

**Nome comune: PESCE ISTRICE (Inglese Common Porcupinefish)**

**Nome scientifico: *Diodon histrix***

**Famiglia: Tetraodontidi (*Tetraodontidae*)**

**Ordine: Tetraodontiformi (*Tetraodontiformes*)**

**Classe: Osteitti (*Osteichthys*)**



Foto Roberto Nistri



**A cura di Roiberto Nistri**

## **CARATTERISTICHE**

Si tratta di un pesce che può arrivare ai 90 cm di lunghezza, testa grossa con occhi molto grandi, capaci di muoversi indipendentemente l'uno dall'altro, coda piccola. Il colore è giallo pallido, con righe o macchie scure. Come i pesci palla, i pesci istrice hanno la capacità di riempire di aria o acqua il proprio sacco stomacale, gonfiandosi istantaneamente e assumendo dimensioni di gran lunga più imponenti di quelle effettive. Molto più lento è, invece, lo sgonfiamento, e gli animali galleggiano in superficie per lunghi periodi di tempo. La capacità di gonfiarsi, unitamente alle spine che si erigono minacciose, fa da deterrente nei confronti degli attacchi da parte di possibili predatori.

## **VITA ED ABITUDINI**

Si tratta di pesci che vivono nella barriera corallina, senza mai scendere al disotto dei 10 m di profondità. In alcuni casi si lasciano trasportare dalle correnti in superficie, percorrendo in questo modo anche lunghissime distanze. Si nutrono di molluschi, crostacei, echinodermi e celenterati, che raggiungono utilizzando i denti, completamente fusi a formare un robusto "becco", con il quale l'animale "scava" nel corallo alla ricerca di prede. In alcuni casi, con il medesimo sistema con il quale si gonfiano, "sparano" dei getti d'acqua contro la sabbia del fondo, per scoprire le prede che vi sono nascoste. Non si hanno notizie sulla loro riproduzione.

## **DOVE E' POSSIBILE INCONTRARE IL PESCE ISTRICE**

L'areale geografico di questo pesce comprende l'Oceano Indo-pacifico e il Mar Rosso

## **CURIOSITA'**

Le carni di questo pesce, come quelle di molti degli altri appartenenti alla famiglia dei Tetraodontidi, contengono un veleno particolarmente potente, la tetraodontina, una

neurotossina che può avere esiti mortali se questi pesci sono consumati senza un'adeguata preparazione.