

Lanzardo, Lacerto, Sgombro



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Scomber japonicus colias

Famiglia

Scombridae (Scombridi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo fusiforme, allungato, ricoperto di piccole squame. Muso appuntito, occhio grande. Bocca ampia con mascelle munite entrambe di piccoli denti. Presenza di 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna codale forcuta.

Colorazione verde-azzurra sul dorso, argentea sui fianchi e sul dorso ove sono presenti numerose macchioline grigiastre. Lunghezza 30-50 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni buone di particolare sapore intenso. Commercializzato fresco, congelato, affumicato, inscatolato.

Particolarità

Appartiene alla famiglia del “pesce azzurro”. È particolarmente importante per l'industria conserviera, contiene molti grassi insaturi.

Come riconoscere se è fresco

La freschezza è data dalle carni sode e dal colore vivo della pelle.

Pulizia e trattamento

Si eliminano le interiora incidendo lo stomaco, partendo dalla coda verso la testa; si tolgono le branchie con un coltello affilato.

Preparazioni tipiche

Lo sgombro si presta per la cottura ai ferri: in questo caso il calore del fuoco permette la fuoriuscita del grasso, per cui le carni risultano più digeribili.

Gustoso, anche se meno leggero, cucinato in umido con legumi (piselli, bietole).

Dove si pesca

Vive normalmente in profondità, in primavera risale in branchi vicino alla costa. Si pesca con reti a strascico e con reti da posta. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.