

# ROMBO QUATTROCCHI

Nome scientifico: *Lepidorhombus boscii*

Codice FAO Alpha-3: **LDB**

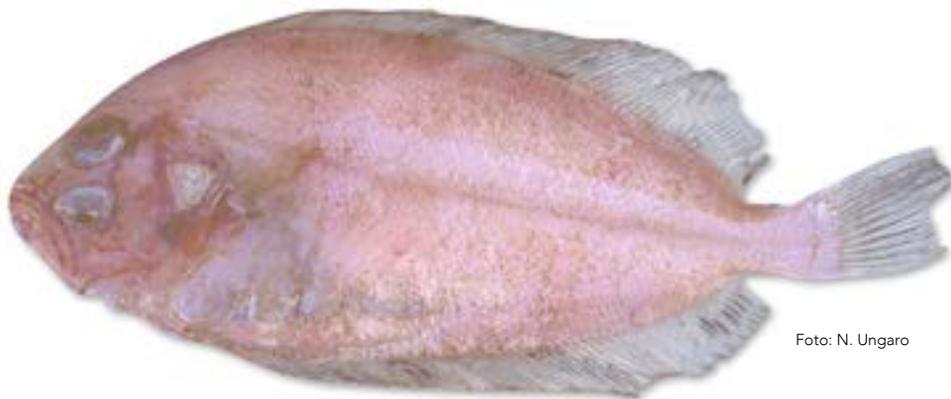


Foto: N. Ungaro

### CARATTERISTICHE BIO-ECOLOGICHE

Il rombo quattrocchi è un pesce osseo che può essere incluso nella categoria delle specie demersali (vedi definizione da glossario).

Diffuso in tutto il Mediterraneo, predilige i fondali sabbiosi e fangosi oltre i 50 m e sino a 700 m circa di profondità.

La lunghezza totale massima segnalata si avvicina ai 40 cm (per un peso stimato di circa 500 g), con una longevità che può superare i 12 anni; la maturità sessuale è raggiunta a partire da una lunghezza totale minima di circa 11 cm\* (per un peso

stimato intorno ai 10 g), corrispondente a un'età degli individui di 1 anno circa.

La riproduzione avviene generalmente nel periodo invernale.

La specie ha una dieta variabile, nutrendosi prevalentemente di piccoli pesci, crostacei e molluschi.

\*LT maturità 50% da 11 a 24 cm (informazioni bibliografiche)

## CARATTERISTICHE PER IL RICONOSCIMENTO

Il corpo è piatto e ovaliforme, con il muso acuto e la mandibola poco prominente. Gli occhi, posizionati entrambi sul lato sinistro del corpo (quello rivolto verso l'alto), sono vicini e posizionati in maniera leggermente sfalsata. Lo spazio interorbitario è piuttosto stretto e al centro si trova una cresta longitudinale. Le narici sono spostate in avanti e sono prossime all'apertura boccale. La pinna caudale è convessa; le pinne pari del lato cieco (il destro, quello rivolto verso il basso) sono più piccole di quelle opposte, soprattutto le pettorali. Il lato sinistro del corpo (rivolto verso l'alto) è traslucido, di colore grigio-giallastro o marrone chiaro, con 4 caratteristici ocelli neri sui lati posteriori delle pinne dorsali e anale (uno dei caratteri distintivi rispetto alla specie affine *Lepidorhombus whiffiagonis* – rombo giallo), mentre il lato cieco (il destro, rivolto verso il basso) è bianco.

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Dal punto di vista nutrizionale è considerata specie magra. Secondo le informazioni disponibili, 100 g di rombo quattrocchi crudo (parte edibile) contengono circa 18 g di proteine e 2 g di lipidi, per circa 80 calorie. Riguardo la qualità organolettica delle carni, questa specie è considerata di buon pregio.

## ATTIVITÀ DI PESCA E STATO DELLA RISORSA

Il rombo quattrocchi viene pescato generalmente utilizzando le reti a strascico. Nel Mediterraneo non è prevista una taglia minima per la pesca e la commercializzazione, mentre per l'Atlantico il Regolamento CE. n. 850/1998 prevede una taglia minima di 20 cm. Per quanto attiene lo stato di sfruttamento, la risorsa è ancora abbastanza presente nei mari della Puglia; le catture avvengono tutto l'anno, con fluttuazioni stagionali.