

# Ombrina



## Tipo

Pesci Teleostei

## Nome scientifico

Umbrina cirrosa

## Famiglia

Sciaenidae (Schienidi)

## Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato, ovaliforme, incurvato nella parte dorsale ricoperto di grosse squame. Muso sporgente con alcuni pori cavernosi, bocca piccola; sotto la mandibola è presente un piccolo barbiglio. Dotato di 2 pinne dorsali, una pinna anale, 2 ventrali e pettorali, pinna codale dritta.

Colorazione azzurro-argentea con una linea scura al margine dell'opercolo e pinne altrettanto scure. Lunghezza fino a 50-100 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni ottime, molto delicate ed apprezzate. Commercializzata fresca, congelata, affumicata, salata ed essicata.

## Particolarità

È molto simile al branzino, sia per la forma che per la squisitezza delle carni, anche se piuttosto raro e di costo elevato. È un pesce voracissimo; quando è riunito in branchi si avvertono, anche a distanza, dei particolari rumori prodotti dalla distensione di un muscolo contratto, in rapporto con la vescica natatoria.

## Come riconoscere se è fresco

Il pesce è fresco quando si presenta con colore vivo, con carne compatta, soda e bianca.

## Pulizia e trattamento

Si procede ad eliminare le squame partendo dalla coda utilizzando un coltello o lo squamatore; si devono togliere le interiora incidendo lo stomaco partendo dalla coda verso la testa; si tolgono le branchie e la pelle con un coltello affilato.

## Preparazioni tipiche

L'ombrina è caratterizzata da una carne pregiata, per questo si presta a preparazioni e condimenti delicati che non ne coprano il gusto. Ideale è cucinarla alla brace, al forno, bollita e condita con un filo di olio extravergine d'oliva e un po' di sale.

## Dove si pesca

Vive in medie profondità in anfratti rocciosi, nei quali si nasconde, e vicino allo sbocco dei fiumi. Si pesca con le lenze di profondità, con le nasse o con reti a strascico. È diffuso nel Mediterraneo, nell'Adriatico e nell'Atlantico orientale.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.