

(...) I pesci solitamente hanno carni chiare o addirittura bianche. Tra le eccezioni vi è un pesce apprezzato dal punto di vista culinario già dagli antichi romani: il tonno. In realtà il genere Thunnus, della famiglia Scombridae, contiene varie specie, anche se spesso dal punto di vista commerciale non vengono distinte. Il più pregiato è sicuramente il Thunnus thynnus o "tonno rosso". Predatore a sangue caldo presente in branchi nell'oceano Atlantico, può superare i quattro metri di lunghezza e i 600 kg di peso.

Una parte della popolazione entra nel mar Mediterraneo in primavera per riprodursi tra giugno e agosto mentre il resto procrea nel golfo del Messico. È un pesce a rischio di estinzione a causa della pesca su larga scala a cui è stato sottoposto negli ultimi decenni, grazie anche alla moda del Sushi e del Sashimi in cui viene consumato crudo. Più comune e più piccolo, ma meno pregiato, il Thunnus albacares o "tonno a pinne gialle". Proveniente dall'oceano Pacifico e dall'oceano Indiano è la specie più utilizzata dall'industria conserviera per preparare il tonno in scatola. (...)

L'articolo:

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2011/01/24/rosso-tonno/>

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2011/02/14/la-cottura-del-tonno/>

Sull'argomento:

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=31770>

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=31858>

\* \* \*

Corte UE - Il regolamento che vieta la pesca è in parte invalido:

## Rosso tonno

Scritto da Administrator

---

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=32018>

<http://www.greenreport.it/new/index.php?page=default&id=9451>

\* \* \*

Passato...prossimo:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1355:tonno-lultima-mattanza&catid=112:nutrizione&Itemid=104](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1355:tonno-lultima-mattanza&catid=112:nutrizione&Itemid=104)