

Spigola

Dicentrarchus labrax



Biologia

La spigola europea (*Dicentrarchus labrax*) si trova comunemente in tutto il Mediterraneo, il Mar Nero e l'Atlantico nordorientale, dalla Norvegia al Senegal. Abita le acque costiere fino a una profondità di 100 m (normalmente in inverno), le acque salmastre degli estuari e le lagune costiere (in estate). Occasionalmente si può trovare nei fiumi. Il novellame è gregario, soprattutto durante le migrazioni stagionali, e tende a riunirsi in banchi, mentre gli adulti sono meno gregari. La spigola è un predatore vorace che si nutre di crostacei, molluschi e pesci. Nel Mediterraneo i maschi raggiungono la maturità sessuale a tre anni, le femmine a quattro anni; nell'Atlantico a quattro e sette anni, rispettivamente.

Allevamento

La spigola, come l'orata, è stata allevata a lungo con metodi estensivi tradizionali, che prevedono l'introduzione dei pesci in ambienti lagunari. L'ingresso alle lagune viene quindi chiuso e gli esemplari rimangono intrappolati al loro interno, come avviene nella «vallicoltura» in Italia e negli «esteros» nel sud della Spagna. Fino alla raccolta, la spigola intrappolata si ciba di alimenti naturalmente presenti nell'habitat. Negli anni '60, tuttavia, gli scienziati dell'area mediterranea hanno iniziato a sviluppare pratiche di allevamento intensivo basate su tecniche di incubazione complesse. Alla fine degli anni '70 queste tecniche erano diffuse nella maggior parte dei paesi del Mediterraneo.

Il funzionamento di un'avannotteria richiede competenze alquanto tecniche e quindi un personale altamente qualificato. Le avannotterie sono generalmente indipendenti e vendono il novellame alle aziende specializzate nell'ingrasso.

La riproduzione della spigola è interamente gestita nella struttura specifica. Le uova fecondate sono raccolte sulla superficie della vasca di riproduzione e messe in vasche incubatrici, dove si schiudono. Le larve sono poi trasferite nelle vasche di allevamento. Una volta che hanno assorbito il sacco vitellino, le larve sono sottoposte a una dieta molto particolare, a base di microalghe e zooplancton, che è successivamente integrata con artemie (un piccolo crostaceo) via via che le larve crescono. L'artemia è un alimento vivo prodotto anch'esso in avannotteria. Dopo uno o due mesi, le larve vengono trasferite nelle unità di svezzamento, dove passano a una dieta artificiale. Successivamente, gli avannotti vengono spostati nell'unità di allevamento del novellame, dove si cibano di granulati. Trascorsi due mesi, possono essere ceduti all'azienda per l'ingrasso.

Nella maggior parte dei casi i pesci sono ingrassati in gabbie galleggianti (nel Mediterraneo e nelle Isole Canarie). Altre aziende allevano la spigola in vasche a terra, utilizzando generalmente un sistema di ricircolo che controlla la temperatura dell'acqua. Alcune aziende usano ancora i tradizionali metodi estensivi e semi-intensivi.

La spigola d'allevamento viene in genere raccolta quando ha raggiunto il peso di 300-500 g, ossia dopo un anno e mezzo o due anni, a seconda della temperatura dell'acqua.

Produzione e commercio

L'acquacoltura è il principale metodo di produzione della spigola, anche se la pesca rappresenta ancora più del 10% della produzione complessiva di spigole in tutto il mondo. L'UE è il maggior produttore di spigole, con una percentuale dell'80%, di gran lunga superiore alla percentuale ascritta al secondo produttore, l'Egitto. All'interno dell'UE, il principale produttore è la Grecia, seguita dalla Spagna. Le esportazioni al di fuori dell'UE sono esigue, mentre le importazioni da paesi terzi sono significative e provengono soprattutto dalla Turchia. I principali paesi importatori di spigole dalla Turchia sono Italia, Grecia e i Paesi Bassi. In Italia le importazioni servono a soddisfare la domanda locale, mentre la Grecia e Paesi Bassi tendono a riesportare la spigola in altri paesi dell'UE. Il commercio all'interno dell'UE è un'attività effettivamente molto importante: la Grecia è il principale esportatore mentre l'Italia è il maggiore importatore, seguita da Regno Unito, Francia, Spagna e Portogallo.



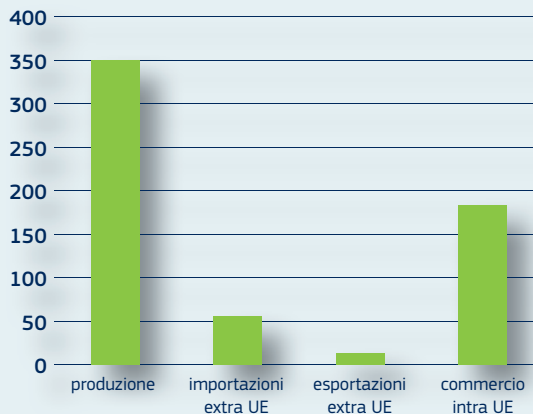
Presentazione sul mercato

La spigola, come l'orata, è venduta quasi sempre intera, nel reparto surgelati.

Valori nutrizionali per 100 g (medi)

Calorie: 123 kcal
Proteine: 21 g
Selenio: 8 µg
Vitamina D: 2,3 µg
EPA (acido eicosapentaenoico): 438 mg
DHA (acido docosaesaenoico): 579 mg

Offerta e commercio di spigole nell'UE* (2009) (MEUR)



* da pesca e acquacoltura.

Fonte: Eurostat.

Branzino al sale

Ingredienti per 2 persone

- Un branzino
- Un rametto di rosmarino
- Olio extravergine di oliva
- 2 chili di sale grosso
- Pepe nero in grani

Preparazione

1. Pulite il pesce privandolo di viscere e squame.
2. Inserite nel ventre un rametto di rosmarino e qualche grano di pepe e ungete l'esterno con poco olio.
3. Sul fondo di un tegame dai bordi alti formate uno spesso strato di sale. Adagiatevi il pesce e ricopritelo con il resto del sale.
4. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.
5. Portate in tavola il branzino nel guscio di sale che romperete davanti ai commensali.

Ricetta di Slow Food Italia

Produzione di spigole da acquacoltura nell'UE (2009)



- oltre 30000 tonnellate
- da 10000 a 20000 tonnellate
- da 5000 a 10000 tonnellate
- meno di 2000 tonnellate

Fonte: Eurostat.