

TONNO ALALUNGA

Nome scientifico: *Thunnus alalunga*

Codice FAO Alpha-3: **ALB**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

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

Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria e tendenzialmente gregaria, con i banchi generalmente composti da individui della stessa taglia.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 150 cm (per un peso stimato di oltre 40 Kg) con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 80 cm* (per un peso

stimato di 6 Kg), corrispondenti a un'età degli individui di circa 4 anni.

La riproduzione si concentra nel periodo estivo-autunnale.

Il tonno alalunga è un forte predatore, nutrendosi soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

*LT maturità 50% da 85 a 94 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è fusiforme a sezione quasi circolare, poco compresso lateralmente. Gli occhi sono relativamente grandi, e le mascelle sono dotate di una singola fila di denti appuntiti.

Le pinne dorsali sono due; la seconda, contigua alla prima, ha una forma spiccatamente triangolare con un lobo anteriore appuntito, ed è seguita da 7-9 pinnule verso la coda. Anche la pinna anale, opposta alla seconda dorsale, è seguita da 7-10 pinnule. Le pinne pettorali sono molto lunghe, e si estendono oltre le dorsali (da cui il nome "alalunga"). La pinna caudale è tipicamente falci-forme, e su ciascun lato del peduncolo caudale è presente una marcata carena mediana.

Il dorso è di colore blu scuro, i fianchi di un azzurro più chiaro, il ventre è argenteo.

Le pinne sono di colore grigio, con un sottile margine bianco su quella codale. Le pinnule della parte superiore del corpo sono giallastre, quelle della parte inferiore biancastre, in entrambi i casi con il margine nero.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonno alalunga crudo (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 8 g di lipidi, per circa 170 calorie.

Questa specie ha una qualità organolettica delle carni discretamente apprezzata dai consumatori, soprattutto nella sua forma conservata sott'olio.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonno alalunga viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione o i palangari derivanti, occasionalmente con le reti da posta. Secondo il D.P.R. 1639/68, la taglia minima per la pesca e la commercializzazione è di 40 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza comune nei mari della Puglia, con fluttuazioni stagionali delle catture anche legate al ciclo biologico e alle migrazioni della specie; inoltre, il tonno alalunga riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.