

Alimentazione

di Paola Rinaldi
foto di Eurofishmarket Srl



FRESCO OPPURE NO?

Un mercato del pesce. A sinistra:
un controllo effettuato dalla Guardia costiera.



NON C'È PESCE SENZA SPINE

Specie povere al posto delle più pregiate e additivi che nascondono il deterioramento. Oltre all'etichetta si deve fare attenzione alla colorazione

Chi dorme piglia una truffa. Tenere gli occhi aperti durante gli acquisti permette di aggirare le frodi alimentari, un business sempre più remunerativo a spese dei consumatori. Nel settore ittico, soprattutto se il pesce è già pulito e sfilettato, non è facile sapere cosa mettiamo in padella: tra le bancarelle ci sono falsi filetti di cernia, moscardini spacciati per polpi, sosia della pla-

tessa, prodotti decongelati venduti per freschi oppure ravvivati con additivi che ne allungano la vita commerciale. Il prezzo non viene in aiuto, perché dipende più dalla domanda che dalla qualità. «Se tutti richiedono la sogliola, il tonno rosso o il pesce spada, queste specie acquistano un valore di mercato sostenuto e sono oggetto di potenziali frodi», spiega **Valentina Tepedino, veterinaria esperta di materia ittica e direttore di Eurofishmarket (www.eurofishmarket.it)**. «Ma in alcuni casi vengono semplicemente commessi errori da parte del personale che commercializza o distribuisce i prodotti, causati dalla mancanza di formazione in materia». Errore o frode, cadere nella rete è facile, soprattutto nelle pescherie e ai mercati rionali.



VIVERE

Valentina
Tepedino

28

APRILE 2012



SCAMBI DI IDENTITÀ

Il primo rischio per un consumatore è acquistare specie povere al posto dei filetti di pesce pregiato. Il pangasio, allevato in modo intensivo in aree dedicate del fiume Mekong (Vietnam), viene facilmente spacciato per i più nobili cernia, gallinella, dentice, sogliola o halibut. La platessa viene sostituita con filetti di passera, limanda o platessa del Pacifico, meno pregiata di quella proveniente dai Mari del Nord. Anche il persico può essere tarocco: anziché quello europeo, sovente arriva in tavola la versione africana, pescata nel Lago Vittoria e venduta spesso decongelata in filetti senza spine. La lista continua con lo smeriglio al posto del palombo, l'eglefino dato per merluzzo, squaliformi smerciati per pesce spada e i gamberetti che arrivano da Cina, Argentina, Mozambico o Vietnam.

«L'unico modo per difendersi è acquistare in luoghi di fiducia, oltre a pretendere la presenza di un'etichettatura chiara e leggibile», suggerisce Tepedino. Dal 2002 l'etichetta del pesce, sia fresco che surgelato, deve obbligatoriamente contenere la denominazione della specie in lingua italiana, la zona di cattura (Mare Mediterraneo, Mar Baltico, Oceano Indiano, Oceano Pacifico, Oceano Atlantico) e il metodo di produzione (pescato o allevato). La bancarella ideale distingue il pesce in base alla categoria, separando l'intero dai

Meglio diffidare del prodotto a cui sono state tolte le squame oppure le interiora, che sono le prime ad alterarsi

COME RICONOSCERLO

Persico o persico africano?

L'originale ha carne saporita, sottile e bianco-rosata. Il filetto di persico africano, con cui spesso viene sostituito, ha una colorazione rosa acceso oltre a dimensioni e spessore di norma superiori.

Sogliola o halibut?

Mentre la sogliola ha carni delicate e bianco-rosate, quella oceanica si riconosce per il colore sempre bianco-rosato ma con un'intensa trama biancastra.

Platessa o limanda?

È facile distinguerle se sono intere, mentre i filetti sono molto simili. L'unica differenza che deve insospettirci è la colorazione, che nella limanda tende al giallastro mentre nella platessa è bianco sporco.

filetti, il fresco dal decongelato, quello privo di additivi da quello che li contiene, in modo da non confondere il consumatore ed evitare contaminazioni tra prodotti. «Il ghiaccio deve essere pulito e il pesce distribuito in modo da non formare delle montagne, ma strati poco spessi per consentire al freddo di arrivare ovunque nello stesso modo». Meglio diffidare del pesce a cui sono state tolte le squame (spesso viene fatto quando sono grigie e opache) oppure le interiora, che sono le prime ad alterarsi.

OLIO, LIMONE E ADDITIVO

Se l'utilizzo di additivi è vietato nel pesce fresco, la legge ne consente l'impiego in quello trasformato (congelato, surgelato, conserve, secco, affumicato), a patto che si rispettino tre requisiti: l'aggiunta deve essere necessaria, sicura e non deve indurre in errore il consumatore. «Solamente alcuni additivi sono consentiti e, una volta usati, diventano ingredienti alimentari che vanno dichiarati in etichetta», spiega Paolo Stacchini, direttore del reparto Metodologie e indicatori per la sicurezza chimica nelle filiere alimentari e salute umana

Efsa
L'Autorità europea per la sicurezza alimentare che tutela la salute dei consumatori

QUALI GARANZIE

Per difendersi dalle truffe è meglio acquistare nei posti di fiducia e pretendere un'etichetta chiara.





LA PESCA

Sopra: un peschereccio. Sono 35 i principali porti nei quali si pratica la pesca commerciale in Italia.

Asl I veterinari effettuano controlli a campione sui prodotti in commercio

dell'Istituto superiore di Sanità. Rimangono anonimi invece i coadiuvanti tecnologici, cioè tutte quelle sostanze usate per recuperare l'alimento dalla derrata grezza (solventi) oppure per migliorare alcune caratteristiche organolettiche di un prodotto (chiarificatori, intorbidenti, decoloranti, enzimi). «Non vengono dichiarati perché, se usati in maniera lecita, scompaiono al termine del processo di trasformazione o comunque rimangono in concentrazioni tali da non esercitare più alcun effetto nel prodotto finito». Gli additivi invece restano, perché svolgono una determinata funzione tecnologica (colorare, conservare, emulsionare).

«Per essere consentita nella produzione alimentare, ogni sostanza viene sottoposta a rigidi controlli continuamente aggiornati e supervisionati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) che, oltre a valutare utilizzabile o meno un singolo additivo, ne norma la presenza entro il cosiddetto safe level, ovvero il limite di sicurezza oltre il quale potrebbero sopraggiungere danni alla nostra salute». Ma se questa è la norma, in commercio non mancano i casi di abuso. **Basti pensare al monossido di carbonio usato per ravvivare il tonno rosso**, all'acqua ossigenata che rende le carni più bianche oppure ai polifosfati adoperati per trattenere l'acqua al momento dello scongelamento e aumentare il peso dei filetti. Tra le operazioni illegali c'è anche l'impiego del cafados, un additivo vietato in Italia – ma facilmente acquistabile su Internet – che attribuisce al

pesce un aspetto di primissima scelta mentre all'interno marcisce. Viene mischiato con il ghiaccio e, poco dopo, diventa invisibile se si prelevano campioni da analizzare nei laboratori specializzati. Qual è il rischio? «Queste sostanze camuffano l'aspetto naturale dei prodotti, impedendo al consumatore di capire quando si stanno deteriorando», specifica Stacchini. «Il problema nasce perché alcune tipologie di pesce, in particolare quello azzurro, possono sviluppare altissime quantità di istamina quando non sono più freschi, che può generare intossicazioni acute o problemi più gravi per alcuni soggetti». L'occhio può fare la sua parte. **Oltre a una lettura attenta dell'etichetta, l'aspetto e le colorazioni anomale possono dire molto di ciò che stiamo acquistando.**

CHI CI DIFENDE

Dal punto di vista igienico-sanitario, i controlli vengono fatti a campione sul prodotto in entrata o in commercio in Italia dai veterinari ufficiali delle Asl competenti, dai Posti di ispezione frontiera (Pif) e dagli Uffici veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari (Uvac), oltre che – su segnalazione – dai Nas. Per quanto riguarda le frodi e l'etichettatura, sono incaricati soprattutto la Guardia costiera, il Nucleo della Guardia di finanza per la repressione delle frodi, il Nucleo antifrodi dei Carabinieri e la Forestale. Il loro lavoro viene agevolato dalle nostre segnalazioni, che possono essere inoltrate al comando di Guardia costiera più vicino (www.guardiacostiera.it).

Paola Rinaldi

