

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



- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
 - [Supermercato](#)
 - [Prezzi](#)
 - [Packaging](#)
 - [Tecnologia e Test](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Etichette & Prodotti](#)

Salmone selvaggio o di allevamento? Pregi e difetti di un pesce amato dagli italiani, ma difficile da scegliere

Pubblicato da il 25 dicembre 2012

Il salmone affumicato piace sempre di più agli italiani. Basta recarsi in qualsiasi supermercato per trovare decine di referenze. Da cibo di lusso è diventato un prodotto popolare grazie alle moderne tecnologie di produzione e di allevamento. Quando però si arriva davanti al banco frigorifero è difficile scegliere. I test comparativi realizzati ogni anno dalle riviste dei consumatori francesi evidenziano proprio la difficoltà di valutare il salmone di qualità.

Buona parte del salmone importato in Italia arriva dalla Norvegia anche se si trova prodotto irlandese, scozzese e anche cileno. I ritmi di crescita dei pesci allevati in grandi gabbie galleggianti posizionate nei fiordi o nelle insenature, delimitate da reti in mare aperto, profonde 40-50 metri e con una circonferenza variabile da 60 a 160 metri. Per legge la quantità massima di salmone consentita dentro le reti in Norvegia è di 25 chili per metro cubo. I ritmi di crescita non sono rapidi come una volta. I salmoni raggiungono la taglia commerciale (dai 3 ai 6 Kg) dopo 12/24 mesi (non considerando i primi 12 mesi, quando gli avannotti vivono in piccole vasche di acqua dolce fino al peso di circa 100 grammi e sono pronti per la vita in mare). La nutrizione è regolata in funzione delle stagioni, della temperatura dell'acqua e di altri fattori variabili. Una cosa è certa. La specie selvaggia per arrivare alle stesse pezzature impiega più tempo e ha una quantità di grasso decisamente inferiore.



Ilfattoalimentare.it ha chiesto a Valentina Tepedino, veterinaria specializzata nel settore ittico e direttore di [Eurofishmarket](http://Eurofishmarket.it), se davvero il salmone selvaggio può vantare una maggiore ricchezza di proteine di elevata qualità e di acidi grassi omega 3 rispetto ad altri salmoni: «Non è corretto generalizzare, con il termine di “salmone selvaggio”: sul nostro mercato possono arrivare almeno 6 specie di cui una sola dall'Oceano Atlantico (genere *Salmo*) e 5 dal Pacifico (genere *Oncorhynchus*). Ognuna presenta caratteristiche differenti, e alcune, una volta sottoposte all'affumicatura, danno risultati migliori dal punto di vista

sensoriale, quindi del sapore, della consistenza e del profumo: questa è la differenza sostanziale. Anche sotto il profilo nutrizionale, i valori sono diversi a seconda della specie e della tipologia (allevato o selvaggio), anche se in linea di massima forniscono tutte un ottimo apporto proteico e un buon tenore di acidi grassi polinsaturi».

Secondo uno studio sulle abitudini di consumo dei cittadini europei, il principale criterio di scelta per il salmone è il colore. In realtà la tonalità non è importante, non ci sono differenze tra il salmone rosa o arancione: l'importante è che il colore sia uniforme perchè è indice di una corretta alimentazione. Le fette devono essere larghe e staccate, senza macchie scure (tracce di muscolo bruno, che si trova subito sotto la pelle del pesce). I bordi non devono essere secchi, né di colore giallo-marrone. L'etichetta deve indicare la zona di cattura o di allevamento, anche se l'origine geografica non ha alcun rapporto diretto con la qualità, correlata alle condizioni allevamento e alla cura nella lavorazione dopo la cattura (stordimento, macellazione, salatura, affumicatura e conservazione). Molti consumatori sono convinti che il salmone scozzese, irlandese, norvegese ecc. siano specie differenti: si tratta invece sempre della varietà *Salmo Salar*.



Il salmone pescato in mare con le reti è poco presente nei mari Europei ed esercita un certo fascino sui alcuni consumatori diffidenti verso il prodotto allevato. Premesso che per legge l'etichetta deve indicare se il salmone è di allevamento oppure è pescato. La pesca del selvatico avviene soprattutto nell'Oceano Pacifico e sul mercato dovrebbero essere commercializzati con le diverse denominazioni: Salmone Rosso, Salmone Keta, Salmone Rosa, Salmone Argentato e Salmone Reale. In Italia si trovano poche specie in commercio (anche in versione fresca), e il costo è superiore rispetto a quello di allevamento.

L'assaggio del selvatico può deludere perché la consistenza è più asciutta e la maggioranza dei consumatori italiani riconosce e apprezza solo il salmone atlantico di allevamento poiché è abituato ad acquistare soprattutto la specie *Salmo salar*. «Leggere l'etichetta è importante – spiega Valentina Tepedino – se si trova la scritta “salato a secco” si è sulla buona strada perché la salatura è avvenuta utilizzando sale marino sulla superficie di taglio dei filetti e non con immersione o iniezione di salamoia, un trattamento lecito, che da un punto di vista organolettico non è molto apprezzato dagli intenditori».

Se l'etichetta riporta la scritta: “salmone affumicato con legno di faggio, quercia, ecc.” vuol dire che è stata usata una tecnica di affumicatura tradizionale ottenuto dalla combustione senza fiamma viva. In alternativa, il processo potrebbe essere avvenuto per mezzo di un distillato di fumo liquido il cui uso va indicato in etichetta. Questa tecnica permette un'affumicatura più omogenea ed evita la presenza dei pochi composti tossici che si formano durante la combustione del legno (si tratta di rischi trascurabili, visto che l'operazione avviene a basse temperature e per breve tempo). L'uso del distillato per aromatizzare è più conveniente per i produttori perché il salmone non perde peso.



Il salmone allevato o pescato che proviene dal Nord Europa è in genere refrigerato. Ma se l'etichetta vieta di ricongelare il salmone significa che il pesce è già stato sottoposto a surgelazione (accade per i Salmoni selvaggi del Pacifico, dell'Atlantico o del Cile, che arrivano in Europa congelati dal fornitore e successivamente scongelati con una doccia o immersione in acqua potabile per procedere all'affumicatura e al confezionamento). Tutti questi passaggi non giovano al sapore.ù



A volte il congelamento è una scelta autonoma dell'azienda per garantire la sicurezza perché in questo modo si elimina il rischio di eventuali parassiti come [l'Anisakis](#). Spiega Valentina Tepedino: «Il procedimento di affumicatura a freddo – tra i 20 ed i 35 gradi per un tempo massimo di un giorno – preserva al meglio le caratteristiche sensoriali del pesce, ma elimina in modo sommario solo la carica microbica superficiale: perciò un prodotto affumicato a freddo può essere considerato alla stregua di un prodotto crudo. Alcuni produttori preferiscono abbattere la temperatura ed evitare ogni rischio (anche se nel salmone di allevamento la presenza di Anisakis è rara)».

Il salmone affumicato deve essere tenuto a temperature comprese fra 0 e +2°C. Il periodo di conservazione può variare da 4-5 settimane a 2 mesi, a seconda delle specie impiegate e delle misure igienico-sanitarie osservate durante la lavorazione. Il nostro consiglio è di consumarlo entro un mese.

Roberto La Pira e Mariateresa Truncellito

Foto: Photos.com; Flickr/Charles Heines; Flickr/Monica Arellano-Ongpin

Tags: [affumicatura](#), [allevamento](#), [blinis](#), [fumo liquido](#), [salmone affumicato](#), [selvaggio](#)

- [Tweet](#) 5
- [Mi piace](#) 62
- [0](#)

Commenti chiusi.



Notizie collegate

-  [Il salmone affumicato: selvaggio o d'allevamento? Una guida all'acquisto](#) 20 dicembre 2010
-  [Salmone affumicato: tutto quello che bisogna sapere quando si consuma pesce crudo. Il problema Listeria](#) 10 dicembre 2012
-  [Troppe Salmonelle nella carne di maiale, servono nuove regole nei macelli, i controlli sono poco efficaci](#) 16 novembre 2012