

Sgombro, Maccarello, Lacerto



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Scomber scombrus

Famiglia

Scombridae (Scombridi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Muso appuntito in corpo fusiforme ricoperto di piccole squame, bocca grande e mascelle entrambe munite di piccoli denti. È privo della vescica natatoria. Ha di 2 pinne dorsali, una pinna anale e pinna codale triangolare e forcuta.

Colorazione verde-azzurra sul dorso, attraversato da linee trasversali, e bianco-argenteo sul ventre. Lunghezza da 25 a 50 cm e peso sino ad 1 chilo.

Caratteristiche organolettiche

Carni bianche dal 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 soprattutto per la cottura ai ferri: in questo caso il calore del fuoco permette la fuoriuscita del grasso per cui risulta più digeribile.

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 centrale ed occidentale e nell'Atlantico.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.