La Palamita è il pesce in evidenza questa settimana

01/10/2018

La Palamita è un pesce azzurro di medie dimensioni, dal corpo simile a quello dei tonni.
E' di colore bluastro sul dorso, con sette/nove linee nere oblique che scendono dal dorso in avanti. Il ventre è biancastro.
Possiede qualità organolettiche simili a quelle del tonno, ma le sue carni sono più saporite.
La velocità della palamita nell'acqua, oltre che dalla forma del corpo, è fortemente determinata dalle pinne dorsali e pettorali che essendo poco sviluppate, possono rientrare in apposite sedi nel corpo del pesce, come il carrello retrattile di un aereo. Questo fa si che durante la corsa, la superficie del corpo risulta priva di sporgenze, riducendo l'attrito.
La palamita è molto simile a un piccolo tonno. Si distingue rispetto al tonnetto striato per le righe dorsali oblique e con il tonno pinna gialla per le pinne dorsali molto più brevi.
Le sue carni sono adatte ad essere conservate sott'olio come quelle del tonno rosso. Le scaglie essiccate della palamita sono l’alimento base del “dashi”, il brodo giapponese.