

Βιολογικά, Γενετικά, Βιοχημικά και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά των αλιευμάτων του Αμβρακικού (Σαρδέλα, Γάμπαρη, Κουτσομούρα)



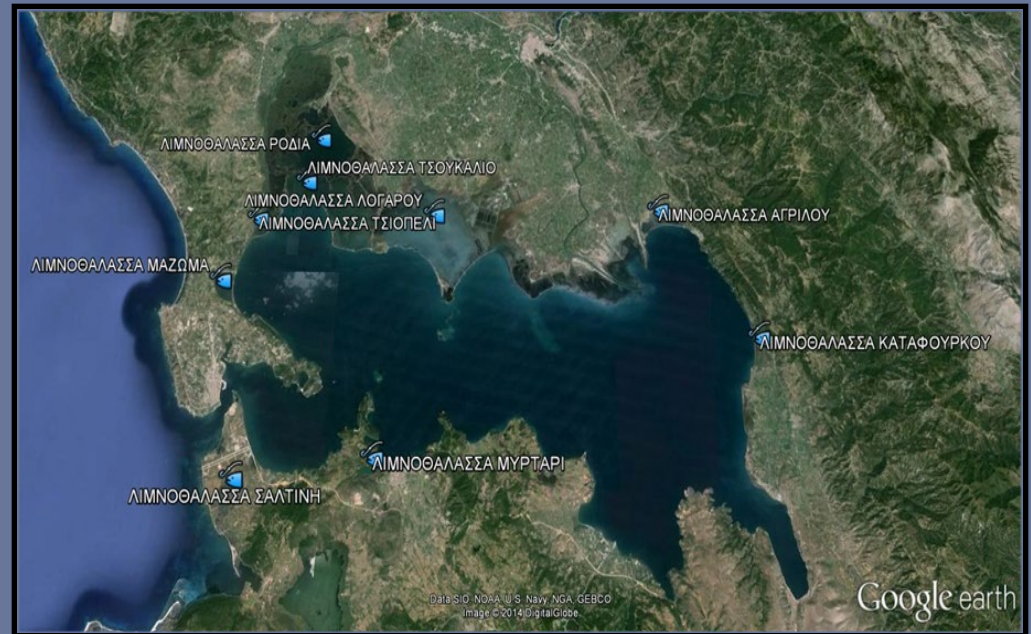
Ευαγγελία Γιούβα, Ιχθυολόγος,
Τμήμα Γεωπονίας, Παν. Ιωαννίνων

ΙΧΘΥΟΠΑΝΙΔΑ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟΥ

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κόλπου και των λιμνοθαλασσών του

- **υψηλότερες θερμοκρασίες,**
- **χαμηλότερη αλατότητα,**
- **νερά πλούσια σε θρεπτικά**

προσελκύουν πληθυσμούς ψαριών από το Ιόνιο.



Την άνοιξη ευρύαλα είδη μεταναστεύουν σε περιοχές χαμηλής αλατότητας και πλούσιας αφθονίας τροφής και εισέρχονται στις λιμνοθάλασσες από τα στόμια επικοινωνίας με τον ανοικτό κόλπο.

Ο πλούτος των υδάτων του Αμβρακικού από άποψη βιομάζας και συνεχούς διαθεσιμότητας πλαγκτονικών οργανισμών, προσφέρει εξαιρετικές συνθήκες για την επιβίωση και την εύρωστη ανάπτυξη των αλιευμάτων εντός του κόλπου.

ΙΧΘΥΟΠΑΝΙΔΑ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟΥ

- Σαρδέλα
- Γαρίδα Γάμπαρη
- Χέλι
- Κέφαλος
- Κουτσομούρα
- Σουπιά
- Καλαμάρι
- Τσιπούρα
- Λαβράκι
- Γλώσσα
- Ζαργάνα
- Μαγιάτικο
- Μελανούρι
- Διάφορα
όστρακα
(στρείδια,
μύδια)



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

Από τα διάφορα αλιευόμενα είδη του Αμβρακικού κόλπου, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν η κουτσομούρα, η γάμπαρη και η σαρδέλα.

Το ενδιαφέρον έγκειται τόσο στη διαχρονικά σημαντική παρουσία στα αλιεύματα των σκαφών όσο και στη σύνδεση αυτών των ειδών με την τοπική γαστρονομία και παράδοση.

Κοινό χαρακτηριστικό αυτών των ειδών είναι η διατροφική τους εξάρτηση από την σπάνιας ποικιλότητας και αφθονίας φυτοπλακτού, ζωοπλακτού και βένθους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους που συνθέτουν τον μοναδικής αξίας βιότοπο, ένα μοναδικό σύστημα ακραίων συνθηκών που δεν απαντώνται σε άλλες περιοχές.



© Jon B. Hlidberg, www.fauna.is



Τα χαρακτηριστικά του κόλπου έχουν καθοριστεί από την ιδιαίτερη μορφολογία, που τον κατέταξαν ως το μοναδικό φιόρδ της Μεσογείου.

Άλλωστε η φήμη των ψαριών αυτών και η ύπαρξη των συγκεκριμένων χαρακτηριστικών του φυσικού περιβάλλοντος έρχεται από πολύ παλιά χρόνια μέσα από τους μύθους και τις παραδόσεις της περιοχής.

Τα τρία αυτά είδη του Αμβρακικού κόλπου είναι γνωστά για την ιδιαίτερη γευστική αξία τους σε όλη την Ελλάδα.

Η κουτσομούρα, η γαρίδα, η σαρδέλα, και τα υπόλοιπα είδη που φιλοξενούνται στον Αμβρακικό, είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των κατοίκων του Αμβρακικού και τις παραδόσεις τους.

Η κουτσομούρα είναι χαρακτηριστικό είδος του Αμβρακικού και μαζί με τη γαρίδα σηματοδοτεί τη μέση της άνοιξης στην περιοχή.

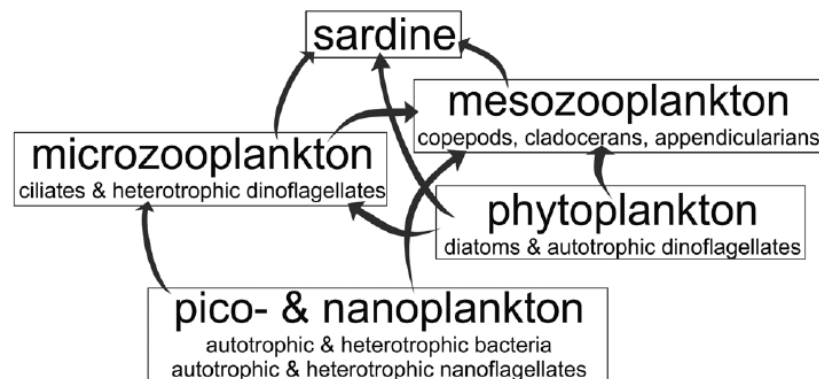
Η σαρδέλα δε αποτελούσε για δεκαετίες την τροφή του φτωχότερου πληθυσμού της περιοχής.





Βιολογικά στοιχεία/Σαρδέλα

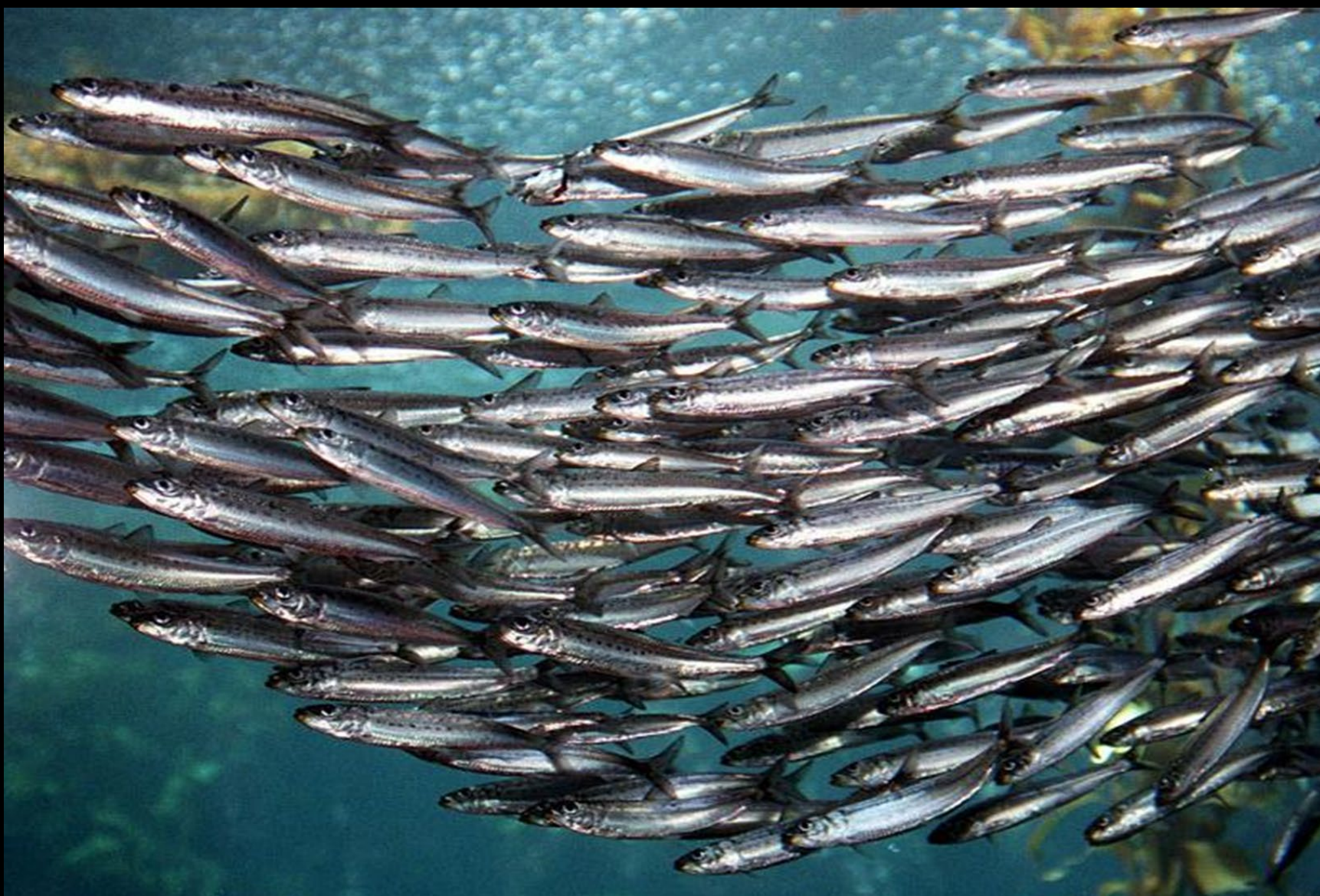
- **Πελαγικό αφρόψαρο** σε παράκτιες περιοχές με υφάλμυρα νερά και υψηλή παραγωγικότητα.
- Αλιεύεται στον Αμβρακικό κυρίως από την άνοιξη μέχρι τον Οκτώβριο.
- Η μέγιστη ηλικία τα **4** έτη.
- Τμηματική ωτοκία (**πολλαπλός αποθέτης**).
- Περίοδος αναπαραγωγής σε Αμβρακικό: μέσα Ιανουαρίου έως τα μέσα Φεβρουαρίου.
- **Επιλεκτικό ζωοπλαγκτονοφάγο**. Συνεχής διαθεσιμότητα (αφθονία και ποικιλία) τροφής στον Αμβρακικό λόγω του εύτροφου χαρακτήρα του κόλπου.



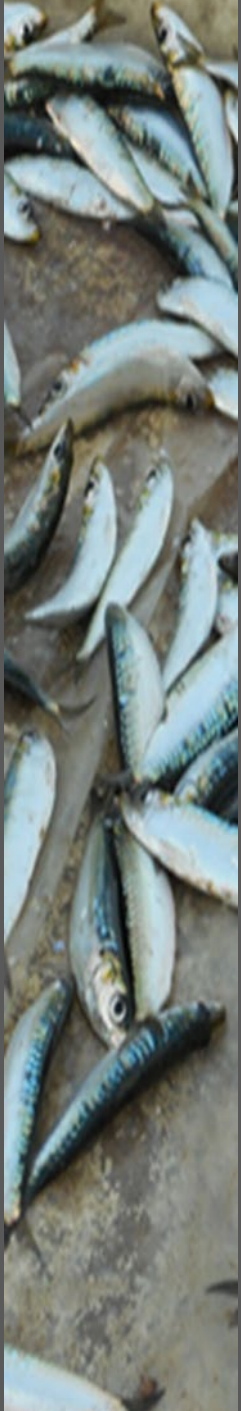


Η σαρδέλα (*Sardina pilchardus*)

- Σχήμα ατρακτοειδές, συμπιεσμένο σώμα, οικογένεια των κλυπεϊδών.
- Το σώμα της σκεπάζεται από μεγάλα λέπια, που μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα, έχει μεγάλα μάτια και μικρό κεφάλι. Η ράχη της έχει γαλαζοπράσινο χρώμα με μια έντονη γαλάζια ταινία κατά μήκος των πλευρών.
- Ζει κατά μεγάλα κοπάδια και καταδιώκεται από άλλα μεγάλα ψάρια. Η σαρδέλα πιάνεται τη θερινή περίοδο με σαρδελιά. Ειδικά δίχτυα με μάτι 13,5mm, απλάδια. Το δίχτυ καλάρεται (ρίχνεται) περί τις 4-5 η ώρα το πρωί. Στο σχοινί με τα φελλά δένεται κάθε λίγες οργιές από ένα μπετόνι με αέρα, ώστε να το καθιστά πλωτό κοντά στην επιφάνεια. Το ξεμαγιάρισμα (ξεψάρισμα) γίνεται με τίναγμα του δικτυού πάνω στη βάρκα.
- Τέλος του καλοκαιριού με αρχές φθινοπώρου μεγάλα κοπάδια σαρδέλες εμφανίζονται στο στόμιο του Αμβρακικού και ειδικότερα στο λιμάνι της Πρέβεζας. Αλιεύεται στο Ιόνιο πέλαγος και τον Αμβρακικό από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβριο.
- Νόστιμη, μαγειρεύεται νωπή, τρώγεται όμως και παστή καθώς και κονσερβοποιημένη.



Η σαρδέλα του Αμβρακικού φαίνεται ότι αξιοποιεί ιδανικά τον Αμβρακικό με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ως αναπαραγωγικό και ως τροφικό πεδίο.



Κατά συνέπεια, ειδικά η σαρδέλα δαπανά μικρότερα ποσά ενέργειας για τροφοληψία και παράλληλα έχει τη δυνατότητα να διατηρεί το περισπλαχνικό λίπος σε υψηλά επίπεδα και κατά τη διάρκεια του χειμώνα.



Βιολογικά στοιχεία/Γαρίδα

- **Ευρύαλο, βενθικό, σαρκοφάγο-παμφάγο (πολυτροφικό).**
- **Διάρκεια ζωής: 36 μήνες.**
- **Αναπαραγωγική περίοδος: τέλος Απριλίου έως τέλος Σεπτεμβρίου (επαναλαμβανόμενη ωοτοκία), πεδία αναπαραγωγής: συμπίπτουν με αλιευτικά.**
- **Αμβρακικός: πλήρως απομονωμένος πληθυσμός.**
- **Τα μεγαλύτερα άτομα έχουν αλιευθεί και η επιβίωση του πληθυσμού εξαρτάται από την αναπαραγωγική απόδοση νεαρών ατόμων κατά βάση της πρώτης γεννητικής ωριμότητας.**



Η γαρίδα (*Melicertys kera thurus*)

- Κοινή ονομασία αποδιδόμενη σε πολλά είδη μακρόουρων δεκάποδων καρκινοειδών των γλυκών, των υφάλμυρων και των θαλασσινών νερών. Μεγάλοι πληθυσμοί αλιεύονται εντατικά για την εύγεστη και θρεπτική τους σάρκα και συνεπώς για την πολύ μεγάλη εμπορική τους αξία.
- Η ονομαστή γάμπαρη του Αμβρακικού, ζει μόνιμα στον κόλπο. Αλιεύεται συστηματικά με ειδικά γαμπαρόδικτα.
- Αναπτύσσεται πολύ γρήγορα τρεφόμενη στα ρηχά νερά, ενώ εισέρχεται και στις λιμνοθάλασσες. Με τα κρύα του φθινοπώρου αποτραβιέται στα μεγάλα βάθη του κόλπου και αδρανοποιείται. Οι ψαράδες λένε «ναρκώνεται και παραχειμάζει».





Η γαρίδα (*Melicertys kera thurus*)

- Το σώμα της πλαταίνει λίγο προς τα πλευρά της, έχει τρία ζευγάρια μακριά πόδια, μεταπλασμένα σε όργανα πλεύσης και το μήκος της φτάνει συνήθως τα 20 εκατοστά. Το γκριζοπράσινο χρώμα της, όταν τηγανίζεται, ψήνεται ή βράζει, παίρνει έντονο ροδινοπορτοκαλί χρώμα.
- Ζει στα βαθιά νερά του Κόλπου, γεννάει τα αβγά της σε πετρώδη εδάφη και φυκώδεις βυθούς. Έχει ιδιαίτερη αδυναμία να αποθέτει τα αβγά της σε κλαδιά θυμαριού, που τα τοποθετούν δολωματικά οι ψαράδες. Εκεί καταφεύγουν κοπαδιαστά οι γαρίδες και αφήνουν τα αβγά τους τον κατάλληλο χρόνο, που ωτοκοούν. Πολλές γαρίδες συλλέγονται εκεί από τους ψαράδες μαζί με τα κλαδιά του θυμαριού.
- Αλιεύονται με ειδική απόχη το «γαριδολόγο», που τον χρησιμοποιούμε μονάχα σε ομαλούς (χωρίς κλίση) βυθούς, ενώ για μεγάλες ποσότητες χρησιμοποιούμε ειδικά δίχτυα, τα γαριδόδιχτυα, ακόμη και κοινά δίχτυα. Εκτός από άριστη τροφή για τον άνθρωπο η γαρίδα αποτελεί το καλύτερο δόλωμα για την αλιεία εκλεκτής κατηγορίας ψαριών.



- Η γαρίδα του Αμβρακικού κόλπου είναι εξαιρετικής ποιότητας, αποκαλείται «γάμπαρη» και
- αποτελεί σήμα κατατεθέν της περιοχής για το πεντανόστιμο και θρεπτικό της κρέας.

Η γάμπαρη παρουσιάζει σημαντικές ιδιαιτερότητες αναφορικά με τη γενετική απόσταση από άλλους πληθυσμούς, την πληθυσμιακή δομή της, την περίοδο αναπαραγωγής και τη δυνατότητα μετανάστευσης σε μεγαλύτερα βάθη εντός του κόλπου.

Εκτιμάται επίσης ότι οι ιδιαίτερες φυσικο-χημικές συνθήκες που επικρατούν στον Αμβρακικό κόλπο, η ευτροφικότητα αυτού του οικοσυστήματος και κατ' επέκταση η διαθεσιμότητα, η δομή και σύσταση των τροφικών πλεγμάτων (φυτοζωοπλαγκτόν και βένθος), αντανακλώνται άμεσα στα ιδιαίτερα βιολογικά καθώς και ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της γάμπαρης.





Βιολογικά στοιχεία/Κουτσομούρα

- **Βενθικό/βενθοπελαγικό** (αμμώδεις και λασπώδεις πυθμένες).
- Αμβρακικός: γεννητική ωριμότητα στο **2ο** έτος και ωτοκία από Μάιο έως Ιούλιο.
- Στον Αμβρακικό Κόλπο, **τρέφεται με ζωοβενθικούς οργανισμούς** (πολύχαιτους οργανισμούς, μαλακόστρακα και διάφορα δίθυρα).
- Μεγαλύτερη παρουσία πληθυσμών στο δυτικό τμήμα του Αμβρακικού (τροφή, οξυγόνο, αλατότητα).
- Το είδος παραμένει στον Αμβρακικό κόλπο μόνο για τα πρώτα 2 χρόνια της ζωής του και στο **3ο έτος βγαίνει στα ανοιχτά για αναπαραγωγή χωρίς να επιστρέφει.**



Η κουτσομούρα (*Mullus barbatus*)

- Μικρό νόστιμο και εμπορεύσιμο ψάρι 10-32 εκατοστών, το οποίο μοιάζει πολύ με το γνωστό μας μπαρμπούνι.
- Ξεχωρίζει από τα άλλα είδη της οικογένειας από το μεγάλο κεφάλι, το οποίο στο εμπρόσθιο μέρος είναι έντονα κυρτό (σχεδόν κάθετο) και τα μάτια του τοποθετημένα σχεδόν στην κορυφή του κεφαλιού. Το κάτω μέρος του κεφαλιού βρίσκεται στην ίδια ευθεία με το υπόλοιπο σώμα και εκφύονται δύο σαρκώδεις προεξοχές από το πηγούνι του, οι οποίες χρησιμοποιούνται για την αναζήτηση της τροφής του.
- Ψαρεύεται με μανομένα δίχτυα στη θάλασσα του Αμβρακικού, αλλά και στα στόμια επικοινωνίας των λιμνοθαλασσών.
- Η κουτσομούρα πιάνεται με απλάδια δίχτυα που έχουν μάτι 20mm, με βόλο (με άμεσο σήκωμα των δικτυών) ή με κοντοαποστασιά, δηλαδή με σήκωμα μετά από μια ώρα περίπου.
- Σύμφωνα με τους ψαράδες, τα ιχθυαποθέματα της κουτσομούρας στον Αμβρακικό παρουσιάζουν μια περιοδικότητα. Αν και η παραγωγή δεν είναι τόσο πλούσια όσο στο παρελθόν, ακόμα βρίσκεται σε ικανοποιητικά επίπεδα.



Όλα τα διαθέσιμα δεδομένα συνηγορούν στο ότι η οργανοληπτική ιδιαιτερότητα (γευστικότητα) της σαρδέλας και της κουτσομούρας οφείλεται κατά βάση στην ευτροφικότητα του κόλπου και κατ' επέκταση στη συνεχή διαθεσιμότητα (αφθονία) κατά τη διάρκεια όλου του έτους, μιας ποικιλίας θηραμάτων σε αντίθεση με τους πληθυσμούς άλλων oligotrophic περιοχών με διαφορετικό τροφικό δυναμικό.