

## PESCI OSSEI

# TONNO ROSSO

Nome scientifico: *Thunnus thynnus*

Codice FAO Alpha-3: **BFT**



Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il tonno rosso è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie epipelagiche (vedi definizione da glossario). Diffuso in tutto il Mediterraneo, è specie migratoria di lungo raggio (anche transoceanico, oltre a compiere spostamenti verticali sino a più di 900 m di profondità), che alterna periodi di gregarismo soprattutto nelle fasi giovanili e per gli adulti durante la fase riproduttiva, a periodi di isolamento nel caso di esemplari adulti.

La lunghezza totale massima segnalata supera i 400 cm (per un peso oltre i 600 Kg) con una longevità che può arrivare ai

30 anni e più; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 100 cm\* (per un peso stimato intorno ai 15-20 Kg), corrispondenti a un'età degli individui di 3 anni circa. La riproduzione si concentra nel periodo primaverile-estivo.

La specie, forte predatrice, si nutre soprattutto di pesci e cefalopodi pelagici.

\*LT maturità 50% da 105 a 120 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è massiccio a sezione quasi circolare. Le pinne pettorali, più lunghe delle ventrali, terminano prima della fine della pinna dorsale anteriore. Il dorso è di colore blu scuro tendente al plumbeo, i fianchi grigio argentei, il ventre è bianco; le pinne sono di colore grigio-bluastro, mentre le pinnule sono di colore giallo con il margine nero.

Nei giovani individui sono riconoscibili strisce verticali o serie di macchiette argentee sui fianchi.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie semigrassa. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di tonno rosso crudo (parte edibile) contengono circa 23 g di proteine e 6 g di lipidi, per circa 151 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata tra le più pregiate tra i pesci.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il tonno rosso viene pescato generalmente utilizzando le reti a circuizione e le reti fisse, in questo ultimo caso le cosiddette "tonnare", oltre che con i palangari derivanti.

In particolare, le tonnare sono definite "di corsa" se installate sotto costa sulle vie di migrazione riproduttiva, o "di ritorno" quando posizionate sulla via dei tonni dalla costa verso il largo.

Per la regolamentazione europea (Reg. C.E. 302/2009) la taglia minima commerciale è di 115 cm o 30 kg di peso; si può derogare la taglia minima a 75 cm (o 8 kg di peso) nei casi in cui il tonno rosso sia stato catturato: a) nell'Atlantico orientale con lenze a canna o trainate; b) nel Mare Adriatico a fini di allevamento; c) nel Mediterraneo dalla pesca costiera artigianale con lenze a canna o a mano, o con palangari.

Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa, che in passato risultava in sofferenza a causa dell'intensità di pesca, sembra oggi mostrare segni di ripresa anche grazie alle limitazioni imposte dalla legge; attualmente nei mari della Puglia le catture non sono infrequenti, soprattutto in alcuni periodi stagionali. Inoltre, il tonno rosso riveste anche un certo interesse per i pescatori sportivi.