

CHELE DI GRANCHIO

GAMBERI COTTI

GAMBER

25mila

SONO LE TONNELLATE
DI CROSTACEI
PESCATI E ALLEVATE
OGNI ANNO IN ITALIA

18%

È LA PERCENTUALE
DI CROSTACEI IMPORTATI
IN ITALIA PROVENIENTI
DALL'ECUADOR

MAZZANCOLLE

CROSTACEI

cosa c'è da sapere

Pescati o allevati? Freschi o congelati? Piccola guida all'acquisto di gamberi, astici e scampi, che non possono mancare sulla tavola delle feste

A cura di Enza Dalessandri, testo di Manuela Soressi

I crostacei sono al secondo posto tra le specie ittiche preferite dagli italiani (fonte Ipsos Italia), con 133mila tonnellate di consumi, pari a 2,2 kg annui pro capite (fonte Istat). E registrano un'impennata nei consumi soprattutto a fine anno, quando impreziosiscono la tavola delle feste.

Dall'Estremo Oriente

Con oltre 11 milioni di tonnellate i crostacei rappresentano l'8% di tutta la produzione ittica mondiale (pesci pescati e allevati). Il 70% della produzione mondiale arriva da soli 5 paesi dell'Estremo Oriente (Cina, Indonesia, Thailandia, Vietnam e India); la

Cina, con 5,3 milioni di tonnellate, incide da sola per il 48%. In Europa il massimo produttore è la Norvegia con 82mila tonnellate, mentre l'Italia è al quarto posto con 25mila, fatte soprattutto di gamberi bianchi, canocchie, scampi e gamberi rossi. Le importazioni sono 4 volte maggiori, costituite all'80% da surgelati. I nostri maggiori fornitori di crostacei sono Ecuador (18% dell'import totale), Spagna (16%) e Argentina (13%). Dunque, la probabilità di comprare un astice o degli scampi non italiani è molto



DOSSIER

sai cosa compri



Aragosta

È il crostaceo più costoso e i rincari di prezzo che ha subito negli ultimi anni ne hanno messo in crisi le vendite. In commercio si trovano aragoste con provenienza molto diversa: i maggiori produttori mondiali sono l'Australia e l'Indonesia, mentre l'Italia è la n.1 per l'aragosta mediterranea, di pregio assoluto e di colore bruno-rossastro. Le altre specie di aragosta devono essere denominate diversamente (ad esempio, aragosta tropicale, aragosta verde) e provengono un po' da tutto il mondo.



Astice

Ha una polpa molto simile a quella dell'aragosta anche se meno apprezzata, perché più consistente ed elastica. In commercio si possono rintracciare due specie di qualità diversa: il migliore è l'*Homarus gammarus*, detto anche astice blu, pescato anche nel Mediterraneo, ma di cui i maggiori produttori sono Gran Bretagna e Francia. Invece gli astici americani (*Homarus americanus*), sono meno pregiati ma molto diffusi (rappresentano quasi il 40% di tutto il pescato) e arrivano soprattutto da Canada e Stati Uniti.



Canocchia

Chiamata anche pannocchia o cicala di mare, la *Squilla mantis* è riconoscibile per le due grosse macchie scure sul dorso. Vive sui fondali sabbiosi del Mediterraneo, in particolare dell'Adriatico e ha carni gustose, che deperiscono molto rapidamente: per questo dev'essere freschissima. I mesi migliori per il consumo sono quelli invernali, quando le sue carni sono più sode e consistenti.

SINTESE



I crostacei allevati vengono nutriti da piccoli con pesci, molluschi e calamari, in età adulta con farine di origine animale e vegetale.

alta. Per verificarlo basta controllare le etichette sulle confezioni o i cartelli in pescheria, dove è obbligatorio indicare la provenienza dei crostacei. Ma allora meglio mangiare italiano o straniero? Certo l'aragosta sarda, il gamberone rosso di Sicilia, la granseola del Mediterraneo sono tra i crostacei più pregiati al mondo, ma dal punto di vista della sicurezza alimentare quelli d'importazione sono altrettanto sicuri perché supercontrollati (vedi intervista a pag.70) e quindi si possono acquistare senza diffidenza.

99,5%
delle aragoste
vendute è
pescato

Dalla vasca o dal mare?

A livello mondiale c'è un testa a testa tra crostacei pescati e allevati. La produzione proveniente da acquacoltura è talmente cresciuta da arrivare a rappresentare il 47% di tutti i crostacei venduti nel mondo: 5,3 milioni di tonnellate contro i 5,8 milioni della cattura (fonte Camera di Commercio di Cagliari). Ma per alcuni crostacei, come gamberi e gamberetti, il sor-

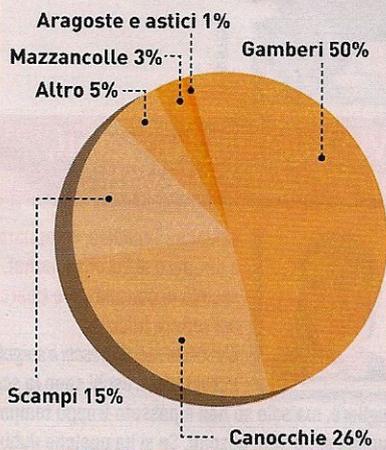
passo è già avvenuto, invece astici, aragoste, scampi sono praticamente tutti pescati (99,5%). La legge obbliga a indicare sulle etichette e nei cartelli se si tratta di prodotto pescato o allevato: così si può fare una scelta oculata. Anche se non è sempre facile decidere quale sia meglio: il prodotto allevato garantisce sempre una qualità omogenea, mentre quello pescato può avere picchi di

OCCHIO ALL'ETICHETTA

- Sull'etichetta dei crostacei (anche quelli venduti senza testa, a filetti o a pezzetti) devono essere indicati:
 - 1 il nome commerciale e quello scientifico della specie.
 - 2 il metodo di produzione: "pescato" se catturato in mare, "pescato in acque dolci" se proveniente da laghi o fiumi, "allevato" se di acquacoltura.
 - 3 la zona d'origine: per i prodotti allevati va indicato il Paese dell'allevamento. Invece per i prodotti pescati deve essere indicata con il mare o l'oceano di provenienza e non con la zona FAO (non comprensibile per il consumatore).
 - 4 Spesso però molti banchi e molte etichette riportano erroneamente la zona d'origine e, dunque, riassumendo: 21 sta per Atlantico nord-occidentale, 27 per Atlantico nord-orientale, 37 per Mediterraneo, 51 e 57 per Oceano Indiano.

Gamberi nella rete

I campioni assoluti dei crostacei pescati in Italia sono i gamberi: da soli coprono la metà di tutti i crostacei da pesca marittima e lagunare (fonte: elaborazione BMTI su dati Istat, anno 2009).



eccezionalità, ma la sua qualità è legata a maree, temperatura delle acque, presenza di inquinanti. A favore della cattura c'è il fatto che l'Unione europea ha stabilito per ogni specie ittica le stagioni in cui la pesca è concessa e ha introdotto delle dimensioni minime dei prodotti ittici che possono essere venduti. Invece i fattori dell'acquacoltura sottolineano come questa permetta di non

impoverire troppo i mari, anche se Slow Food lancia un allarme: l'acquacoltura che sta crescendo in Estremo Oriente sottrae spazi all'agricoltura e alle foreste di mangrovia, creando squilibri ambientali rischiosi. A venire in aiuto è il WWF, che ha stilato un elenco dei crostacei "sostenibili": via libera al gamberetto e alla canocchia pescati in Mediterraneo; attenzione invece all'astice del Mediterraneo, come pure al gamberetto boreale che arriva dall'Atlantico e dal Pacifico settentrionali.

Prezzi alti, anzi altissimi

I crostacei freschi sono la scelta top e, come tali, si fanno pagare: il prezzo medio all'ingrosso è di 6 euro al kg, con punte di 11 euro per gli astici e di 14 per le aragoste, mentre i gamberi (con 5 euro al kg) si confermano i più economici. Al consumatore invece i prezzi schizzano dagli 11 ai 35 euro al kg, ma salgono ulteriormente nei negozi più ricercati. Quello del co-

34%
dei gamberi
venduti è
pescato

Gambero e mazzancolla

Il gambero viola e il gambero rosa, più piccolo e pallido, sono insieme al famoso gambero rosso le specie più pregiate del Mediterraneo. Molto diffusi sono il gambero argentino (di colore rosa-rosso) e il gambero grigio (o gambero della sabbia). La mazzancolla è un gamberone molto apprezzato. Quella tropicale (*Penaeus vannamei*) è il crostaceo più allevato al mondo, mentre quella indopacifica e quella del Pacifico sono soprattutto pescate. Facile da trovare anche la mazzancolla gigante, che arriva a 250 g di peso.

Granchio

Ne esistono tante specie. Molto comune è il granciporro (*Cancer pagurus*), che raggiunge i 3 kg e proviene dalle coste atlantiche e dal Pacifico sud-orientale. Il più pregiato è la granseola del Mediterraneo (*Maja squinado*), che si riconosce dalle zampe gigantesche e dalle "spine" sul corpo: si pesca in inverno e in primavera nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale. Molto interessante, soprattutto nel periodo della muta quando il corpo è molle, è il granchio da moleca (*Garcinus Aestuarii*), diffuso nel Mediterraneo.

Scampo

È uno dei crostacei più conosciuti al mondo e le catture sono concentrate in Europa, in particolare in Gran Bretagna e Irlanda, da cui proviene il 70% della produzione mondiale. L'Italia è il quinto produttore mondiale. Il più diffuso è il *Nephrops norvegicus*, rosato con sfumature giallo-arancioni che raggiunge anche i 24 cm di lunghezza ed è sempre presente sul nostro mercato. Dello scampo si consumano le code, dalla polpa delicata e morbida.

Per ogni specie di crostacei pescata in Europa esiste un dimensione minima e una stagione determinata

sto dei crostacei è un argomento complicato: si possono trovare notevoli differenze di prezzo su uno stesso prodotto, perché incidono molti fattori come il calibro, la freschezza, il canale di vendita e il periodo dell'anno. Se per uno stesso crostaceo i prezzi possono anche triplicare, sono invece quasi allineati tra freschi e congelati, che rappresentano un'alternativa al fresco davvero valida: conservano intatti tutti i nutrienti e il sapore autentico, evitano il rischio di incappare in prodotti non freschi e durano 12-15 mesi. Gamberi, mazzancolle e astici si possono trovare anche precotti, ossia già scottati rapidamente in acqua o a vapore, e già pronti da usare perché già sgusciati e privi di testa. Una comodità che si paga qualche euro in più al kg.

Conservanti e additivi

Molti crostacei confezionati, sia freschi che surgelati, possono contenere conservanti o additivi che sono aggiunti sui pescherecci dopo la pesca oppure dopo la raccolta negli allevamenti. Sono indicati nell'elenco degli ingredienti. Ad esempio, in tutti i crostacei si possono trovare conservanti (come l'E211 oltre a sale

20%
crostacei
italiani
sul mercato

e zucchero), e in quelli trasformati ci possono essere coloranti (indicati dalle sigle E160 o E162) e regolatori di acidità (come l'acido lattico E270).

In quelli congelati e trasformati anche stabilizzanti (come E452). Molto diffusi sono soprattutto i solfiti (indicati in etichetta con le sigle E222 ed E223), antiossidanti che servono a migliorarne la conservazione. In quest'ultimo caso in etichetta dev'essere specificato che il prodotto contiene solfiti, composti a rischio per chi soffre di allergie alimentari.

I crostacei si deteriorano molto rapidamente: quando si acquistano freschi bisogna verificare che siano umidi, consistenti e con la testa ben attaccata alla coda

SINTESI

Via libera a surgelati, importati, allevati



Valentina Tepedino, veterinario e direttore di Eurofishmarket, società di consulenza e ricerca nel settore ittico

Crostacei: meglio freschi o surgelati?

I crostacei freschi sono la scelta migliore, ma solo se non è passato troppo tempo da quando sono stati pescati. Se si ha qualche dubbio sulla freschezza, meglio optare per quelli congelati. Infatti questi ultimi, se lavorati come si deve (ossia portati a -18° sul peschereccio o nel primo stabilimento a terra) e tenuti nel rispetto della catena del freddo, conservano intatte tutte le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

C'è da fidarsi dei crostacei che arrivano da lontano?
Sì, per assurdo a volte sono anche più sicuri dei prodotti nazionali, poiché devono superare controlli ufficiali all'importazione oltre a tutti quelli di routine sul territorio nazionale. Infatti all'ingresso in Italia sono controllati dal veterinario ufficiale degli UVAC (uffici veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari) se di provenienza UE e da quello dei PIF (posti di ispezione frontaliera) se di provenienza extra UE. Poi sono controllati dal veterinario dell'azienda importatrice e da quello ufficiale territoriale. E possono anche subire i controlli a campione dei NAS e delle Capitanerie di porto. Inoltre i Paesi esportatori devono essere muniti di autorizzazioni sanitarie date dall'Unione europea.

Quali sono le frodi commerciali più comuni?
La più diffusa consiste nel sostituire specie pregiate con altre di minor valore, come succede quando le code di gambero non nazionali vengono spacciate per tali. Non è facile rilevare questa frode perché è soprattutto la testa che differenzia una specie dall'altra. Può capitare anche di incappare in un crostaceo scongelato venduto come fresco. Infine, può succedere che un crostaceo allevato venga spacciato come pescato. In realtà il prodotto d'acquacoltura oggi può essere addirittura più sicuro e controllato di quello selvaggio oltre che molto valido dal punto di vista nutrizionale e sensoriale.

COME RICONOSCERE LA FRESCHEZZA

I crostacei freschi vivi rappresenterebbero l'acquisto più furbo perché, dopo la morte, questi animali perdono rapidamente acqua, riducendosi di peso e consistenza. I crostacei migliori hanno la **corazza ben dura**, perché significa che sono cresciuti abbastanza: difatti devono risultare "pesanti". **Arti e antenne rigidi, aspetto umido e lucente, occhi neri, lucidi e sporgenti** sono indice di freschezza e qualità. I crostacei si deteriorano molto più rapidamente di tutti gli altri prodotti ittici e tendono ad annerirsi in fretta, dunque andrebbero consumati subito dopo l'acquisto: l'ideale è conservarli nella **parte più bassa del frigorifero** e **cucinarli in giornata**. Anche i crostacei più resistenti come astice, aragosta, scampi e code di gambero non possono essere conservati per più di tre giorni.