



I SARAGHI DEL MEDITERRANEO

Marcello
Guadagnino



Luglio 2024

IL GIORNALE DEI MARINAI

www.ilgiornaledeimarinai.it

Autore : Marcello Guadagnino

Immagini : Marcello Guadagnino, Pixabay, Shutterstock,

Riferimenti bibliografici

- Patrick Louisy, Guida all'identificazione dei pesci marini d'Europa e del Mediterraneo, a cura di Trainito, Egidio, Milano, Il Castello, 2006, ISBN 88-8039-472-X.
- Mojetta A., Ghisotti A, Flora e Fauna del Mediterraneo, Mondadori, 2003, ISBN 88-04-38574-X.

Riferimenti sitografici

1. Fishbase: Valid species of the genus Diplodus, su fishbase.org.
2. "Sarago da record pescato in apnea", su ilgiornaledeimarinai.it.

SOMMARIO

I	SPARIDI	P.4
I.I	CARATTERISTICHE GENERALI	P.5
I.II	ANATOMIA	P.8
II	RIPRODUZIONE	P.9
III	UN SARAGO DA RECORD	P.10
IV	LA PESCA	P.11
V	VALORE COMMERCIALE	P.12

- *Diplodus annularis*
- *Diplodus puntazzo*
- *Diplodus Vulgaris*
- *Diplodus Cervinus*
- *Diplodus Sargus*

ETC...



Sparidi

Gli **sparidi** sono una famiglia di pesci ossei marini che comprende oltre **150 specie**, alcune delle quali sono molto apprezzate in cucina per il loro sapore delicato e la loro consistenza morbida. In questa guida esploreremo in dettaglio le caratteristiche principali degli sparidi, le loro abitudini alimentari, le specie più comuni e le loro proprietà nutrizionali. Gli sparidi sono **pesci ossei** di piccole o medie dimensioni, alcuni possono raggiungere fino a 1 metro di lunghezza (come ad esempio il dentice). Hanno un corpo allungato e appiattito lateralmente, con una testa piccola e una bocca ampia dotata di denti molto robusti. La maggior parte delle specie ha una colorazione che varia dal rosa al grigio-argento, con bande scure o macchie sulla parte superiore del corpo. Gli sparidi sono **pesci demersali**, che vivono in acque temperate e tropicali di tutto il mondo. La maggior parte delle specie vive in acque poco profonde, ma alcune possono essere trovate anche a grandi profondità. Sono **pesci gregari**, che formano grandi banchi e si nutrono di una grande varietà di prede, tra cui crostacei, molluschi, echinodermi e altri pesci.

CARATTERISTICHE GENERALI

Gl sparidi sono **pesci onnivori**. Alcune specie si alimentano principalmente di alghe e vegetali marini come ad esempio la salpa, mentre altre preferiscono crostacei e molluschi. Alcune specie di sparidi, come il dentice sono **predatori** e si nutrono cacciando altri **pesci, molluschi e crostacei**.



- I **saraghi del Mediterraneo** sono pesci marini della famiglia degli Sparidae, facilmente riconoscibili per il loro **corpo ovale e compresso lateralmente**. Presentano una colorazione argentea che può variare tra diverse specie, spesso arricchita da striature e macchie più scure, e alcune specie mostrano bande verticali sul corpo. Le dimensioni dei saraghi variano, ma generalmente **possono raggiungere i 30-40 centimetri di lunghezza**, anche se alcuni esemplari possono superare i 50 centimetri.
- Questi pesci vivono prevalentemente in acque costiere, **preferendo fondali rocciosi o sabbiosi fino a una profondità di circa 50 metri**, anche se possono essere trovati a profondità maggiori. La loro dieta è onnivora: si nutrono di invertebrati marini come molluschi e crostacei, ma anche di alghe e piccoli pesci.
- Dal punto di vista comportamentale, i **saraghi sono pesci solitari o si spostano in piccoli gruppi**. Sono molto apprezzati nella pesca sportiva e commerciale grazie alla loro carne bianca e saporita, che li rende una prelibatezza nella cucina mediterranea.
- La **riproduzione** avviene solitamente in **primavera e in estate**, quando si riuniscono in zone specifiche per deporre le uova.



OCCHI

Grandi, argentei, neri, pupilla ovale, iride dorata, visione acuta.



CODA

Forte, biforcuta, muscolosa, scura, arrotondata, con bordi chiari.



DENTI

Forti, affilati, robusti, conici, taglienti, adattati per triturare conchiglie.

Appartenenti alla famiglia degli sparidi ed al **genere Diplodus**, il sarago è uno sparide **presente in tutto il Mediterraneo**.

La dimensione più comune è tra i 40 cm ed i 2Kg anche se un Diplodus puntazzo (sarago puntazzo) pescato in Spagna alcuni anni fa pesava ben 7.6 Kg.



Diplodus sargus



ANATOMIA

- **Struttura Corporea**

Il corpo dei saraghi è ovale e lateralmente compresso, una forma che facilita il nuoto in acque costiere ricche di ostacoli come rocce e alghe. La testa è proporzionalmente grande rispetto al corpo, con una bocca piccola ma robusta, adatta a tritare il cibo.

- **Sistema Muscolare e Scheletrico**

I saraghi possiedono una muscolatura robusta che consente movimenti rapidi e agili, essenziali per cacciare prede e sfuggire ai predatori. Lo scheletro è composto principalmente da ossa forti, che offrono supporto e protezione agli organi interni.

- **Sistema Digestivo**

La bocca dei saraghi, dotata di denti forti e affilati, è progettata per tritare una varietà di cibi. Il tratto digestivo è relativamente semplice, adatto a una dieta onnivora che include invertebrati, piccoli pesci e alghe.

RIPRODUZIONE

- **Periodo Riproduttivo:** La maggior parte delle specie di sarago si riproduce durante i mesi più caldi, principalmente in primavera e estate. Questo periodo può variare leggermente a seconda delle condizioni ambientali e della latitudine.

Deposizione delle Uova

- **Fecondazione Esterna:** La riproduzione dei saraghi avviene tramite fecondazione esterna. Le femmine depongono le uova nell'acqua, dove vengono successivamente fecondate dai maschi.
- **Uova Pelagiche:** Le uova sono pelagiche, il che significa che galleggiano liberamente nell'acqua. Questo aumenta le possibilità di dispersione e riduce il rischio di predazione immediata da parte di organismi bentonici.



Dopo la **fase larvale**, i giovani saraghi subiscono una metamorfosi e iniziano a sviluppare le caratteristiche degli adulti. In questa fase, si spostano verso il fondale marino e iniziano a cercare habitat più stabili come praterie di Posidonia, fondali rocciosi o sabbiosi.

UN SARAGO DA RECORD

Record

Nel 2017 si era parlato della cattura di due eccezionali esemplari di **Sarago Pizzuto** (*Diplodus Puntazzo*) lungo le coste atlantiche della penisola iberica. **Il primo, di 6 kg e 160 grammi, era stato arpionato da Ivan Gonzalez Mosquera nell'ottobre del 2015, seguito poco più di un mese dopo da un secondo esemplare di 6 kg e 200 grammi** pescato da Gerardo Martínez. Ci si chiedeva se ci sarebbe stata una terza cattura altrettanto straordinaria, ma sembrava improbabile superare tali record. Eppure, questa previsione si è rivelata sbagliata. Recentemente, Ezequiel Orosa, sommozzatore professionista e appassionato di pesca in apnea fin da bambino, membro del Team agonistico Pathos Spagna, ha realizzato un'impresa straordinaria. Durante una battuta di pesca nelle acque della Galizia, vicino a Estaca de Bares, insieme al suo amico Juanjo Salgueiro, Ezequiel ha catturato a circa 18 metri di profondità un **Sarago Pizzuto di ben 7 kg e 600 grammi**.

un Sarago Pizzuto di 7,6 kg
Catturato in Spagna





LA PESCA

La pesca professionale dei saraghi nel Mediterraneo è un'attività importante sia dal punto di vista economico che gastronomico. I saraghi sono molto apprezzati per la loro carne bianca e saporita, che li rende una prelibatezza ricercata nei mercati ittici e nei ristoranti.

Reti da posta

Le reti da posta sono reti fisse che vengono ancorate al fondo del mare e lasciate in posizione per un periodo di tempo. I saraghi, muovendosi nelle acque costiere, rimangono intrappolati in queste reti. Questa tecnica è considerata più selettiva rispetto alla pesca a strascico e ha un impatto ambientale minore.

Palangari

Il palangaro è una lunga lenza con numerosi ami attaccati a intervalli regolari. Gli ami sono esca per attirare i saraghi. Questa tecnica permette di catturare pesci di taglia maggiore ed è considerata abbastanza selettiva, riducendo il bycatch.

VALORE COMMERCIALE

La produzione di saraghi in Italia varia annualmente a seconda delle condizioni climatiche, della domanda di mercato e delle regolamentazioni vigenti. Secondo dati recenti, la produzione totale di saraghi può essere stimata in diverse centinaia di tonnellate all'anno. La pesca è principalmente effettuata nelle regioni costiere del Mar Tirreno, del Mar Adriatico e del Mar Ionio.

Il valore commerciale dei saraghi varia a seconda delle dimensioni, della freschezza e della domanda di mercato. In generale, i saraghi sono considerati un pesce pregiato e possono raggiungere prezzi elevati:

- **Prezzo al dettaglio:** Nei mercati ittici e nei ristoranti, i saraghi freschi possono essere venduti a prezzi che variano dai 15 ai 30 euro al chilogrammo, a seconda della qualità e delle dimensioni.
- **Prezzo all'ingrosso:** Per i pescatori e i distributori, il prezzo all'ingrosso è generalmente più basso, variando tra i 10 e i 20 euro al chilogrammo.



DIPLODUS ANNULARIS

Il **Sarago Sparaglione**, è una specie di pesce appartenente alla famiglia Sparidae. Questo affascinante abitante marino presenta caratteristiche distintive che lo rendono un soggetto interessante per gli appassionati di biologia marina.

SPARAGLIONE

- Il **Sarago Sparaglione** è un Sparide con corpo ovale, alto e lateralmente compresso. Gli **adulti hanno una colorazione grigio-argento**, con riflessi gialli generalmente presenti sulla parte superiore della testa, all'inizio della pinna dorsale e in modo più pronunciato sulle pinne pelviche e anale.
- Caratteristiche distintive sono una **macchia scura a forma di anello** quasi completo sul **peduncolo caudale**, e le pinne pelviche e l'inizio della pinna anale di colore giallo. Le altre pinne non sono colorate, ad eccezione della pinna dorsale che può presentare una colorazione gialla nella parte anteriore.
- Le dimensioni degli adulti variano da una decina di centimetri a una ventina di centimetri, **eccezionalmente fino a 25 cm**. Il corpo dei giovani è di colore giallo, che tende a scomparire man mano che crescono, dall'area caudale verso l'area anteriore. L'anello caudale è molto evidente nei giovani esemplari.



Lo sparaglione è un carnivoro bentonico. Si nutre di vermi, crostacei, molluschi, echinodermi, idrozoi e talvolta ingerisce alghe brucando il substrato alla ricerca di prede.

DIPLODUS PUNTAZZO

Il **sarago pizzuto** si trova comunemente su fondali rocciosi fino a 60 m, più raramente fino a 150 m. Gli adulti sono generalmente solitari o in compagnia di altre specie di Diplodus

SARAGO PIZZUTO

- Il **sarago pizzuto** è un pesce lungo da 15 a 40 cm, che può raggiungere i 60 cm. Come tutti gli Sparidi, ha solo una pinna dorsale. Il corpo, ovale, alto e lateralmente compresso, si allunga con l'età. Le labbra sono sottili su una bocca leggermente protrattile.
- Ogni mascella ha **8 incisivi inclinati** in avanti e una o due file di molari rudimentali. Questa dentatura gli conferisce il muso appuntito. Il colore dominante è argento grigiastro. Il dorso presenta almeno una decina di strisce verticali più o meno scure.
- Negli individui più anziani, le **strisce possono scomparire** a favore di macchie. Una banda scura, che può essere sfumata nella parte inferiore, circonda il peduncolo caudale. Una macchia scura si trova anche alla base delle pinne pettorali. La parte posteriore della pinna caudale è di colore scuro.



Questa specie è ermafrodita protandrica. La riproduzione avviene nel Mediterraneo da agosto a settembre e le larve raggiungono la costa tra novembre e dicembre. Si parla di reclutamento invernale (come in *D. vulgaris*) mentre gli altri saraghi delle nostre coste hanno un reclutamento estivo (*D. sargus*, *D. cervinus* e *D. annularis*).

DIPLODUS VULGARIS

Il **Sarago Fasciato** è una specie di pesce appartenente alla famiglia degli Sparidi, popolando le acque dell'Oceano Atlantico e del Mar Mediterraneo. La sua presenza si estende dai fondali rocciosi a una profondità di circa venti metri, ma può occasionalmente essere avvistato anche in acque più profonde, formando imponenti banchi in pieno oceano.

IL SARAGO FASCIATO

- Il Sarago Fasciato conduce una vita pelagica fino a una lunghezza di 1 cm. I giovanili si trovano a basse profondità (massimo 2 o 3 metri), sui fondali rocciosi poco profondi (da 1 a 2 metri). I giovani del sarago a testa nera sono anche abbondantemente presenti nei porti, su frangiflutti e nelle lagune. Il sarago fasciato è una specie molto comune nelle rocce fino a una ventina di metri di profondità, scendendo raramente al di sotto dei 50 metri.
- Gli adulti si trovano anche nei porti e su frangiflutti, anche se meno frequentemente rispetto al sarago maggiore, e raramente frequentano le lagune. Si incontrano anche in acque libere, in branchi che talvolta possono raggruppare un gran numero di individui.



RIPRODUZIONE

Raggiunge la maturità sessuale all'età di 2 anni (17 cm). Sperimenta un cambio di sesso, con i maschi che diventano femmine più avanti (è ermafrodita protandrico). La riproduzione avviene in autunno, ad ovest, un po' più tardi nell'est del Mediterraneo (fino a gennaio). Le uova e le larve sono pelagiche e rimangono nel plancton per circa un mese prima di raggiungere la costa durante l'inverno.

DIPLODUS CERVINUS

Il **sarago faraone** è una specie di pesce appartenente alla famiglia degli Sparidi, diffusa nelle acque dell'Oceano Atlantico e del Mar Mediterraneo. La sua presenza, dalle fasi giovanili alle fasi adulte, offre uno spettacolo cromatico unico, mentre il suo comportamento e le sue abitudini biologiche svelano aspetti interessanti della vita marina.

SARAGO FARAONE

- I **saraghi faraoni giovanili** condividono lo stesso biotopo dei giovani saraghi maggiori (*Diplodus sargus*). Si trovano preferibilmente in zone molto poco profonde (da 1 a 2 metri di profondità).
- Queste aree possono essere rocciose, ma i giovani preferiscono le zone di prateria o di transizione roccia-sabbia (ad esempio: i lati riparati dei moli portuali). Il sarago faraone adulto frequenta solitamente i fondali rocciosi da circa 10 metri fino a un centinaio di metri di profondità, ma può scendere fino a 300 metri.
- Dotato di una buona capacità di movimento, non è raro incontrare questo pesce su relitti profondi (30-40 metri) o occasionalmente su fondali sabbiosi. Generalmente solitario nelle zone sottoposte a pesca intensiva, può essere avvistato in gruppi di diverse decine di individui nelle aree protette (riserve marine).



Questo pesce è commestibile e oggetto di pesca artigianale o sportiva. Viene commercializzato fresco. A causa della sua rapida crescita nei primi anni di vita e della sua carne molto apprezzata, è un ottimo candidato per l'acquacoltura. Tuttavia, la produzione su larga scala non è ancora iniziata poiché è più sensibile rispetto al dentice o al branzino alla cattività.

DIPLODUS SARGUS

Il sarago maggiore, descritto per la prima volta da Linnaeus nel 1758, è una specie polimorfa che include sette sottospecie distribuite in tutto il mondo. Le sottospecie sono: *D. sargus ascencionis*, *D. sargus cadenati*, *D. sargus capensis*, *D. sargus helena*, *D. sargus kotschy*, *D. sargus lineatus* e *D. sargus sargus*.

IL SARAGO MAGGIORE

- Il ***D. sargus sargus***, noto come sarago maggiore, si distingue dagli altri per la presenza di nove bande verticali scure sulla parte superiore della schiena. Queste bande tendono a scomparire negli adulti di **lunghezza superiore ai 20 cm**. Questo pesce demersale e costiero vive tipicamente **a profondità comprese tra 40 e 180 metri**, ma può scendere fino a 420 metri. I giovani si trovano in acque molto basse, formando piccoli gruppi o banchi vicino alle praterie di Posidonia oceanica e su fondali accidentati, spesso composti da rocce, sabbia grossolana, ghiaia o ciottoli.
- In estate, il sarago maggiore si può spesso trovare in piccoli gruppi molto vicini al substrato, nelle praterie di posidonia o su fondali rocciosi poco profondi. In inverno, si sposta verso acque più profonde con una temperatura stabile.



Gli individui giovani hanno 8-9 strisce verticali scure sulla parte superiore del dorso, che possono scomparire negli adulti (a partire da 20 cm di lunghezza nella sottospecie mediterranea *Diplodus sargus sargus*).

IL GIORNALE DEI
MARINAI

Contattaci: redazione@ilgiornaledemarinai.it

www.ilgiornaledemarinai.it

