

Cerca...

Vai

⇒ Navigate



L'ORIGINALE
 BIOPLASTICA
 BIODEGRADABILE
 COMPOSTABILE

il fatto alimentare

⇒ Navigate

[Home](#) > [Recensioni & Eventi](#) > Il servizio sul...

[Recensioni & Eventi](#)

Il servizio sul pesce al mercurio delle Iene e l'articolo sull'allevamento del salmone di Slow Food sono approssimativi e allarmistici. Il parere di Valentina Tepedino

Publicato da [Roberto La Pira](#) il 6 marzo 2014



La trasmissione radio Rai Decanter spiega perchè i servizi delle Iene e di Slow Food sul pesce al mercurio e sui salmoni sono allarmistici

Dopo gli scoop allarmistici proposti nel servizio delle Iene sul pesce contaminato da mercurio e l'articolo di Slow Food sull'allevamento del salmone, la trasmissione radiofonica Decanter su Radio Rai 2 ha intervistato la veterinaria Valentina Tepedino, che spiega come stanno veramente le cose. Non è la prima volta che le Iene propongono immagini e interviste approssimative su tematiche delicate. Per ascoltare [l'intervista potete cliccare qui](#).

A breve la Società Scientifica di Medicina Veterinaria Preventiva produrrà un documento sull'argomento con pareri ed esiti tra i più autorevoli nel settore.

Tags: [Le Iene](#), [pesce al mercurio](#), [salmone allevamento](#), [salmoni](#), [slow food](#), [tonno](#)

- [Tweet](#) { 5
- [Passa a](#)
- [g+1](#) { 0

12 Commenti



1. [gianni evangelisti](#) hatto detto:
[6 marzo 2014 alle 17:36](#)

buonasera , come per tutte le contestazioni , poi scattano i chiarimenti e i commenti ma cercate di essere onesti pure voi su tutto perche' non si puo' un giorno dare l'allerta mercurio con decine di casi dichiarati e poi il giorno dopo smentire tutto , dovete essere piu' chiari , per favore.Grazie

[Rispondi](#)



- o [Roberto La Pira](#) hatto detto:
[6 marzo 2014 alle 18:07](#)

Quello che dice il servizio delle Iene è spesso allarmistico. Il mercurio nei pesci c'è è vero ma le quantità sono al di sotto dei limiti. Anche i pesticidi sono dappertutto ma le quantità nel cibo commercializzato sono al di sotto dei limiti. Lo stesso discorso vale per decine di altre sostanze presenti nel cibo. Noi nel nostro articolo riportiamo una situazione contingente rilevata negli ultimi 4 mesi in Italia e invitiamo il ministero ad intervenire per garantire l'importazione di prodotti con valori di mercurio regolamentari. Valentina Tepedino evidenzia ancora le esagerazioni del servizio che non spiega le cose ma le rilancia in modo scandalistico per fare ascolti puntando sul rapporto tra tonno , pesce spada mercurio e salute. La conclusione del servizio è che il tonno rosso è ricco di mercurio ma quanto tonno rosso si vende e in Italia?

[Rispondi](#)



- [maurizio](#) hatto detto:
[6 marzo 2014 alle 19:33](#)

E non solo le Iene, ma ricordiamo l'ignoranza totale e l'approssimazione di Striscia la Notizia su additivi e ristoranti e Geo and Geo che consente di spacciare che Italiano è buono per definizione purché sia agricolo e tutti gli altri esperti presunti che affollano l'etere e la stampa senza alcun contraddittorio e senza rettifiche, sotto le bandiere di Tanto peggio = Tanta audience



- [Roberto La Pira](#) hatto detto:
[6 marzo 2014 alle 21:22](#)

Maurizio : purtroppo gli esempi di buon giornalismo sono pochi



2. [G](#) hatto detto:
[7 marzo 2014 alle 09:46](#)

Si dovrebbe puntare ad avere carne pulita, pesce pulito e vegetali puliti e non accettare sempre il “massimo accettabile” come l’aria e lo smog

[Rispondi](#)



3. *Giovanni* hatto detto:

[7 marzo 2014 alle 14:25](#)

Sicuramente i servizi di informazione delle Iene o di striscia la notizia, talvolta sono esagerati, però mi pare che in questo preciso caso, abbiano intervistato persone autorevoli e con tanto di dati analitici alla mano, hanno fatto delle dichiarazioni. non mi pare che questa volta sia stato un servizio totalmente infondato.

[Rispondi](#)



o *Roberto La Pira* hatto detto:

[7 marzo 2014 alle 15:14](#)

Puoi anche intervistare persone serie ma se fai allarmismo inutile per fare ascolti alla fine non è buon giornalismo

[Rispondi](#)



▪ *Giovanni* hatto detto:

[7 marzo 2014 alle 17:04](#)

Io capisco l’allarmismo, però se i dati sono fondati e viene anche spiegate le modalità per consumare in sicurezza un determinato alimento, a me non sembra allarmismo. Io parlo di questo caso preciso, non in generale.

Il medico che hanno intervistato ha spiegato come consumare il tonno in sicurezza e che tipologia di prodotto consumare.



▪ *Roberto La Pira* hatto detto:

[7 marzo 2014 alle 18:06](#)

Il tonno rosso di cui si parla nel servizio in Italia ha consumi ridicoli. Che senso ha parlare di tumore ecc. La valutazione del rischio è fondamentale prima di lanciare un allarme. L’arsenico c’è nell’acqua potabile ma nessuno lancia l’allarme perchè i valori sono sotto certi limiti. Batteri patogeni sono presenti dappertutto ma se sono sotto certi valori non danno problemi. I polli sono spesso contaminati da salmonella ma se si mangiano cotti il problema è quasi inesistente. Certo c’è un problema di cross contamination ma va spiegato bene altrimenti si crea allarmismo inutile.



4. *flavio* hatto detto:

[12 marzo 2014 alle 19:31](#)

be ma adesso veramente chi prende sul serio i servizi delle iene. spezzoni montati e rimontati a piacimento... mistero

[Rispondi](#)



- o [Roberto La Pira](#) hatto detto:
[13 marzo 2014 alle 08:28](#)

Tanti prendono in considerazione i servizi delle Iene.

[Rispondi](#)



5. [Daniela](#) hatto detto:
[14 marzo 2014 alle 09:05](#)

Concordo in pieno con il signor La Pira c'è poco buon giornalismo e spesso questi programmi tendono a fare allarmismo invece che spiegare realmente come sono le cose. Fortuna che c'è Il Fatto Alimentare 😊

[Rispondi](#)

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Website

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `` `<i>` `<q cite="">` `<strike>` ``

- Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure [iscriviti](#) senza commentare.