

⇒ Navigate



⇒ Navigate

[Home](#) > [Etichette & Prodotti](#) > Gamberi, mazzancoll...[Etichette & Prodotti](#)

Gamberi, mazzancolle, gamberetti o gamberoni: come orientarsi sul mercato? Ne parliamo con Valentina Tepedino

Pubblicato da [Paola Emila Cicerone](#) il 30 maggio 2014



Sono facili da preparare e piacciono a tutti, per questo i gamberetti arrivano spesso sulle nostre tavole. Ma siamo sicuri di sapere esattamente cosa consumiamo? L'argomento è complesso, perché esistono molte specie di crostacei commestibili, di varia provenienza, e conservati in differenti modi. Di recente l'associazione di consumatori [Altroconsumo](#) ha affrontato il tema, denunciando i rischi ambientali legati al consumo di gamberi di origine tropicale, provenienti da allevamenti che non rispettano l'ambiente e che spesso impiegano minori o comunque non tutelano adeguatamente i lavoratori.

Per aiutare i consumatori a orientarsi, abbiamo consultato Valentina Tepedino di [Eurofishmarket](#). «La prima difficoltà che i consumatori devono affrontare nasce dal fatto che sul mercato arrivano varie specie di crostacei (vedi il [data base](#) Eurofishmarket) che possono essere definite gamberi o mazzancolle o ancora, a seconda delle

dimensioni, gamberetti o gamberoni, pur appartenendo spesso alla stessa famiglia” spiega Tepedino. Sul mercato italiano sono commercializzate un centinaio di specie riconducibili alla categoria conosciuta dai consumatori come “gamberi”, «e questo già lascia capire la difficoltà di effettuare una scelta consapevole, – prosegue l'esperta. – Anche se si potrebbe fare una macro distinzione tra quelli anche italiani e quelli di provenienza estera, o tra prodotti di pesca e di acquacoltura”.



Tra le specie che si possono pescare in Italia ricordiamo,

ad esempio, il gambero rosso, una specie pregiata e quindi oggetto di frodi di vario tipo «che vanno dalla sostituzione di specie all'aggiunta di additivi, o di una glassatura oltre quella dichiarata, fino al miscuglio di prodotti di taglia differente – precisa Tepedino. – Imparando alcune informazioni di base il consumatore potrebbe riuscire a identificare la specie e la taglia commerciale se il gambero si presentasse intero, altra cosa è invece identificare la presenza di una maggiorazione della glassatura od una aggiunta di additivi».

Allo stesso modo, è praticamente impossibile indentificare i gamberi sgusciato o le sole code, «tanto che nelle confezioni di prodotto congelato è facile trovare mescolate specie diverse. In questo caso si può ricorrere al riconoscimento solo attraverso metodiche biomolecolari». Da notare anche che trovare il gambero rosso o il gambero viola fresco in un supermercato è quasi impossibile, «poiché normalmente arrivano congelati e soprattutto in quantità non utili a servire in modo costante la grande distribuzione».

1 [2Pagina successiva »](#)

Tags: [crostacei](#), [EUROFISHMARKET](#), [gamberetti](#), [Gamberi](#), [gamberi allevamento](#), [gamberoni](#), [mazzancolle](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) { 8 }
- [Accedi](#)
- [g+1](#) { 0 }

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Website

⇒ Navigate



⇒ Navigate

[Home](#) > [Etichette & Prodotti](#) > Gamberi, mazzancoll...

[Etichette & Prodotti](#)

Gamberi, mazzancolle, gamberetti o gamberoni: come orientarsi sul mercato? Ne parliamo con Valentina Tepedino

Pubblicato da [Paola Emila Cicerone](#) il 30 maggio 2014



Quanto alla provenienza, in Italia consumiamo soprattutto crostacei provenienti da Ecuador, Argentina, India, Nord Europa, Tailandia e Vietnam. La provenienza dei crostacei deve essere indicata per legge sull'etichetta, così come il nome della specie e il metodo di produzione, ossia se pescato o se allevato. «In Italia consumiamo principalmente gamberi di provenienza dal Nord Europa, in particolare pescati come i gamberi o gamberetti boreali, o dal resto del mondo, in particolare la mazzancolla tropicale e il gambero gigante indopacifico che sono quasi esclusivamente di allevamento» sottolinea Tepedino. In linea generale tra i “gamberi” di importazione extra UE (gamberoni o mazzancolle che siano) i più pregiati sono quelli di allevamento di provenienza dall'Ecuador e dal Madagascar, mentre quelli di acquacoltura provenienti soprattutto dal sud est asiatico sono molto economici e forniscono, in genere, meno garanzie soprattutto in merito alla sostenibilità delle attività di produzione.

«Tutti i gamberi importati devono comunque arrivare da stabilimenti autorizzati dell'Unione europea, che subiscono controlli periodici così come li subiscono i prodotti una volta ricevuti in Italia da parte delle nostre autorità veterinarie e da altri organi di controllo ufficiale, senza trascurare i controlli effettuati autonomamente dalle aziende sul nostro territorio» osserva Tepedino. Nel 2013 in effetti ci sono state solo 54 segnalazioni RASFF che riguardano i crostacei (poche di più negli anni precedenti: 60 nel 2012 e 75 nel 2011) a fronte di 311 segnalazioni per il pesce, e 122 per i molluschi. «Il nostro sistema di controlli, – prosegue Tepedino, – è uno dei migliori a livello europeo perché ci sono diversi organi di vigilanza che intervengono sullo stesso settore, tanto che questo a volte arriva a creare problemi»



Un altro dato da tenere presente è che i crostacei freschi sono disponibili in piccolissime quantità, la maggior parte del prodotto arriva – e questo deve essere segnalato sulla confezione – congelato o surgelato: «il prodotto congelato è quello che viene normalmente commercializzato sfuso o che viene venduto decongelato, mentre il surgelato deve essere commercializzato in una confezione sigillata», spiega Tepedino.

Sicuramente i gamberi congelati a bordo, sia nostrani che esteri, sono tra i migliori prodotti in commercio e da preferirsi spesso a gamberi decongelati dal pescivendolo e venduti per freschi. «Purtroppo in Italia il consumatore nutre ancora pregiudizi verso i prodotti congelati e surgelati, considerandoli di seconda categoria rispetto al prodotto fresco – conclude Tepedino. – Inoltre sarebbe meglio diffidare dai banchi delle pescherie che sulle etichette di gamberi, gamberoni e mazzancolle non riportano l'informazione “ingredienti” poiché è praticamente impossibile che questi prodotti non contengano additivi (ammessi per legge), come i solfiti”.

Paola Emilia Cicerone

© Riproduzione riservata

Foto: Thinkstockphotos.it



Le donazioni si possono fare:

*** Con bonifico bancario: IBAN: IT 77 Q 02008 01622 000110003264**

intestato a Ilfattoalimentare.it di Roberto La Pira

indicando come causale: sostieni Ilfattoalimentare

*** Con PayPal**

[Sostieni Il Fatto Alimentare](#)

[« Pagina precedente 1 2](#)

Tags: [crostacei](#), [EUROFISHMARKET](#), [gamberetti](#), [Gamberi](#), [gamberi allevamento](#), [gamberoni](#), [mazzancolle](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) { 8 }
- [Accedi](#)
- [g+1](#) { 0 }

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Website

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title="">` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `<b>` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `<em>` `<i>` `<q cite="">` `<strike>` `<strong>`