

{loadposition myposition1}

Orata [&ft](#) [;&torna indietro](#)



Nome scientifico: Sparus aurata

Nome dialettale: Arata

Descrizione: Dimensioni medie, corpo ovale alto e compresso ai lati tipico degli sparidi. La testa presenta un profilo ripido. Una pinna dorsale con raggi sia spinosi sia molli, pinna anale, pinne pettorali lunghe e pinne addominali più corte, pinna caudale bilobata. L'opercolo presenta una banda nerastra, fascia dorata alla sommità della testa. Colore grigio argenteo con riflessi azzurri - dorati.

L'orata vive isolata o in branchi non molto numerosi; è una specie ermafrodita e in particolare sviluppa prima gli organi maschili e successivamente quelli femminili. Questo fa sì che gli individui intorno ai 20-30 cm siano di regola maschi, mentre quelli di taglia superiore sono femmine. Si nutre di molluschi e crostacei che riesce a triturare grazie a sviluppati denti molariformi, come balani e gasteropodi, ma si ciba anche di alghe. Si riproduce in autunno e inverno.

Dimensione media tra i 20 ed i 50 cm, max 70 cm, può raggiungere i 20 anni di vita.

Riproduzione: Si riproduce in mare da Ottobre a Dicembre. Specie ermafrodita proterandrica (da giovani sono maschi di 20-30 cm poi diventano femmine di 33-40 cm verso i 2-3 anni di età).

Area di pesca: Mediterraneo; predilige fondali sabbiosi fino ai 150 metri di profondità. Popola sovente le aree di allevamento di mitili di cui si nutre.

Stagionalità: Si pesca tutto l'anno. La specie è anche oggetto di allevamento in lagune e bacini artificiali, anche grazie alla caratteristica di essere specie eurialina, poiché tollera diversi gradi di salinità (fino al 2% di salinità).

Sistemi di pesca: Quantità modeste di orate vengono pescate in mare con reti da posta, reti a strascico e con i palangari. Questa specie è oggetto di allevamento intensivo ed estensivo, in acque marine e salmastre: l'orata viene ampiamente allevata in tutta la nostra penisola in vasche e in mare aperto. Le orate allevate in gabbie a mare hanno un sapore migliore. I migliori allevatori contrassegnano ogni singola orata apponendovi un marchio sulla testa; ciò permette, una volta consumato, di ritrovare il prodotto con le stesse caratteristiche.