

Sgombro occhione o Lanzardo (*Scomber japonicus*)



Chi è

Appartiene agli Scombridi, famiglia che comprende anche tutti le specie di Tonni, ed è considerato fra i “Pesci azzurri”.

È un pesce pelagico, diffuso in tutto il Mediterraneo, che vive in branchi molto numerosi in acque profonde, ma non oltre i 300 metri di profondità. Nel periodo riproduttivo, ovvero da giugno ad agosto, si avvicina alla costa e tende a nuotare più in superficie. È capace di grandi migrazioni e di rapidi spostamenti in senso verticale. È specie carnivora, vorace che si nutre principalmente di piccoli Clupeidi e di organismi planctonici.

Come è

Il corpo è allungato, fusiforme, poco compresso ai lati e piuttosto sottile verso il peduncolo caudale. Ha due pinne dorsali molto distanti fra di loro; la seconda, così come la pinna anale, è seguita da una serie di cinque pinnule. Il dorso ha una colorazione verde – bluastro brillante con numerose strisce oblique vermicolari nere. I fianchi ed il ventre sono argentei su cui sono visibili molte macchiette scure tondeggianti. Di norma gli individui che si trovano presso i nostri mercati misurano 20-30 cm, ma sono segnalati soggetti di oltre 50 cm di lunghezza.

Come si cattura

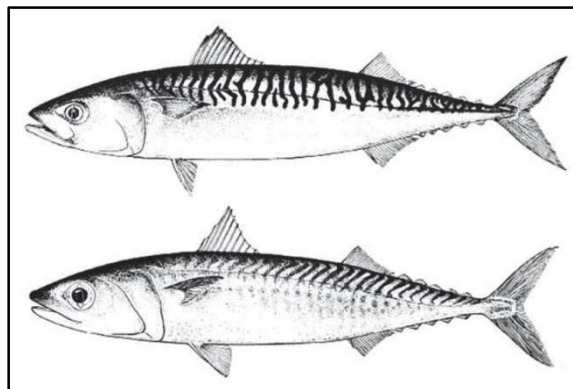
Si cattura con le lampare ed i ciancioli, con reti da traino pelagico (volanti) con reti da posta e con la lenza.

Periodo di pesca

Si pesca tutto l’anno, ma soprattutto da giugno a novembre.

Curiosità

Il Lanzardo o Sgombro occhione è molto simile allo Sgombro, ma si distingue da questo proprio per avere un occhio più grande, per la presenza sul dorso (soprattutto sulla nuca) di numerose linee trasversali sinuose ad andamento “a labirinto” più numerose e complesse rispetto allo Sgombro, e per la presenza di numerose macchiette grigio-nerastre sui fianchi e sul ventre.



Differente aspetto di uno Sgombro (figura in alto) e di un Lanzardo o Sgombro occhione (figura in basso)

Un po' di storia

È citato da Aristotele nell'*Historia animalium* e da Aristofane nell'*Olkasi* (I Mercanti) dove viene descritto come "... vel scombro omnino similis" ovvero "del tutto simile allo Sgombro".

In alcune anfore recuperate nel Mediterraneo e datate fra il I° e II° secolo d.C. sono stati rinvenuti resti di Sgombri occhione molto ben conservati probabilmente per il fatto che le anfore erano state trattate internamente con la pece.

In epoca romana gli Sgombri (e probabilmente anche gli Sgombri occhione) erano utilizzati, insieme alle acciughe e ai tonni, nella produzione del "garum". Si tratta di una salsa, a dire il vero piuttosto maleodorante e dal sapore pungente, utilizzata quale condimento per insaporire e valorizzare diversi tipi di pietanze.

Le cronache del I° secolo a.C., raccontano come questi pesci non avessero altri usi se non quello della produzione di garum. A questo proposito il geografo greco Strabone, riferisce: "Vi è poi l'isola di Ercole appena dietro Cartagine, che è detta Sgombraria per la cattura degli Sgombri, dai quali si ricava il garum migliore...".

Quinto Gargilio Marziale, scrittore romano vissuto intorno alla metà del III° secolo d.C., nel descrivere la preparazione del garum dice: "Si usino pesci grassi come Sardine e Sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di un terzo, interiora di pesci vari".

Il Garum sociorum era considerato fra i migliori e per questo molto apprezzato; era lavorato da una cooperativa di Cartagine e si caratterizzava per il gusto prevalente dello Sgombro. L'anno di produzione e la qualità del garum venivano indicate con lettere dipinte sulle anfore.

Sempre fra le migliori salse oltre Garum excellens, prodotto con Alici e ventresche di Tonno, e al Garum flos Murae ottenuto dalle Murene, occorre ricordare il Garum flos floris ottenuto con diverse qualità di pesci (fra cui Sgombri, Alici, Tonni, ecc.). È interessante rilevare che l'espressione "fior fiore" ancora oggi è largamente utilizzata per indicare una qualità superiore di un prodotto, ed in effetti il Garum flos floris era tale in quanto ottenuto dalla prima filtrazione dell'impasto fermentato.

Valore economico

Specie meno apprezzata dello Sgombro, il Lanzardo o Sgombro occhione ha carni gustose, morbide, bianche, delicate anche se piuttosto grasse. È specie di interesse anche per l'industria conserviera, essendo preparato sotto forma di filetti sott'olio.

Valori nutrizionali per 100 gr (Fonte IRAN)

Energia (kcal)	170
Energia (kJ)	710
Proteine (g)	17
Lipidi (g)	11,1
Carboidrati (g)	0,5

Nomi dialettali

Ancona: Lanciardo

Brindisi: Culeu

Cagliari: Scumbru, Pesci scummu

Chioggia: Lansardo, Ganzariol

Catania: Strummu ucchiutu

Crotone: Strummu cucuzzaru

Genova: Cavalla

Livorno: Pesce havallo

Manfredonia: Laciertu

Messina: Varatulu

Napoli: Lacierto, Scurtone

Olbia: Uccioni, Occhioni

Palermo: Uocchi grossi

Reggio Calabria: Polauritto
Roma: Lanzardo, Maccarello, Lucardo
Savona: Cagnassa, Cavalla
Taranto: Culeo
Trieste: Lanzardo
Venezia: Lanzardo

Come si chiama in Europa

Maquereau espagnol (FR), Estorino (ES), Mackerel (UK), Makrele, Spanische makrele (DE), Spansk makrel (DK), Cavala (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.
Foto di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.