusta cresta di squame dure sul ventre.

Colorazione

blu vivo sul dorso e bianco-argentea sui fianchi e sul ventre.



ENGRAULIS ENCRASICOLUS

Engraulis encrasicolus, comunemente conosciuta come acciuga o alice, è una specie di pesce appartenente alla famiglia dei clupeidi. Questo pesce è ampiamente distribuito nel Mar Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

ALICE

Caratteristiche e Habitat

L'acciuga è un pesce di piccole dimensioni, che di solito raggiunge una lunghezza di circa 10-15 cm, sebbene alcuni esemplari possano arrivare fino a 20 cm. Il corpo è slanciato e compresso lateralmente, con una colorazione argentea sul ventre e un dorso blu-verde. È caratterizzata da una linea laterale evidente e da una serie di scaglie piccole e ben sviluppate. Questo pesce vive in grandi banchi e predilige le acque costiere e pelagiche, spostandosi spesso tra estuari, zone costiere e aperto mare a seconda delle stagioni.

Alimentazione e Ciclo di Vita

E. encrasicolus si nutre principalmente di zooplancton, comprendendo piccoli crostacei e organismi planctonici. Durante la primavera e l'estate, gli acciughe migrano verso le aree di riproduzione, dove le uova vengono deposte in mare aperto. Le larve emergono e si sviluppano in ambienti costieri e salmastri prima di migrare verso acque più profonde e aperte. Questo ciclo di vita migratorio è essenziale per la loro crescita e sviluppo.

L'acciuga ha un'importanza economica considerevole. È uno dei pesci più pescati e consumati nel Mediterraneo e lungo le coste dell'Atlantico orientale. Le acciughe sono apprezzate per il loro sapore intenso e la loro versatilità in cucina. Vengono consumate fresche, grigliate, sott'olio, salate, affumicate o marinate, e sono ingredienti fondamentali in molte cucine tradizionali, come in piatti tipici mediterranei e asiatici. Le acciughe sono anche utilizzate nella produzione di pasta di acciughe, un condimento popolare.



IL GIORNALE DEI
MARINAI

Contattaci: redazione@ilgiornaledemarinai.it

www.ilgiornaledemarinai.it

