

TONNO ROSSO O TONNO “ROSSO”?

Il consumatore apprezza il colore rosso delle carni del “tonno”, associandolo alle pregiate carni del tonno rosso (*Thunnus thynnus*). Tale specie, pescata e in parte allevata anche nei nostri mari, viene però, nella maggior parte dei casi, destinata a rifornire soprattutto il mercato asiatico e in particolare quello giapponese.

Sulle nostre tavole arriva soprattutto il tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*), di provenienza atlantica e indo-pacifica, ed altre specie della stessa famiglia del tonno rosso. Questa specie ha una qualità delle carni buona ma un valore commerciale inferiore rispetto al tonno rosso. Una caratteristica invece in comune a tutte le specie con carni rosse o rosate è che, già dopo poco tempo dal taglio, a contatto con l’ossigeno dell’aria, vanno incontro a trasformazioni chimiche naturali che determinano una colorazione bruna non gradita dal consumatore.

Per dare alle carni del tonno a pinne gialle il colore rosso tanto apprezzato, è possibile percorrere due strade:

1. ricorrere all’uso di coloranti, autorizzati (es. il rosso di barbabietola, E 162) o meno (es. Rhodamin B); gli additivi autorizzati utilizzati devono sempre essere riportati in etichetta;
2. utilizzare un gas, il monossido di carbonio (CO), che va a bloccare quei processi chimici che portano alla formazione di tale colorazione brunastra. L’uso del monossido di carbonio è vietato sui prodotti alimentari in Italia.



tonno pinne gialle al naturale



tonno pinne gialle trattato

Seppur la maggior parte dei ricercatori siano d’accordo sull’innocuità del prodotto trattato (praticamente non rimangono nelle carni tracce di monossido), la problematica maggiore è che tali trattamenti, che modificano il naturale “decadimento cromatico” di un filetto di tonno, potrebbero

mascherare anche le alterazioni prodotte dal prolungarsi del tempo di conservazione. Conseguentemente il consumatore si vedrebbe privato di un parametro utile alla valutazione della freschezza del pesce (per fare un esempio è come se andassimo a trattare con il monossido le branchie del pesce: anche un pesce di molti giorni presenterebbe un bel colorito rosso delle branchie...). Proprio per queste motivazioni ne è vietato l'uso in Europa.

Questo discorso assume maggiore rilevanza per una specie ittica come il tonno che, insieme a rappresentanti anche di altre famiglie, viene considerata dalla normativa una specie in cui, in caso di cattiva conservazione del prodotto, possono formarsi elevati livelli di una molecola (istamina) che può provocare nell'uomo fenomeni allergici più o meno gravi a seconda della sensibilità individuale (sindrome sgombroide).

Eurofishmarket già dal 2004 ha segnalato tale problematica. Di seguito alcuni link per approfondire l'argomento:

[Monossido di Carbonio - Scarica l'articolo da Eurofishmarket 1/2004](#)

[Istamina - Scarica l'articolo da Eurofishmarket 11/2009](#)

<http://www.uniconsum.it/sicurezza-alimentare/3417-pesci-additivi-e-frodi.html>

<http://trashfood.com/2010/07/rosso-tonno.html>

<http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/articles/A64326-2004Oct26.html>