

Platessa o scherzetto? Attenti ai sosia...



Platessa

È la cugina povera della sogliola, al confronto la differenza è come tra il giorno e la notte, ha un discreto mercato, è oggetto di una pesca intensiva perché le sue carni sono delicate e leggere. Parliamo della Platessa, che sempre più di frequente si trova, esclusivamente in filetti, sui banchi delle pescherie e soprattutto in quelli dei supermercati. Vale tre volte meno della sogliola nostrana che è considerata fuori mercato perché arriva a costare anche 45 euro al chilo. A differenza della sogliola pescata in Atlantico venduta eviscerata che costa intorno ai 25 euro al chilo. Però, occhio alle imitazioni! Può capitare che vi mollino per platessa i filetti della poco pregiata Passera che vale 4-5 volte meno o peggio ancora dei filetti di Limanda che vale pochi centesimi. E spesso controllare l'etichetta, (obbligatoria, che indica il luogo e la data di quando il pesce è stato pescato e la data di scadenza del filetto), non è sufficiente se la frode è all'origine. Importatori poco onesti



Filetto di Platessa

con un semplice gioco delle tre carte, sostituiscono l'una con l'altra. Quando abbiamo i filetti sotto gli occhi è tutto molto complicato, la distinzione è molto ardua anche per un occhio allenato ed appena si ha il sospetto di sostituzione conviene procedere con le analisi di laboratorio attraverso riconoscimento elettroforetico (mappa proteica) o con PCR (analisi del DNA). Per un consumatore ovviamente è impossibile fare tale distinzione, queste analisi spettano esclusivamente ai vari organi di controllo.



Filetto di Limanda

La platessa è un pesce adattato a vivere sdraiato sul fianco sinistro, pertanto l'evoluzione ha portato ad avere entrambi gli occhi sul lato destro e una livrea mimetica, mentre il lato sinistro presenta una colorazione biancastra a volte macchiata di nero e una pinna pettorale di piccole dimensioni. Siccome è commercializzata soltanto sfilettata, difficilmente vi capiterà di vederla intera.

Il mensile Eurofishmarket ha pubblicato recentemente l'interessante inchiesta **"I sosia della Platessa"** che mette in evidenza come l'insufficienza di offerta della Platessa da parte dei mercati del Nord Europa sta portando a sostituire sempre più, in modo più o meno dichiarato, i filetti di questa specie con quelli di altre specie di diverso pregio, differente provenienza e differente processo produttivo. Interessante scoprire per intero la filiera della catena distributiva che porta i filetti sulle nostre tavole, dai luoghi di pesca agli stabilimenti di trasformazione per finire nei mercati internazionali. In un numero precedente (n.1/2006) aveva documentato una discreta quantità di filetti di passera commercializzati frammisti o in totale sostituzione di quelli di platessa. L'indagine di oggi conferma il dato precedente e lo completa. Difatti neppure i filetti di passera sono sufficienti a coprire la domanda di Platessa in Europa e neppure quelli di Limanda. Dunque i "sosia della platessa" dei Mari del Nord non sono sufficienti a sopperire, neppure se messi insieme, alla richiesta della stessa in UE. Ecco perché sono state reperite sul mercato mondiale altre specie ittiche "sosia della platessa".



Marcello Leoni, sin.

Per quel che ci interessa, dato per scontato che i controlli ci fanno dormire sonni tranquilli, noi vi proponiamo come cucinare i bei filetti di platessa che avete acquistato magari approfittando delle periodiche offerte che si trovano al



Filetto di platessa con parmigiana di cardi

supermercato. Non certo infarinati e fritti, arrotolati in padella, gratinati o al forno in involtini, ma come ci propone lo chef nostro amico Marcello Leoni, che già si è esibito lo scorso 15 dicembre nella nostra libreria quando abbiamo presentato l'enciclopedia Grande Enciclopedia dei Molluschi, Crostacei e Ricci di mare provate a fare la parmigiana di cardi con filetto di platessa. Ecco la ricetta: Ingredienti: Mozzarella, salsa di pomodoro e basilico, parmigiano reggiano, basilico fresco, cardi (al posto delle melanzane), filetti di Platessa, lenticchie. Preparare la parmigiana con i cardi Cucinare i filetti di platessa per pochi minuti a fuoco lento in olio extra vergine di oliva. Distribuire a pioggia le lenticchie precedentemente bollite e ripassate in padella con profumi ed erbe aromatiche, e buon appetito!



Leoni, è un romagnolo sessantottino, ha iniziato a trafficare tra i fornelli nel 1982, quando aveva appena compiuto 14 anni. Ha



Marcello Leoni

quando aveva appena compiuto 17 anni. Ha fatto le sue esperienze al famoso ristorante Triabolo di Argenta subito dopo con Gianfranco Vissani, fino al 1998 quando ha aperto a Bologna il Sole che ha chiuso venti giorni fa. Ora è in attesa che si concludano i lavori del suo nuovo **Ristorante Leoni** sempre a Bologna in zona Fiera, che conta di inaugurare a metà giugno. "Sarà il ristorante dei miei sogni - dichiara con enfasi -, uno dei più belli, il legno è l'elemento dominante, è progettato da un mio amico tedesco ingegnere, falegname e artista, un vero scultore del legno."