

ROSSETTO (*Aphia minuta*)



Chi è

Piccolo Gobide diffuso in tutto il Mediterraneo, vive su fondali sabbiosi, fangosi e su praterie di zoostere. È specie pelagica con comportamento gregario, che adotta abitudini bentoniche. Generalmente vive in superficie, ma può spingersi a profondità di 80-100 m. In inverno si trova vicino alle coste, ma da queste si allontana in estate, soprattutto nei mesi di luglio ed agosto. Si nutre di plancton. Raggiunge la maturità sessuale ad un anno di età e, dopo la deposizione delle uova, che avviene fra giugno e settembre, va incontro alla morte. Per questo motivo è considerato il tipico pesce di un anno.

Come è

Come si deduce dalla denominazione scientifica di *Aphia minuta*, il Rossetto presenta un corpo minuto (non supera i 6 cm di taglia), allungato e molto compresso ai fianchi. La testa è grossa con bocca ed occhi grandi. Questo pesce si caratterizza per lo spiccato dimorfismo sessuale. Infatti gli adulti presentano evidenti diversità morfologiche nei due sessi. In particolare i maschi oltre ad una testa più grossa, hanno il corpo ed il peduncolo caudale piuttosto alti con pinne dorsali ravvicinate. Le femmine al contrario sono più slanciate, con peduncolo caudale sottile e pinne dorsali molto distanti fra loro. La livrea è giallo-semi trasparente, translucida, tendente al rosa. L'opercolo presenta una sfumatura rossa, mentre al centro del corpo traspare una piccola macchia nera in corrispondenza della vescica natatoria.

Come si cattura

La pesca è praticata in alcuni Compartimenti Marittimi in Liguria, Toscana, Calabria e in Sicilia, ma soprattutto a Manfredonia. La pesca del Rossetto è stata nel tempo definita come "pesca speciale" e "pesca sperimentale" e per questo motivo è rigorosamente regolamentata. Infatti può essere praticata in Italia da poche imbarcazioni, specificatamente autorizzate, solo in alcuni mesi dell'anno e per un numero limitato di giorni della settimana.

La pesca del Rossetto può essere esercitata esclusivamente con la sciabica da natante ("rossettara") che è l'unico attrezzo che consente la cattura di questa specie con un minimo impatto sull'ambiente marino.

Periodo di pesca

Si può trovare in commercio nei mesi invernali, nel periodo in cui è permessa la pesca.

Curiosità

I Rossetti per dimensioni e morfologia possono facilmente confondersi con i Bianchetti, ovvero con le forme giovanili della Sardina. Questi ultimi presentano una colorazione bianco-grigiastra ed un'unica pinna dorsale. Una differenza importante è quella visibile al microscopio ottico, per cui le vertebre del Rossetto sono a forma di "clessidra", mentre le vertebre del Bianchetto appaiono a forma di "canna di bambù".

In alcune regioni che si affacciano sull'Adriatico il Rossetto era chiamato "Uomo nudo".

Un po' di storia

Fin dal XVI secolo molti naturalisti indirizzarono i loro studi nell'intento di classificare correttamente i Rossetti che si prestavano ad essere confusi con altre specie di pesci di piccole dimensioni. Così i più famosi zoologi ed ittiologi di allora, come Pierre Belon, Guillaume Rondelet, Antoine Risso e Georges Cuvier, nel tempo avevano ipotizzato che i Rossetti fossero i piccoli delle Triglie, oppure fossero dei Bianchetti (ovvero le forme giovanili delle Sardine) con una colorazione diversa o appartenessero alla stessa famiglia dei Latterini. Più recentemente JMF Réguis, nell'opera del 1882 "Essai sur l'histoire des vertébrés de la Provence et des départements circonvoisins", classificò correttamente l'Aphia minuta e arrivò alla conclusione che i piccoli pesci chiamati Rossetti o Nounat (ovvero "non nati") erano in realtà soggetti adulti appartenenti alla famiglia dei Gobidi.

Per evitare un eccessivo sfruttamento, la pesca del Rossetto nell'Alto Adriatico era già regolamentata nel XVII secolo.

Valore economico

Ha carni saporite e ricercate soprattutto in alcune regioni. Generalmente viene consumato fritto o lessato. Di norma sui mercati spunta prezzi particolarmente elevati.

Valori nutrizionali per 100 gr

Energia (kcal)	117
Energia (kJ)	490
Proteine (g)	19,34
Lipidi (g)	3,82
Carboidrati (g)	0,53

Nomi dialettali

Cagliari: Maccioneddu biancu

Catania: Nunnata di luvaru

Genova: Russetto

La Spezia: Bulasu

Messina: Mazzunara

Napoli: Ciceniello verace

Pescara: Guatte

Porto Empedocle: Nunnata

Reggio Calabria: Nannata

Rimini: Uomo nudo

Venezia: Omo núo

Come si chiama in Europa

Nonnat (FR), Chanquetye (ES), Transparent goby (UK), Glasgrundel (DE), Glaskutling (DK), Caboz-transparente (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

La foto del Rossetto è di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.

La foto dei Rossetti è di Gualtiero Fazio. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.