

Rombo chiodato

Psetta maxima

5



Biologia

Il rombo chiodato (*Psetta maxima*) è un pesce piatto sottile con entrambi gli occhi sullo stesso lato, quello superiore. Si trova comunemente lungo le coste atlantiche d'Europa, meno frequentemente nel Mediterraneo. Vive in fondali marini sabbiosi e fangosi, in acque da poco profonde fino a 100 metri di profondità, e si mimetizza assumendo lo stesso colore del fondo marino. La deposizione delle uova avviene da maggio a luglio nell'Atlantico e prima, da febbraio ad aprile, nel Mediterraneo. Le larve sono inizialmente simmetriche, ma dopo 40-50 giorni, man mano che si sviluppano, l'occhio destro si sposta verso il lato sinistro. Il rombo chiodato è carnivoro. Il novellame si nutre di molluschi e crostacei, mentre gli adulti si cibano essenzialmente di pesci e cefalopodi.

Allevamento

L'allevamento del rombo chiodato è iniziato negli anni '70 nel Regno Unito per poi diffondersi in Francia e Spagna. Benché altri paesi dell'UE si dedichino all'allevamento del rombo chiodato, il principale produttore dell'UE è attualmente la Spagna, in particolare la regione della Galizia.

Come avviene per la maggior parte del novellame di orate e spigole, il novellame di rombo è prodotto in avannotterie tecnologicamente sofisticate, che richiedono la presenza di personale qualificato.

La riproduzione in cattività avviene in condizioni rigorosamente controllate. I riproduttori sono mantenuti in vasche di cemento, a bassa densità, sotto fotoperiodo e a temperatura specifica, e nutriti con granulati morbidi appositamente ideati. In questo modo le uova sono disponibili tutto l'anno. Le uova sono pelagiche e sono conservate in vasche incubatrici fino alla schiusa.

Le larve vengono allevate in sistemi semi-intensivi (cinque larve per litro) o intensivi (venti-quaranta larve per litro). Quando la bocca si apre, vengono alimentate con zooplancton e successivamente con artemie (piccoli crostacei). Anche il fitoplancton può essere aggiunto alle vasche. Durante il secondo mese di vita le larve sono svezzate con diete artificiali industriali. Nei due mesi successivi, il novellame è nutrito con granulati secchi in vivai, dove raggiunge un peso di 5-10 g.

Il novellame viene poi trasferito all'esterno in vasche più grandi, per un periodo di pre-ingrasso di alcuni mesi, fino a raggiungere all'incirca i 100 g di peso.

L'ingrasso avviene normalmente in vasche esterne a terra di forma quadrata o circolare, contenenti acqua di mare pompata a circuito aperto. Le vasche sono coperte per proteggere i pesci da ustioni causate dai raggi del sole. La densità è di 20-40 kg per metro quadrato. Solo una piccola quantità di rombo chiodato europeo viene prodotta in sistemi di acquacoltura a ricircolo. Per la fase di ingrasso possono essere utilizzate anche gabbie a fondo piatto, che tuttavia sono meno frequenti. Per ottenere una dimensione commerciale di 1,5 o 2 kg sono necessari 26-30 mesi.

Produzione e commercio

Prima che l'allevamento del rombo chiodato si diffondesse in Cina, con riproduttori importati dall'Europa, la sua produzione era limitata all'area europea. Secondo i dati della FAO, la Cina produce circa 60 000 tonnellate di rombo chiodato d'allevamento, mentre la produzione in acquacoltura dell'UE è pari a poco meno di 10 000 tonnellate; la produzione ittica dell'UE si attesta a circa 6 000 tonnellate all'anno. All'interno dell'UE, il principale paese produttore di rombo chiodato d'allevamento è la Spagna, sebbene ci si attenda a breve uno sviluppo considerevole di questa attività anche in Portogallo. Il commercio con i paesi terzi non è significativo. Il commercio del rombo chiodato d'allevamento all'interno dell'UE è stimato in metà del valore dell'intera produzione d'acquacoltura europea, con i principali flussi provenienti dalla Spagna verso Francia, Italia e Portogallo.



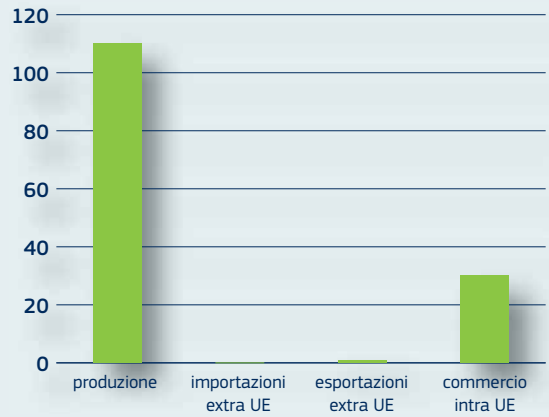
Presentazione sul mercato

In genere questo pesce piatto è venduto intero ed è usato principalmente nel settore della ristorazione.

Valori nutrizionali medi per 100 g (medi)

Calorie: 108 kcal
Proteine: 18 g
Selenio: 18 µg
Vitamina D: 3,6 µg
EPA (acido eicosapentaenoico): 364 mg
DHA (acido docosaesaenoico): 428 mg

Offerta e commercio di rombo chiodato nell'UE* (2009) (MEUR)



* da pesca e acquacoltura.

Fonte: Eurostat.

Rombo in zuppa con pomodori

Ingredienti per 4 persone

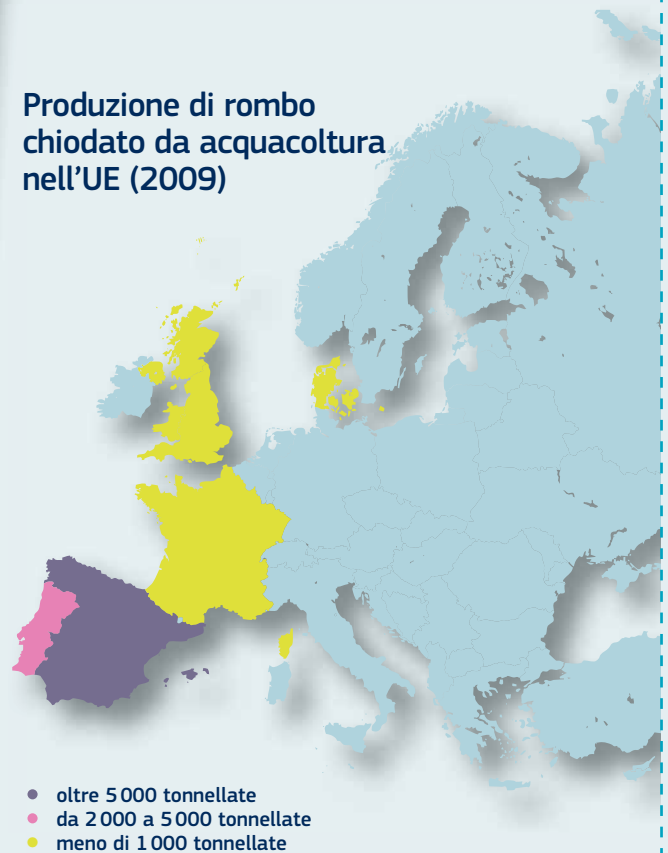
- Un rombo di un chilo
- Mezzo chilo di pomodorini
- Uno spicchio di aglio
- Un ciuffo di prezzemolo
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Sale, pepe

Preparazione

1. Pulite bene il rombo e tagliatelo a fettine.
2. Fate scaldare in una padella l'olio extravergine e rosolate il prezzemolo e l'aglio tritati.
3. Quando l'aglio comincia a imbiondire, sistemate nel tegame i pezzi di pesce.
4. Regolate di sale e pepe e sfumate con il vino bianco.
5. Una volta evaporato il vino, aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti e cuocete a fuoco medio per circa 25 minuti.

Ricetta di Slow Food Italia

Produzione di rombo chiodato da acquacoltura nell'UE (2009)



Fonte: Eurostat.