Il Tombarello o Biso

20/09/2021

NOME SCIENTIFICO E HABITAT

Nome scientifico *Auxis thazard/Auxis rochei*, è una specie marina appartenente alla famiglia *Scombridae*. È un pesce pelagico, che si può trovare sia in acque costiere che al largo, ma è anche un girovago cosmopolita, che popola tutti i mari: Oceano Indiano, Oceano Pacifico, Oceano Atlantico occidentale, Oceano Atlantico orientale, dalla Scandinavia alla Namibia. Nel mar Mediterraneo è molto comune e così anche in tutti i mari italiani, in particolare nell'Adriatico (diffusione del Tombarello o Biso).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

Il Tombarello è molto simile al tonno, da cui si distingue per le dimensioni che non superano il mezzo metro, per le due pinne dorsali separate ampiamente e per i disegni neri irregolari sul dorso, simili a quelli dello sgombro. I disegni sul dorso lo rendono molto simile all'Alletterato, sebbene i disegni di quest'ultimo siano distinguibili per la caratteristica di sembrare delle scritture fatte da lettere e simboli. Il colore generale è blu scuro, che sfuma nel grigio sul ventre e sui fianchi, mentre la pinna anale è bianca, le altre pinne grigie. Può raggiungere i 50 cm di lunghezza e il chilo e mezzo di peso (caratteristiche del Tombarello o Biso).

Tombarelli adulti appena pescati. Fonte: archivio interno.

COME SI PESCA IL TOMBARELLO: ANCHE CON ATTREZZI DELLA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

Viene generalmente pescato con tonnare e reti a circuizione, ma può essere pescata facilmente anche con lenze e ami e reti da posta (piccola pesca artigianale) e si cattura in particolare da giugno a novembre (pesca del Tombarello).

I VALORI NUTRIZIONALI DEL TOMBARELLO: ELEVATO CONTENUTO PROTEICO

Il Tombarello ha carni saporite con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del tonno, rispetto al quale è considerato una specie meno pregiata, ma l'elevato contenuto in proteine altamente digeribili, ridotto tenore in grassi e colesterolo lo rendono una specie molto nutriente. La frazione lipidica ha una prevalenza della componente polinsatura, in particolare di acidi grassi omega-3 (valori nutrizionali

del Tombarello).

L'ACQUISTO SOSTENIBILE? MEGLIO NEL PRIMO PERIODO D'AUTUNNO

Questa specie si riproduce nei mesi estivi, in particolare da giugno a settembre, per questo motivo in questi mesi dell'anno si raccomanda di non acquistarla. Meglio nei mesi autunnali, tra settembre e novembre, quando è comunque disponibile ma fuori dal periodo di riproduzione. Riguardo al rischio specie, l'IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura) dichiara che la specie non è soggetta a rischi imminenti, sia per la sua presunta distribuzione, sia perché non vi sarebbero evidenze di declino o minacce specifiche, in quanto questa specie è diffusa ed è abbondante (guida all'acquisto del Tombarello).

IL TOMBARELLO IN CUCINA: IDEALI AL FORNO O ARROSTO

Le carni del Tombarello sono rosse e la sua degustazione è caratterizzata talvolta da una certa "oleosità" che può condizionare il giudizio sulla qualità delle sue carni e anche per questo motivo non ha un alto valore commerciale ed è, generalmente, una specie di modesto interesse, eppure, le sue carni sono ricche di qualità e proprietà organolettiche, assolutamente equiparabili a quelle del tonno. Gli usi più comuni in cucina sono: arrosto, al forno, in umido, bollito, marinato, crudo, sott'olio (guida al consumo del Tombarello).

Tombarello al cartoccio. Fonte: www.ilgiornaledelcibo.it

LE NOSTRE RICETTE CON IL TOMBARELLO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come i Rigatoni al quasi tonno

Vuoi approfondire? Cerca il Tombarello nelle nostre schede sulle Specie!