

# Il pesce asimmetrico: il Rombo Liscio o Soaso

13/06/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

**Oggi il nostro occhio volge verso una specie particolare** e dalle caratteristiche ben differenti dai classici pesci di cui siamo abituati: **il Rombo liscio o Soaso**, nome scientifico *Scophthalmus rhombus*.

**Parliamo di un pesce che mette d'accordo tutti grazie alle sue carni saporite** e inusuale per forma e caratteristiche fisiche: piatto dal corpo largo, romboidale e asimmetrico, presenta una pelle liscia e una bocca ampia munita di denti piccoli e acuti disposti in varie serie, come dei raggi.

**La colorazione, invece, è mimetica e varia a seconda del fondo su cui il pesce si sposta**; riguardo alle dimensioni, raggiunge i 70 cm di lunghezza e i 7 Kg di peso, ma è comune intorno ai 300-500 grammi.



*Un Rombo Liscio o Soaso si mimetizza sul fondale marino.*

AMA RIPRODURSI VICINO ALLA COSTA E A VOLTE RAGGIUNGE DIMENSIONI STRAORDINARIE

**Il Rombo Liscio o Soaso, in riproduzione, assume un atteggiamento particolare** (ma non unico, in quanto condiviso da altre specie), in quanto si avvicina alla costa e solamente lì inizia questo particolare rituale.

**Le dimensioni**, come accennato, **sono medio-grandi, ma talvolta vengono catturati esemplari fuori dalla norma**; in Veneto, per esempio, è stato pescato un Rombo record da 11,5 kg!

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie non a rischio, **questo pesce è largamente presente nelle acque italiane,**

dove è reperibile sia come prodotto della pesca professionale che dalla piccola pesca artigianale, la quale utilizza prevalentemente lenze per portarlo a riva.

**Se vuoi fare un acquisto sostenibile**, scegli di portare a tavola il Rombo Liscio o Soaso nei mesi tra giugno e novembre: in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



*Due esemplari di Rombo Liscio o Soaso su ghiaccio.*

SCOPRI IL ROMBO LISCIO O SOASO A TAVOLA

**Si caratterizza per le carni magre e dal sapore intenso** (anche se meno nobili di quelle del suo parente, il Rombo Chiodato), per essere povero di grassi, ricco di potassio e magnesio.

**Parliamo, inoltre, di un pesce molto facile anche da pulire visto che è sufficiente fare una piccola incisione e togliere le interiora** per poterne

ricavare dei filetti appetitosi e versatili da cucinare. In particolare, ne possiamo apprezzare il gusto in ricette al forno, al vapore, al cartoccio e alla brace, dove il suo sapore particolare viene esaltato da preparazioni meno elaborate.

**In Asia**, dove è molto apprezzato, **troviamo questo pesce in molte ricette semplici che ne esaltano le carni**, come quella che vi proponiamo dal nostro ricettario:



*Filetti di rombo con salsa di soia, una delle ricette Hello Fish! a base di Rombo Liscio o Soaso.*

**Cerchi un'alternativa a questa specie?** Prova il Rombo Chiodato!

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

**Vuoi approfondire?** Cerca il Rombo Liscio o Soaso nelle nostre schede sulle specie!