

Cerca...

- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Controlli e Frodi](#)

## [Le Iene denunciano le furberie nella vendita del pesce. Per Eurofishmarket un servizio con troppe imprecisioni e troppa approssimazione](#)

Publicato da [Redazione Il Fatto Alimentare](#) il 5 giugno 2013



Le Iene su Italia 1 in un servizio di 20 minuti sulle peschierie hanno dato molte informazioni sbagliate

**Il 19 maggio il programma televisivo Le Iene** ha trasmesso un servizio su come riconoscere e comprare il pesce fresco o surgelato, evidenziando le abituali furberie del settore. Il vademecum era seguito da una mini-inchiesta realizzata in un

mercato di Roma, per evidenziare le dichiarazioni mendaci sui cartellini, le scorrettezze dei venditori e per dare consigli pratici ai consumatori.

**I risultati** sono sconcertanti: molti banchi visitati presentavano merce non rispondente a quanto scritto sui cartellini, molti prodotti probabilmente scongelati venivano venduti come freschi; crostacei additivati di solfiti erano presentati privi di additivi e altre amantità del genere.

**Sicuramente la confusione c'è** e qualche pescivendolo approfitta della scarsa conoscenza che il consumatore comune ha, ma anche le Iene nel servizio di 20 minuti hanno dato molte informazioni sbagliate.



La veterinaria Valentina Tepedino insieme al tecnologo alimentare Giulio Tepedino di Eurofishmarket contestano una decina di punti al servizio de Le Iene

**Eurofishmarket**, un sito di riferimento per il settore ittico italiano, dedica un video che mette i puntini sulle “i” a molte affermazioni e informazioni date nel servizio firmato da Le Iene che risultano sbagliate e anche fuorvianti.

**La veterinaria Valentina Tepedino insieme al tecnologo alimentare Giulio Tepedino** contestano una decina di punti al servizio de Le Iene. Per giudicare la freschezza di un pesce non basta guardare una caratteristica ma si deve osservare il prodotto nella sua globalità: oltre la rigidità del corpo, occorre notare l'occhio opaco, le branchie vivide e altri aspetti importanti. Se poi passiamo agli aspetti cromatici, non ci siamo: l'idea che il trancio di pesce dal colore più chiaro sia sempre scongelato, o quella che il gamberetto più pallido e dalla “corazza” poco brillante non sia trattato con additivi sono teorie non sempre basate su elementi scientifici corretti.

**Anche altri elementi** considerati dall'esperta del programma quali indicatori di congelamento (come ad esempio la presenza della pelle nei calamari), non sono correlati necessariamente a questo trattamento. Anche l'assenza di pelle nei tranci di tonno o di pesce spada è un fattore collegato alle richieste del mercato non certo alla qualità.

**Il servizio** lascia intendere come l'acquisto di pesce congelato sia una scelta di ripiego. Gli esperti di Euromarket sottolineano che il congelamento è uno dei processi (assieme alla cottura) per neutralizzare l'Anisakis, un parassita del pesce molto insidioso per l'uomo, e spesso presente nel pesce crudo. C'è di più la legge obbliga i gestori che servono nei ristoranti pesce crudo a congelarlo proprio per eliminare il rischio Anisakis. Anche in casa conviene sempre congelare tonno o alici prima di al consumarli crudi o marinati.

**Anche i criteri presentati da Le Iene** per distinguere il pesce nazionale da quello oceanico non sono impeccabili e secondo Eurofishmarket, l'esperta prende più di una cantonata.

**Ecco i link** ai due video: il servizio de [Le Iene](#) e la risposta degli esperti di Eurofishmarket. Giudicate voi.

**Fare informazione alimentare in tv è una buona idea**, ma non bisogna farsi travolgere dall'idea dello scoop quando non c'è.

**Lorena Valdicelli**

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com, Eurofishmarket.it, video.mediaset.it

Tags: [EUROFISHMARKET](#), [Le iene](#), [pesce](#), [pescheria](#), [Tepedino](#)

- [Tweet](#) 4
- [Mi piace](#) 54
- [0](#)

### 3 Commenti



1. *Maurizio* hatto detto:  
[6 giugno 2013 alle 14:26](#)

Credo che sia normale per chi gestisce parte dell' economia del settore ittico essere critici nei confronti di un servizio così nefasto. Obiettivamente credo che è facile insegnare, a noi caproni consumatori, come si distingue il pesce fresco italiano da quello decongelato estero attraverso un servizio televisivo. Tralasciando tecniche, scienza e metodi più o meno empirici, il dato reale è che spesso ci si fida del nostro pescivendolo che in realtà non ci dice tutta la verità, per di più anche a non saper niente di prodotti ittici, se valutiamo la reazione dei proprietari dei banchi del pesce alle insinuazioni di quelli delle iene, non credo che si possa dire che quest'ultimi stessero dicendo delle aberranti falsità, anzi, tutto lasciava presupporre che "l'esperta" coglieva in maniera chirurgica nella piaga di quello o di quell'altra "truffa". Spesso il consumatore non è attento o sensibile alle scelte alimentari, e questo chi è nel mondo dell'alimentare lo sa bene e lo sfrutta suo vantaggio. La vera domanda è:- dove sono i controlli??Dove è lo stato con tutto l'apparato sanitario? La colpa non è dei singoli commercianti ma, del sistema che consente anche le truffe, purché si mandi avanti l'economia.

[Rispondi](#)



2. *ezio* hatto detto:

[8 giugno 2013 alle 11:32](#)

Le disquisizioni tecniche corrette degli addetti ai lavori lasciano sconcertati e confusi il pubblico consumatore.

Per fare la spesa dovremo essere accompagnati direttamente da loro, uno per uno.

S'intende il desiderio difensivo ad una provocazione che spesso coglie nel segno.

Gli esperti o si promuovono per migliorare i controlli sul campo, schierandosi dalla parte dei consumatori, oppure appaiono difendere solo i loro conflitti d'interesse.

[Rispondi](#)



3. *trigliefritte* hatto detto:

[8 giugno 2013 alle 11:39](#)

A parte le argomentazioni su fresco o congelato, vorrei segnalare il malcostume esclusivamente messinese di NON vendere a peso netto.

Da qualsiasi pescivendolo vai (e ne ho cambiati tanti), sia ambulanti che col negozio, ti mettono sulla bilancia un foglio di CARTONE grigio, che poi pagherai allo stesso prezzo del pesce. A 10 euro al kg se compri acciughe, a 35 euro se compri pescespada. LADRI !!!!!

Unica eccezione, un pensionato di cui ovviamente non posso fare il nome, e che vendeva pesce (a peso netto) per arrotondare la magra pensione.

[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: `<a href="" title="">` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `<b>` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `<em>` `<i>` `<q cite="">` `<strike>` `<strong>`

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