

CORRIERE DELLA SERA.it

AL SUPERMERCATO ROMBI PORTOGHESI E ORATE GRECHE. LE SPECIE ALLEVATE IN ITALIA COSTANO IL DOPPIO

Poco Mediterraneo, troppo pesce «straniero»

Davanti al banco del pesce situato all'interno del supermercato si trova di tutto: branzini, salmoni, pesce spada, pesce azzurro, frutti di mare e gamberoni provenienti dal nord-Africa. Osservando la provenienza sull'etichetta, si scopre che il pesce catturato nel mar Mediterraneo è davvero poco. Sul banco prevalgono sgombri, alici, sarde e qualche triglia, poi ci sono filetti di rana pescatrice e scorfani provenienti dall'oceano Atlantico. «Il mercato ittico è sempre più globalizzato - spiega Valentina Tepedino veterinaria e direttore di Eurofishmarket -, per questo la normativa europea qualche anno fa ha introdotto nuove indicazioni sull'etichetta con precisi riferimenti alla tracciabilità. Il pesce catturato alle Maldive, ad esempio, arriva a Milano in aereo dopo 24-48 ore in ottime condizioni. Tutto ciò è possibile grazie all'organizzazione, al buon collegamento con gli aeroporti e a sistemi di confezionamento in grado di mantenere la temperatura a tra 0 e 4 gradi». Osservando con attenzione i cartellini si nota che la maggior parte del pescato è di allevamento. In primo piano troviamo branzini e orate cresciute in Grecia, vendute a un prezzo variabile da 10 a 11 euro al chilo, con riduzioni del 20-30% nel corso delle offerte speciali. Il listino così basso è favorito dai minori costi di gestione e dagli incentivi devoluti dal governo greco alle imprese del settore. Accanto troviamo gli stessi pesci allevati in Italia che costano il 50%. Provengono da filiere certificate come quelle di Coop ed Esselunga che, attraverso capitolati, garantiscono una crescita lenta, simile a quelle dei pesci catturati in mare, alimentazione bilanciata e ridotto affollamento delle vasche. La differenza si nota anche a tavola perché la carne è meno grassa e il sapore più delicato. Chi non ha problemi di budget sceglie le orate e i branzini catturati nel Mare del Nord che, quando sono disponibili, si vendono a 25 euro al chilo. Un altro pesce sempre presente è il salmone allevato in Norvegia. I salmoni vengono lavorati e arrivano sui banchi del supermercato dopo 3-4 giorni. Il prezzo è buono (15-17 euro al chilo) ma anche il tenore di grasso è elevato. Nell'elenco dei pesci allevati troviamo il rombo (importato da Francia e Portogallo), l'ombrina (Italia e Spagna), la sogliola atlantica (Spagna e Portogallo). Le ultime novità riguardano specie come dentice, pagro e persino il pagello cresciuti in allevamenti situati in Turchia. Tra i pesci di acqua dolce ricordiamo la trota iridea, il persico spigola e lo storione oltre al pangasio che arriva dal Vietnam. Roberto La Pira www.ilfattoalimentare.it RIPRODUZIONE RISERVATA

La Pira Roberto

Pagina 11

(10 novembre 2011) - Corriere della Sera

Ogni diritto di legge sulle informazioni fornite da RCS attraverso la sezione archivi, spetta in via esclusiva a RCS e sono pertanto vietate la rivendita e la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi modalità e forma, dei dati reperibili attraverso questo Servizio. È altresì vietata ogni forma di riutilizzo e riproduzione dei marchi e/o di ogni altro segno distintivo di titolarità di RCS. Chi intendesse utilizzare il Servizio deve limitarsi a farlo per esigenze personali e/o interne alla propria organizzazione.