

Il pesce azzurro



Il pesce azzurro , comunemente detto “povero” è assai ricco e importante per la nostra alimentazione. E’ un alimento adatto a soddisfare le esigenze di tutta la famiglia, dai più piccoli ai più anziani, sia per il valore nutrizionale che per le carni gustose. Nonostante ciò, la scelta del consumatore va verso specie più pregiate , scarse nei nostri mari , e quindi in gran parte importate , a scapito della commercializzazione del pesce azzurro , più abbondante nei nostri mari , perciò meno costoso.

STORIA

Il pesce azzurro ha comunque avuto un ruolo di primo piano nell’alimentazione delle popolazioni costiere; l’uso del pesce azzurro nelle salse per esempio è antichissimo.

Il garum, la più famosa salsa degli antichi romani , prevedeva l'impiego degli sgombri , sardine e acciughe . Dal 1700, grazie alla diffusione della tecnica della conservazione sott'olio, entrò a pieno titolo anche sulle tavole dall'entroterra.

DENOMINAZIONE

Quella di “pesce azzurro” è una definizione di uso generale , un po' come nel caso di “ pesce bianco”. Si chiamano azzurri quei pesci che hanno una colorazione dorsale blu scuro, in alcuni un po' verde e sul ventre argentea.

I più diffusi nei nostri mari sono le sardine , le alici gli sgombri , sono pesci di piccole dimensioni che non hanno niente in comune con il tonno e il pesce spada se non il colore.

