{loadposition myposition1}

Spigola o Branzino

<<torna indietro

Nome scientifico: Dicentrarchus labrax

Nome dialettale: Spinotta

Descrizione: Specie di medie dimensioni (dai 20 ai 55 cm), può arrivare fino ad un metro di lunghezza per 10- 12 kg di peso, con corpo allungato con marcatura della linea mediana e muso appuntito, colorazione scura del dorso, argentea sui fianchi e biancastra sul ventre, sull'opercolo è presente una macchia scura. Dotato di due pinne dorsali, pinne pettorali corte ed allargate, pinne ventrali ed anale, pinna caudale bilobata con arcuatura dolce. Il pesce allevato rispetto a quello selvatico, probabilmente a causa del regime alimentare e delle condizioni di vita nelle vasche, presenta una colorazione piu' scura del corpo, soprattutto nella parte che comprende la testa. E' un pesce solitario da adulto e gregario da giovane; è un veloce predatore che si nutre di pesci, soprattutto latterini, crostacei e cefalopodi. La spigola è un pesce che vive su fondali di vario tipo e, tollera sbalzi di salinità, penetra spesso nelle lagune ed è in grado di risalire i fiumi. La spigola vaga da sola o in gruppo lungo la costa rocciosa predando soprattutto nelle ore notturne; questa specie è fra le prede più ambite dai pescatori sportivi.

Riproduzione: Avviene in autunno ed inverno. Uova pelagiche.

Area di pesca: Mediterraneo; tutti i mari italiani; predilige le acque costiere fino a 100 metri di profondità. Specie eurialina (si adatta anche alle acque con bassa salinità), oggetto di intenso allevamento in lagune e valli interne ed in bacini artificiali.

Stagionalità: Si pesca tutto l'anno, sui mercati è però presente soprattutto il prodotto di allevamento.

Sistemi di pesca: La spigola viene pescata con reti da posta, lavorieri e tremagli, ma anche con lenze e raramente con reti a strascico. E' considerata una delle specie più pregiate ed è oggetto di allevamento intensivo (vasche e gabbie) ed estensivo (lagune e valli) in acque marine e salmastre, anche a bassa salinità.
I lavorieri sfruttano le migrazioni delle spigole tra le acque delle lagune ed il mare. Negli impianti di produzione, grazie ai mangimi e all'opportunità di allevare i pesci a temperature più elevate, è possibile avere spigole di taglia commerciale o da porzione intorno ai 350 grammi dopo 2 anni a partire dalla schiusa delle uova.