Il pesce asimmetrico: il Rombo Liscio o Soaso

13/06/2022

ALLA SCOPERTA DELLA SPECIE

Oggi il nostro occhio volge verso una specie particolare e dalle caratteristiche ben differenti dai classici pesci di cui siamo abituati: **il Rombo liscio o Soaso**, nome scientifico *Scophthalmus rhombus.*

Parliamo di un pesce che mette d'accordo tutti grazie alle sue carni saporite e inusuale per forma e caratteristiche fisiche: piatto dal corpo largo, romboidale e asimmetrico, presenta una pelle liscia e una bocca ampia munita di denti piccoli e acuti disposti in varie serie, come dei raggi.

La colorazione, invece, è mimetica e varia a seconda del fondo su cui il pesce si sposta; riguardo alle dimensioni, raggiunge i 70 cm di lunghezza e i 7 Kg di peso, ma è comune intorno ai 300-500 grammi.



Un Rombo Liscio o Soaso si mimetizza sul fondale marino.

AMA RIPRODURSI VICINO ALLA COSTA E A VOLTE RAGGIUNGE DIMENSIONI STRAORDINARIE

Il Rombo Liscio o Soaso, in riproduzione, assume un atteggiamento particolare (ma non unico, in quanto condiviso da altre specie), in quanto si avvicina alla costa e solamente lì inizia questo particolare rituale.

Le dimensioni, come accennato, **sono medio-grandi, ma talvolta vengono catturati esemplari fuori dalla norma**; in Veneto, per esempio, è stato pescato un Rombo record da 11,5 kg!

SCEGLIAMO L'ACQUISTO SOSTENIBILE

Segnalato dall'IUCN (International Union for Conservation of Nature) come specie non a rischio, **questo pesce è largamente presente nelle acque italiane,**

dove è reperibile sia come prodotto della pesca professionale che dalla piccola pesca artigianale, la quale utilizza prevalentemente lenze per portarlo a riva.

Se vuoi fare un acquisto sostenibile, scegli di portare a tavola il Rombo Liscio o Soaso nei mesi tra giugno e novembre: in questo modo è comunque disponibile, ma fuori dal suo periodo di riproduzione.



Due esemplari di Rombo Liscio o Soaso su ghiaccio.

SCOPRI IL ROMBO LISCIO O SOASO A TAVOLA

Si caratterizza per le carni magre e dal sapore intenso (anche se meno nobili di quelle del suo parente, il Rombo Chiodato), per essere povero di grassi, ricco di potassio e magnesio.

Parliamo, inoltre, di un pesce molto facile anche da pulire visto che è sufficiente fare una piccola incisione e togliere le interiora per poterne

ricavare dei filetti appetitosi e versatili da cucinare. In particolare, ne possiamo apprezzare il gusto in ricette al forno, al vapore, al cartoccio e alla brace, dove il suo sapore particolare viene esaltato da preparazioni meno elaborate.

In Asia, dove è molto apprezzato**, troviamo questo pesce in molte ricette semplici che ne esaltano le carn**i, come quella che vi proponiamo dal nostro ricettario:



Filetti di rombo con salsa di soia, una delle ricette Hello Fish! a base di Rombo Liscio o Soaso.

Cerchi un'alternativa a questa specie? Prova il Rombo Chiodato!

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

Vuoi approfondire? Cerca il Rombo Liscio o Soaso nelle nostre schede sulle specie!