

ROMBO GIALLO

Nome scientifico: *Lepidorhombus whiffiagonis*

Codice FAO Alpha-3: **MEG**



Foto: N. Ungaro

CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il rombo giallo è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbiosi e fangosi oltre i 100 m e sino a 700 m circa di profondità. La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 60 cm (per un peso stimato di circa 1,5 Kg), con una longevità che può superare i 15 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di 16-17 cm* (per un peso

stimato di 25-30 g), corrispondente a un'età degli individui di 2 anni circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi.

*LT maturità 50% da 19 a 25 cm (informazioni bibliografiche)

CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piatto e ovaliforme, con il muso acuto, la mandibola prominente e la mascella protrattile.

Gli occhi, posizionati entrambi sul lato sinistro del corpo (quello rivolto verso l'alto), sono vicini e posizionati in maniera sfalsata. La pinna caudale è convessa; le pinne pari del lato cieco (il destro, quello rivolto verso il basso) sono più piccole di quelle opposte, soprattutto le pettorali.

Il colore del lato sinistro (quello rivolto verso l'alto) è bruno giallastro o grigio bruno, con macchie più scure poco definite, mentre il lato cieco (rivolto verso il basso) è bianco.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di rombo giallo crudo (parte edibile) contengono circa 16 g di proteine e 3 g di lipidi, per circa 95 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon interesse dai consumatori.

ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il rombo giallo viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico. Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 20 cm.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, seppure non frequentissima nel pescato date le notevoli profondità alle quali vive la specie, è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia; le catture avvengono tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.