

## PESCI OSSEI

# TOMBARELLO

Nome scientifico: ***Auxis thazard***

Codice FAO Alpha-3: **FRI**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tombarello è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, frequenta sia le acque del largo che quelle costiere, queste ultime soprattutto nei periodi stagionali più caldi.

La specie è gregaria e migratoria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 70 cm (per un peso che può superare i 5 Kg), con una longevità oltre i 5 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima

di circa 25 cm\* (per un peso stimato di 200 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo estivo. La specie è predatrice, nutrendosi di piccoli pesci (tra cui anche i giovanili di altri tinnidi), cefalopodi e crostacei.

\*LT maturità 50% da 27 a 35 cm (informazioni bibliografiche)

### CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è robusto, fusiforme a sezione quasi circolare, che si rastrema verso il peduncolo caudale il quale è provvisto di una robusta carena.

La testa è conica con muso appuntito. Le pinne dorsali sono due e molto distanziate tra loro, di cui la prima più grande e di forma triangolare; sono altresì presenti 7-9 pinnule sia dopo la seconda dorsale che dopo la pinna anale.

Il dorso è di colore blu scuro con un caratteristico disegno nerastro, mentre il ventre è bianco.

Le pinne pettorali e pelviche sono viola, con le parti interne di colore nero.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tombarello crudo (parte edibile) contengono circa 24 g di proteine e 3,5 g di lipidi, per circa 130 calorie. La specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", ha una quali-

tà organolettica delle carni che può considerarsi modesta.

### ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tombarello viene pescato generalmente utilizzando le reti da posta e quelle a circuizione, occasionalmente può essere catturato con le reti a strascico o i palangari. Per la regolamentazione europea ed italiana, non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è presente nei mari della Puglia, anche se le catture sono legate alla stagionalità in relazione al ciclo biologico e alle migrazioni della specie; inoltre il tombarello riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.