



Il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N.314
NOVEMBRE
DICEMBRE 2013

Pino Lavarra
alla conquista
di Hong Kong

GRANDI CONCORSI 2014:
Internazionali d'Italia
Cuoco dell'anno

OLTRE L'80% DEI POLPI SONO IMPORTATI CONGELATI ED È DIFFICILE PER I RISTORANTI DISPORRE DEL PREGIATO POLPO FRESCO NAZIONALE. E LE FRODI NON SI CONTANO!

IL POLPO TUTTE LE VERITÀ



di Valeria Tepefina
molto versamento
di: S. Sant'Alcanta
(www.italianmarket.it)

Le migliori foto
su pagina 76



Polpo
(Octopus vulgaris)

Il polpo è uno sòlo, ossia quello che riporta la denominazione scientifica di *Octopus vulgaris*. Così ha stabilito la normativa che dal 2002 obbliga chi produce e vende prodotti ittici a dichiararne la denominazione obbligatoria in lingua italiana e quella in lingua latina, la provenienza ed il metodo di produzione.

Questa premessa per chiarire che il termine "polpo" spesso usato in sostituzione di polpo non è corretto per questo mollusco cefalopode, poiché indicativo di uno stadio vitale della medusa. Allo stesso modo anche il termine di "piovra" non trova una corrispondenza nella terminologia legale di questi prodotti anche se spesso è utilizzata, a livello commerciale, per intendere un polpo di grosse dimensioni. Così come spesso i moscardini di grosse dimensioni vengono confusi con i polpi o, al contrario, i polpi di piccole dimensioni vengono confusi con i moscardini.

Fortunatamente distinguere le suddette specie tra loro, trascurando le loro dimensioni, che possono trarre in inganno, è molto semplice se vengono osservate le ventose presenti sulle loro braccia, che sono precisamente due file nel polpo ed una sola nel moscardino.

Oltre l'80% è importato congelato il polpo è uno dei molluschi cefalopodi più richiesti sul mercato europeo. Negli ultimi anni la domanda ha di gran lunga superato l'offerta anche per il mercato italiano. Per dare un po' di cifre basti pensare che dal 2000 ad oggi c'è

stato un netto calo del polpo pescato a livello nazionale ed un importante incremento delle importazioni da tutto il mondo. Sono infatti oltre 50 mila circa le tonnellate di polpo importate rispetto alle circa 5 mila tonnellate prodotte nel nostro Paese. Del prodotto importato oltre l'80 per cento arriva congelato (dati Ima).

Questi numeri fanno intuire quanta realmente è la disponibilità di polpo fresco nazionale e dunque quanto sia difficile che a tale minima quantità possa soddisfare pescherie, ristoranti ed aziende dedicate alla trasformazione che pure lo ricercano e che spesso lo dichiarano come tale consapevolmente od inconsapevolmente. Infatti, in numerose delle indagini condotte dagli Organi di controllo su tutto il territorio nazionale, si sono evidenziate numerose frodi per la vendita di polpi differenti da quelli dichiarati in etichetta per specie, per provenienza e per stato fisico di conservazione, come la vendita di polpo scongelato come fresco.

Come e riconoscere le specie
Il riconoscimento delle specie appartenenti alla famiglia degli ottopodi non è semplice, poiché i vari esemplari si assomigliano molto tra loro, pur avendo caratteristiche sensoriali e valore commerciale notevolmente differenti. Il polpo, dunque, *Octopus vulgaris*, non ha segni distintivi particolarmente evidenti a livello macroscopico e questo rende in generale più complicata la differenziazione con altre specie e più semplice con quelle che hanno dei segni distintivi evidenti come il polpo messicano, il polpo indopacifico ed il polpo atlantico che negli

ultimi anni stanno abbondando sui nostri banchi e nei ristoranti italiani. Infatti, il polpo messicano ha un intenso colore nero internamente alle braccia, quello indopacifico (*Octopus membranaceus*) ha due macchie scure caratteristiche subito sotto la testa mentre il polpo atlantico (*Octopus dollfus*) ha come un disegno simile ad una reticolatura diffusa su tutto il corpo. Sono ormai oltre una decina le specie di polpo che vengono importate in Italia quotidianamente e per acquistarle con consapevolezza sarebbe utile fare riferimento a pescivendoli di fiducia e verificarne il nome latino riportato nei documenti di accompagnamento e magari quando si hanno dubbi sul suo aspetto macroscopico, ricercarne le caratteristiche su internet (sul sito di Eurofishmarket alla voce "Enciclopedia multimediale on-line"). Chiaramente lo stesso suggerimento vale anche per la provenienza che raramente, come suddetto, è italiana. Dunque per i ristoranti che vogliono essere sicuri di vantare polpo italiano nei loro menù si consigliano fornitori che siano in grado di ben dimostrare la tracciabilità dei loro prodotti magari attraverso la documentazione allegata agli stessi tra i quali quella della barca che ha effettuato la pesca. Da alcuni mesi è obbligatorio per legge, tra le altre cose, dimostrare infatti, la reale provenienza italiana per potere segnalare un prodotto ittico come tale acquistandolo esclusivamente e direttamente dal produttore.

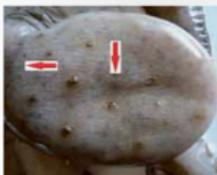
Scegliere i fornitori
Oltre che per evitare le frodi è importante distinguere le varie specie di polpo anche per meglio comprenderne il loro utilizzo in cucina. Ci sono infatti specie di ottopodi di importazione interessanti dal punto di vista sensoriale ma che hanno necessità di cotture differenti in cucina rispetto alla



Polpo indopacifico
(Octopus membranaceus)



Polpo atlantico
(Octopus dollfus)



Polpo in essiccazione (Octopus m. 350)



Musco ridio (Eledone moschata)

nostra specie. Vale lo stesso discorso per quanto riguarda la vendita di polpo congelato per fresco. Il polpo fresco ha un valore commerciale normalmente superiore del polpo congelato. Premesso però che quasi tutto il polpo di importazione arriva in Italia congelato/decongelato, anche per potere subire il processo di lavorazione utile al suo inasprimento è importante che chi lo compra sappia il suo reale stato fatto al fine di gestirlo nel modo più corretto possibile. A tal fine si consiglia sempre il suo acquisto da fornitori di fiducia anche per evitare prodotti eventualmente trattati con additivi. Il riconoscimento macroscopico tra prodotto fresco e congelato non è semplice soprattutto per i meno esperti (occhio, pelle e sua pigmentazione, elasticità delle braccia sono solo alcuni dei caratteri da tenere in considerazione). Insomma, come tutte le specie ittiche più richieste, il polpo è una di quelle che richiede maggiore attenzione nella scelta per acquistare il prodotto desiderato in modo consapevole e al giusto prezzo, che sia italiano od estero, fresco o congelato. **88**



toollio, l'universatile.

Un unico utensile, infinite funzioni per moltiplicare la tua creatività in cucina.



Dresler Milano, Chef

toollio®

Toollio dà un nuovo significato ai concetti di versatilità e praticità in cucina. È un robot modulare che unisce più funzioni in un unico utensile: una soluzione perfetta per ottimizzare lo spazio di lavoro, un concreto vantaggio economico per chi vuole avere a disposizione tutte le principali funzioni professionali.



design by adriano design™



Slicing
Trapezoid
Isocottica
Grating
Cutting
Tagliavivande
Tagliavivande
Isocottica

FACEMS.p.a. - TRE SPADE - www.trespade.it



Made in Italy
Since 1894

