

Agenzia ANSA**Canale Terra&Gusto**

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

cerca

[Mondo Agricolo](#)[Europa](#)[Regioni](#)[Prodotti tipici](#)[Vino](#)[Dolci Piaceri](#)[Dal Mare](#)[Salute](#)[Fiere & Eventi](#)[Business](#)[Distribuzione](#)[In Breve](#)

Ostriche e gamberetti, occhio alle truffe di Capodanno

Come scegliere in sicurezza il pesce per il cenone

31 dicembre, 17:48

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)[salta al contenuto correlato](#)

0

Tweet

2

Consiglia

2

[Indietro](#)[Stampa](#)[Invia](#)[Scrivi alla redazione](#)[Suggerisci \(\)](#)**1 di 3**[precedente](#)[successiva](#)



Ostriche (foto archivio)

[precedente](#)

[successiva](#)

Capodanno, scocca l'ora del cenone e la relativa corsa all'acquisto di gamberi, branzini e ostriche. Ma e' proprio questo il momento in cui, impennandosi la domanda di pesce e crostacei, cresce il numero di frodi commerciali. Nonche' il rischio di incappare in prodotti di scarsissima qualita'. "In questi giorni occorre fare attenzione e rivolgersi a rivenditori di assoluta fiducia", sottolinea Valentina Tepedino, veterinario e direttore di Eurofishmarket, societa' specializzata nella consulenza, informazione e ricerca nel settore dei prodotti ittici.

"Le accortezze riguardano sia il pesce fresco che quello congelato. Nel primo caso infatti spesso vengono vendute, a prezzi stellari, specie alternative e meno pregiate al posto di quelle effettivamente richieste dal cliente: succede spesso con il gambero rosso dell'Atlantico, spacciato per quello piu' nobile del Mediterraneo. Nel secondo caso, e l'ho visto fare piu' volte sotto i miei occhi, il prodotto congelato non viene scongelato in maniera opportuna, e cioe' in una cella frigorifera ad una temperatura tra lo 0 e i 4 gradi, bensì con metodi frettolosi, come un getto d'acqua corrente dentro un secchio". La fregatura insomma e' dietro l'angolo, specie in un paese come il nostro dove a fronte del migliaio di prodotti commercializzati (sia locali che d'importazione, tra pesci, crostacei e molluschi) le specie richieste sono poco piu' di una decina. .

Come difendersi? "Innanzitutto controllare che le etichette siano ben chiare", continua Tepedino, "e che riportino la denominazione esatta del pesce (e cioe' il nome che la legge gli ha dato), la sua origine, il metodo di produzione e se sia stato scongelato. Da sfatare poi la convinzione che le taglie piccole siano necessariamente le piu' pregiate. Da evitare assolutamente le cassette per il misto da zuppa con esemplari

sotto i 7 cm: sono vietate e continuare ad acquistarle significa non garantire alle prossime generazioni il consumo di pesce. Diffidare poi delle polpettine di bianchetti di cui sono pieni i ristoranti: la cattura dei bianchetti di sardine e' vietata anch'essa da piu' di un anno e quelli in circolazione non sono altro che 'falsi' provenienti dalla Cina". E per le ostriche? "Anche qui vale la regola dell'etichetta", continua il veterinario, "perche' conta moltissimo come sono state allevate: a fare la differenza in questi molluschi e' il loro ingrasso e affinamento. Le superostriche in offerta vanno proprio lasciate perdere" . .

A soccorrere il consumatore interviene in questi giorni proprio Eurofishmarket: la societa' ha di recente reso definitivamente operativa su iPhone, iPad e Blackberry un'applicazione particolare, detta Fishbook (Personal Fish Shopper), sorta di miniguia portatile per acquistare i vari tipi di pesce commercializzati in Italia. Grazie alle informazioni e alle foto di oltre 100 varieta' di prodotti, il consumatore puo' valutare in tempo reale, davanti ai banchi del mercato, che tipo di pesce abbia davanti, la taglia minima con la quale possa essere venduto, l'esatto valore commerciale e perfino come poterlo cucinare. Non solo: oltre alle immagini del pesce intero, l'app contiene dettagli fotografici, molto semplici, che permettono di scoprire a quale specie appartenga l'esemplare che si vuole acquistare, evitando cosi' eventuali truffe. Un esempio? "Le aragoste mediterranee presentano tra le due corna un gran numero di dentellature sporgenti", spiega ancora Tepedino. "In assenza di queste abbiamo davanti un esemplare tropicale. L'app aiuta a scoprire appunto questi trucchi". Insieme a tante altre varieta' di pesce nostrano come l'aleccia, il lanzardo e lo spatola, poco conosciute ma dalle ottime qualita' nutrizionali. E un suggerimento per il cenone? "Invece della classica spigola", conclude Tepedino, "vale la pena provare il bistrattato cefalo. Il volpina (quello da cui si ricava la bottarga piu' pregiata) e il dorato sono varieta' che nulla hanno che vedere con quelle che vivono nel fango. Assai poco conosciute, le loro carni, se freschissime, sono da preferire a qualsiasi branzino. Anche nel prezzo: visto che rispetto ai 35 euro/kg di questi giorni, un buon cefalo arriva a costare al massimo 8 euro/kg".

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



ANNUNCI PPN



Organizzare un Meeting?

Scopri le soluzioni Atahotels per i tuoi eventi
[Chiedi un preventivo!](#)



Vivi da protagonista

Con Carta Oro American Express eventi esclusivi e vantaggi!
www.americanexpress.com



Conto corrente YouBanking

Il conto che azzera le spese.
www.YouBanking.it

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati