Il pesce cosmopolita: il Tonnetto striato

02/08/2021

NOME SCIENTIFICO E HABITAT DEL TONNETTO STRIATO

Nome scientifico Katsuwonus pelamis, è una specie di mare pelagica, che raramente si avvicina alle coste. Gregario e migratorio per natura, vive in banchi molto numerosi e spesso composti da migliaia di individui, compiendo migrazioni di migliaia di chilometri lungo le coste dei diversi Oceani durante la sua vita. È diffuso nelle acque temperate dell'Oceano Indiano, dell'Oceano Pacifico, dell'Oceano Atlantico orientale, dalla Scandinavia al Sud Africa, e del Mar Mediterraneo, anche se difficile trovarlo nelle coste italiane (diffusione del Tonnetto Striato).

LE CARATTERISTICHE DELLA SPECIE

Appartenente alla famiglia Scombridae, è simile al Tonnetto Alletterato, da cui si distingue decisamente per la forma più panciuta e per la colorazione caratteristica. La sua livrea è di colore blu acciaio sul dorso e bianco madreperlaceo sul ventre, con 4-7 caratteristiche linee scure orizzontali che lo contraddistinguono, dando origine al suo nome. Il Tonnetto Striato, infine, ha una lunghezza media di 80 cm per un peso di circa 20 kg (caratteristiche del Tonnetto Striato).



Esemplare di Tonnetto Striato di taglia media. Fonte: archivio interno.

COME SI CATTURA: CON RETI A CIRCUIZIONE E PALANGARI

Il Tonnetto Striato viene generalmente pescato con palangari e reti a circuizione, ma può essere pescato facilmente anche con ami e reti da posta (piccola pesca artigianale). Come stagione, si pesca da giugno a settembre (pesca del Tonnetto Striato).

I VALORI NUTRIZIONALI: ELEVATO CONTENUTO PROTEICO

Ha carni con un elevato contenuto proteico e il tenore lipidico è variabile con la taglia del pesce e la localizzazione del tessuto. L'apporto di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena è elevato, inoltre è ricco di vitamina A, niacina, vitamina B12, fosforo e selenio, con bassi livelli di sodio (valori nutrizionali del Tonnetto Striato).

QUANDO CONSUMARLO: MEGLIO DA AGOSTO A SETTEMBRE

Il Tonnetto Striato si riproduce nei mesi primaverili ed estivi, tra aprile e settembre. In ragione della stagionalità di pesca, tra giugno e settembre, si raccomanda di acquistarla negli ultimi mesi del periodo riproduttivo, da agosto a settembre. Riguardo al rischio specie, l'IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura) dichiara che la specie non è soggetta a rischi imminenti, sia per la sua presunta distribuzione, sia perché non vi sarebbero evidenze di declino o minacce specifiche (guida all'acquisto del Tonnetto Striato).



Alcuni Tonnetti striati in ceste di vimini. Fonte: archivio interno.

IL TONNETTO STRIATO IN CUCINA, GUSTOSO AL FORNO O ARROSTO

Il Tonnetto Striato, assieme al Tonno Pinna gialla, è il tonno più pescato e utilizzato a livello mondiale per la produzione di conserve di tonno, sebbene in Italia sia preferita la specie Pinna Gialla. Nonostante le sue carni siano raramente

commercializzate fresche, perché meno nobili rispetto a quelle degli altri tonni (tonno rosso, alalunga, alletterato e pinna gialla), queste si presentano comunque magre e gustose. Si presta a molte preparazioni: arrosto, al forno, in umido, bollito, marinato, crudo, sott'olio (guida al consumo del Tonnetto Striato).



Tonnetto Striato con olive e pomodorini. Fonte: archivio interno.

LE RICETTE HELLO FISH CON IL TONNETTO STRIATO

Anche il gusto vuole la sua parte: scopri le nostre ricette come i Rigatoni al quasi tonno

Vuoi approfondire? Cerca il Tonnetto Striato nelle nostre schede sulle specie!