

PESCI OSSEI

TONNETTO ALLETTERATO

Nome scientifico: *Euthynnus alletteratus*

Codice FAO Alpha-3: LTA



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tonnetto alletterato è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso e comune in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 120 cm (per un peso di 20 Kg circa), con una longevità che può superare i 10 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 35 cm* (per un peso stimato di 500-600 g), corrispondente a un'età degli individui tra 1 e 2 anni.

La riproduzione avviene prevalentemente nel periodo primaverile-estivo.

La specie è predatrice, nutrendosi di pesci, crostacei e cefalopodi.

*LT maturità 50% da 46 a 63 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è robusto a sezione quasi circolare e si rastrema verso il peduncolo caudale; questo è provvisto su ciascun lato di una robusta carena mediana compresa tra due piccole carene situate alla base di ciascun lobo della pinna caudale. La testa è conica con il muso appuntito; le mascelle sono munite di piccoli denti conici uniseriati, che si rinvengono anche sul palato.

Le pinne dorsali sono due e contigue, di cui la prima alta con profilo concavo, la seconda seguita da 8-9 pinnule.

Il dorso è di colore blu scuro con un caratteristico disegno nerastro, formato da linee scure orizzontali ed oblique ad andamento sinuoso simili a scritte fatte da lettere e simboli (da cui il nome latino e volgare), mentre il ventre e i fianchi sono di colore bianco-argenteo.

Tra la pinna ventrale e quella pettorale sono inoltre presenti caratteristiche macchie nere tondeggianti, variabili per numero.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonnetto alleterato crudo (parte edibile) contengono circa 22 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 110 calorie.

La specie, che fa parte del così detto "pesce azzurro", ha una qualità organolettica delle carni che può considerarsi mediocre, inferiore ad altri tinnidi.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonnetto alleterato viene generalmente pescato utilizzando le reti da posta e quelle a circuizione, nonché talvolta con i palangari. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 30 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza 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 tonnetto alleterato riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.