Il tonno dalle lunghe striscie: il Tonnetto Striato

18/09/2023

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

L'inizio di questa settimana si apre con un pesce dalla famiglia allargata e, in particolare, simile al Tonnetto Alletterato: **parliamo del Tonnetto Striato** o nome scientifico *Katsuwonus pelamis*.

Partiamo dalle caratteristiche fisiche: dalla forma panciuta, si distingue per il colore blu acciaio sul dorso e bianco madreperlaceo sul ventre, con 4-7 linee scure orizzontali che lo caratterizzano, dando origine al suo nome.
Riguardo alle dimensioni, il Tonnetto Striato ha una lunghezza media di 80-100 cm per un peso che a volte può raggiungere i 20 kg.

Ampiamente diffuso nelle acque internazionali, non è largamente diffuso nel Mediterraneo e trova habitat a lui più prediletti negli oceani, dove nuota in ampi banchi, lontano dalle coste



Un esemplare di Tonnetto Striato appena pescato con lenza.

UN TONNO CHE AMA LE ACQUE APERTE E I GROSSI BANCHI

Il Tonnetto Striato, come molte altre specie della stessa famiglia, **ama le acque aperte e raramente si avvicina alle coste** (in particolare quelle dei nostri mari). Cacciatore per natura, si ciba di numerose altre specie: sardine, acciughe, alacce e pesci volanti, ma è particolarmente ghiotto di calamari e seppie.

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come non a rischio, questo pesce è ampiamente presente nelle pescherie anche grazie al lavoro della piccola pesca artigianale, la quale li cattura utilizzando le reti da posta.

Se vuoi fare un acquisto sostenibile, portalo in tavola fuori dal suo periodo di

riproduzione, da agosto a settembre: in questo modo è disponibile, ma fuori dal suo periodo di deposizione e schiusa delle uova.



Un dettaglio sulla livrea del Tonnetto Striato.

SCOPRI IL TONNETTO STRIATO A TAVOLA!

Parliamo di carni dall'elevato contenuto proteico, tenore lipidico variabile con la taglia del pesce e la localizzazione del tessuto. Altrettanto elevato è l'apporto di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena e fornisce anche vitamina A, niacina, vitamina B12, fosforo e selenio. Bassi, infine, i livelli di sodio.

Tra le preparazioni che vedono protagonista il Tonnetto Striato, troviamo in particolare quelle al forno, arrosto, bollite, in umido, marinate e sott'olio, anche se negli ultimi tempi trova posto nelle tartare, dove le sue carni vengono gustate crude.

Se vuoi assaggiare una ricetta Hello Fish! a base di questa specie, **prova il Tonnetto scottato al sesamo**:



Il sapore deciso del sesamo avvolge un filetto di Tonnetto Striato.

Cerchi un'alternativa a questo pesce? Prova l'Alalunga!

Anche il gusto vuole la sua parte: **scopri le nostre ricette** nella sezione dedicata**.**

Vuoi approfondire? Cerca la il Tonnetto Striato nelle nostre schede sulle specie!