

RSS



- Home
- Sicurezza alimentare
- Supermercato
- Etichette & prodotti**
- Pubblicità e bugie
- Chi siamo
- Contatti
- Nutrizione
- Controlli e frodi
- Allerta
- Prezzi
- Packaging
- Test
- Pianeta
- Efsa
- OGM
- Recensioni & bufale
- Lettere
- RSS

Etichette & prodotti

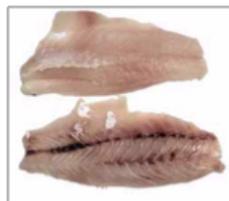
I filetti di Persico africano arrivano dopo 12 giorni di viaggio sulle tavole degli italiani



Per i filetti di Persico africano è un vero boom. Le importazioni italiane dal 1997 sono aumentate di 10 volte, e ormai le confezioni di questo pesce d'acqua dolce sono presenti in molti supermercati a prezzi decisamente convenienti. La rivista [Eurofishmarket](#) ha ricostruito la filiera di questo pesce che viene pescato nel lago Vittoria in Africa, trasformato in filetti e trasportato in aereo in Europa. La fortissima richiesta di mercato è dovuta ad alcune caratteristiche ben note agli addetti ai lavori: un sapore neutro, l'assenza di scarto e

di spine e, soprattutto, un prezzo inferiore rispetto ai filetti di merluzzo, platessa, limanda... Un successo che da qualche anno convive con altri filetti come il Pangasio e la Tilapia, competitive sia per le caratteristiche nutrizionali sia per il costo.

Il Persico africano venne introdotto nel Lago Vittoria negli anni '50-60 e per i primi due decenni, veniva pescato a livello artigianale dagli abitanti dei tre stati che lo costeggiano: Tanzania, Uganda e Kenya. Le regole della pesca (taglia, periodi, e attrezzatura), venivano concordate dalle comunità locali che effettuavano anche i controlli. Con l'avvento della pesca industriale e l'inizio delle esportazioni in altri paesi si sono verificati notevoli cambiamenti a livello sociale, economico e ambientale. Nonostante la quasi totalità delle industrie di lavorazione siano di proprietà di privati o multinazionali europee e asiatiche, le attività economiche legate al Persico africano interessano intere popolazioni, la maggior parte delle quali beneficia solo parzialmente dello sviluppo del settore.



SCARICA IL LIBRO

TÉLÉCHARGER LE LIVRE

DOWNLOAD THE BOOK

Per saperlo scarica qui il nostro dossier.



Nella stessa categoria

[Stop all'olio di palma nei prodotti da forno. C'è chi ha provato a sostituirlo con l'oliva con ottimi risultati per il budget e per l'ambiente](#)

[Pillole per l'abbronzatura: servono davvero? Il Salvagente pubblica un test su 12 prodotti. Il parere del dermatologo](#)

[Parmigiano Reggiano le etichette e le diciture che indicano la qualità. Diffidare dalle imitazioni](#)

[Parmigiano Reggiano: nessuna svendita. La qualità non cambia. Nuove confezioni con il bollino per aiutare le aziende in difficoltà dopo il terremoto](#)

[I würstel di pollo sono preparati spremendo le carcasse dei volatili. Si chiama carne](#)



Il Persico subito dopo la cattura viene immediatamente trasferito negli impianti di trasformazione locali, dove si provvede nell'arco di 24 ore a selezionare, lavare e refrigerare i filetti. Dopo questa prima fase inizia la commercializzazione del prodotto, che si conclude sui banchi dei supermercati dopo circa 12 giorni. «Dopo la lavorazione molti produttori hanno dichiarato che i filetti vengono trattati a basse temperature per fermare o rallentare le moltiplicazioni microbiche», spiega Valentina **Tepedino**,

veterinaria e direttore di Eurofishmarket. « Questo spiegherebbe anche la lunga vita commerciale del prodotto che viene normalmente commercializzato come fresco poiché sui documenti commerciali il congelamento non viene mai segnalato. A questo proposito andrebbe effettuato un approfondimento di indagini».

Il Persico africano (*Lates niloticus*) esposto sui banchi frigorifero non deve essere confuso con il Perca fluviatilis, un pregiato pesce d'acqua dolce pescato nei laghi europei la cui corretta denominazione è Pesce persico, venduto come filetti a un prezzo doppio rispetto a quello africano. Il Persico europeo è considerato una specie pregiatissima e si differenzia perché i filetti sono piccoli e di colore rosa candido o bianco rosato, mentre gli altri sono più grandi, hanno un certo spessore e il rosa risulta più intenso.

Valeria Nardi

Lunedì 10 Ottobre 2011



Segnala questo articolo su TzeTze

SCRIVI UN COMMENTO



Baba
10 10 2011 05:03:38

Non ho mai amato il pesce di acqua dolce e non compro mai filetti di pesce (come potrei guardarlo negli occhi?). dopo questo articolo sono più che mai confortata nel perseverare con le mie idiosincrasie. Grazie per l'informazione



Sonia
10 10 2011 06:46:17

Io prima di comprare a anche di inserire post di questo genere mi guarderei il documentario Darwin's nightmare che racconta come le popolazioni che vivono sul lago sono sfruttate per colpa della esportazione di questo pesce. Loro lavorano nelle filiere per produrre il pesce e mangiano solo le parti non commerciabili degli stessi pesci. Una tristezza unica. Su youtube potete trovare alcuni spezzoni (non so se anche in lingua Italiana ma in inglese)

Nome

Email

Commento

Ho letto e accetto [l'informativa](#) ai sensi del D.Lgs. 196/2003

separata meccanicamente o poltiglia rosa, un sottoprodotto della macellazione

L'olio delle patatine fritte, se buttato negli scarichi, inquina mari e fiumi. Le regole per la raccolta e lo smaltimento

Etichette alimentari: arriva il QR Code, la nuova frontiera dell'informazione al consumatore. Per scoprire filiera e ricette

Grom: vizi e virtù del gelato industriale preparato come quello artigianale

Quale informazione per i consumatori? E' il tema di un convegno organizzato a Milano da NFI il 15 giugno all'Università Statale

Caffè più digeribile perché ha meno cere? Un'affermazione da dimostrare, altrimenti è pubblicità ingannevole

Gelato artigianale vero o finto? In Italia mancano le regole e ognuno fa come vuole. Troppa confusione per i consumatori

Filetti di pesce Findus, la plastica può andare nel forno a 200°C. Chiariti i dubbi sulla cottura dei branzini

Etichette alimentari: approvate 222 diciture salutistiche dall'UE, adesso arriva anche il registro

Latte fresco o in polvere. Come capire quale tipo è stato impiegato, leggendo l'etichetta

Fette biscottate Barilla: la nuova confezione con orzo e avena costa il 60% in più

Etichette ambientali: presto in arrivo le indicazioni sul consumo di acqua e anidride carbonica, ma c'è un po' di confusione

Smoothies: la frutta da bere non è tutta uguale

Ferrero e Barilla cambiano le etichette a Nutella e alla pasta Piccolini. Errori casuali o strategie di marketing avventate?

Prosciutto Beretta: la finta leggerezza dell'affettato nominato "Prodotto dell'Anno"

Nei McDonald's inglesi arriva Fruitizz, una bevanda a base di frutta. Il successo dipenderà dal prezzo

Carne separata meccanicamente, arrivano le nuove norme europee e in Inghilterra scoppia la polemica

Fette biscottate Barilla: arrivano le indicazioni sulla raccolta differenziata, per distinguere i tre materiali dell'imballo

L'anguilla ha una sola possibilità per sopravvivere: essere allevata, come si fa anche in Italia

Etichette alimentari: arrivano le diciture salutistiche approvate dall'UE e continuano le polemiche

Grom: l'industriale che prepara il gelato artigianale fa concorrenza alle gelaterie? Tutti i segreti dei veri e finti artigiani

Baby food: troppi alimenti sembrano adatti alla prima infanzia ma non lo sono. Colori e pupazzetti sulle confezioni possono ingannare

Gelato artigianale: le dieci regole d'oro per scegliere le migliori gelaterie

Troppo difficile capire le etichette dei prodotti alimentari, lo sostiene un'indagine firmata Total Quality Food e SWG

La Nutella cambia etichetta e arriva il latte scremato in polvere. È il secondo ritocco per Ferrero

