La specie dalle fauci auree: l'Ombrina Boccadoro

16/01/2022

UN OCCHIO SULLA SPECIE

Oggi il nostro inizio di settimana si immerge alla ricerca di un vero titano dei nostri mari, mediamente presente sulle tavole italiane: **parliamo dell'Ombrina Boccadoro**, un pesce della famiglia delle *Scianidae,* che delle nostre acque ama in particolare l'alto Adriatico.

Dando uno sguardo alle sue caratteristiche fisiche, notiamo che **questa specie è di forma allungata e compressa lateralmente, con una colorazione che va dal grigio argento al colore del bronzo** - spesso con linee laterali ondulate -, ma che subisce anche importanti modifiche nelle tonalità con la crescita.

Riguardo alle dimensioni, **parliamo di un vero "peso massimo" dei mari: pensate che alcune specie della stessa famiglia degli *Scenidi* raggiungono taglie notevoli**: 2 metri di lunghezza e fino a 100 kg!



Un esemplare di taglia media di Ombrina Boccadoro vicina al fondale marino.

UN NOME CHE DIVENTA FONTE DI GRANDE CURIOSITÀ: PERCHÉ PROPRIO "BOCCADORO"?

Non è difficile immaginare il perché di questo soprannome e, per capirne a pieno le ragioni, **basta osservare la bocca di questo pesce**: se esternamente mantiene il colore tipico del resto della livrea, internamente la situazione cambia, **con il cavo orale che presenta tonalità giallastre e tendenti al dorato.**

Un'ulteriore curiosità sono le sue abitudini quando nuota, in quanto ama sì popolare i fondali bassi e sabbiosi, **ma è anche abituata a risalire i corsi dei fiumi**, seguendo le acque salmastre: una vera e propria specie eurialina"!

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalata dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come non a rischio, questa specie viene generalmente catturata con i metodi della pesca professionale, ma **può anche essere portata a riva anche con gli**

attrezzi della piccola pesca artigianale come le reti da posta.

L'Ombrina Boccadoro viene, inoltre**, allevata grazie all'acquacoltura: in questo modo, la sua presenza è garantita per tutto l'anno**, grazie ad un sistema controllato che ne certifica la qualità durante tutta la crescita e la raccolta.

Se vuoi fare un acquisto responsabile**, scegli di portare a tavola questo pesce tra settembre e marzo (se il prodotto è pescato e non d'acquacoltura):** in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



Alcuni esemplari di Ombrina Boccadoro in fase di essiccazione.

SCOPRI L'OMBRINA BOCCADORO A TAVOLA!

L'Ombrina Boccadoro, soprattutto se selvatica, **ha carni di elevata qualità** di cui si apprezza la consistenza delicata, la ricchezza in proteine di elevato valore biologico ed il basso tenore lipidico.

Generalmente è considerato un pesce di modesto interesse, ma spesso presente nei ristoranti che conoscono questa specie e sanno valorizzarne al meglio

i deliziosi tranci grazie a cotture al forno, arrosto, bollite o in umido.

Se vuoi assaggiare un piatto di pesce a base di Ombrina Boccadoro, prova una ricetta di Carlo Cambi, il noto giornalista e scrittore toscano, **in grado di valorizzare al massimo le carni di questo pesce grazie all'accompagnamento degli agrumi:**



Ombrina Boccadoro agli agrumi.

Cerchi un'alternativa a questo pesce? Prova la Spigola o Branzino!

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

Vuoi approfondire? Cerca l'Ombrina Boccadoro nelle nostre schede sulle specie!