

Anno 3 n° 115 del 28/05/09

I nostri consigli

Video

CIBO E SICUREZZA



Video/2

LANATI E LA SICILIA



Direzione, redazione
ed amministrazione:
via Domenico Scinà, 28
90139 Palermo
Tel. 0919824948

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Giovedì 27 Novembre 2008



IL CONVEGNO



L'allarme lanciato nel corso di Menfish, la rassegna dedicata al pescato. "Le truffe più comuni? Prodotti spacciati per neonata e pesce spada"

Pesce? Occhio alle frodi

Consumatori ghiotti di pesce state attenti, sempre più frodi alimentari riguardano i tesori del mare. Il monito arriva dalla tavola rotonda "I prodotti ittici e non solo: consumi ed aspetti salutistici", il convegno condotto dal giornalista del Tg1 Attilio Romita nel corso di Menfish, la rassegna dedicata al pescato di Menfi e del Mediterraneo in generale. A lanciare l'allarme è Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket, rivista specializzata del settore ittico. "Un esempio di frode molto comune - ha detto Tepedino durante il dibattito - riguarda il pesce spada. Spesso sui banchi delle grandi città si trovano tranci di carne squaliforme come la verdesca, il palombo, lo spinarolo spacciati per pesce spada". Una truffa si verifica molto più spesso dove non ci sono consumatori esperti ovvero in città come Bologna, Roma, Milano. "Anche se anche in città prettamente marinare come Palermo e Napoli - aggiunge la direttrice di Eurofishmarket - ho visto spacciare carni di squali per pesce spada". Uno "scambio" che consente ai rivenditori al dettaglio di moltiplicare i guadagni visto che il pesce spada costa molto di più e che porta sulle tavole dei consumatori carni di qualità molto meno pregiata. "Il pesce spada è un pesce osseo dalle carni molto più tenere e delicate, verdesca, spinarolo, palombo e smeriglio sono pesci cartilaginei più duri e meno vellutati". La truffa avviene dunque spesso al dettaglio con la contraffazione delle etichette apposte sul prodotto messo in vendita. Il dettagliante rischia una sanzione e una denuncia penale. E fra le frodi che più si diffondono dalle nostre parti un'altra riguarda il bianchetto, ovvero la "neonata". "Dalla Cina - dice Tepedino - è arrivato ultimamente il pesce ghiaccio che viene spacciato per novellame di sardina. La truffa, in questo caso, è tripla perché rispetto al bianchetto non è un pesce d'acqua salata, è adulto nonostante raggiunga massimo gli 8 centimetri di lunghezza e in più arriva congelato dall'Oriente". Notevoli anche le differenze di prezzo: un blocco da 5 chili di pesce ghiaccio costa dai 3 ai 5 euro, la "neonata" costa almeno 25 euro al chilo.

Fra. S.

< Prec.

Succ. >

Flash News

• Altri Articoli...

La Ricetta



Newsletter

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Gaetano Luca La Mantia
Marco Volpe
Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Hanno collaborato
a questo numero:
Sandra Figliuolo
Manuela Laiacona
Francesco Pensavecchio
Sandra Pizzurro
Aurora Rainieri
Annalisa Ricciardi
Francesco Sicilia
Piera Zagone

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it



Iscriviti alla nostra newsletter
per essere informati sulle
novità.

Nome

E-mail



Sommario

- L'INCHIESTA Come nasce il miele
- L'INTERVISTA Franciacorta, voglia di qualità
- LE DIMISSIONI Casavecchia, addio ufficiale
- L'AZIENDA Il vulcano del vino
- LA CURIOSITA' Il vino siculo-spagnolo
- L'ESPERIMENTO Un'idea per salvare il basilisco
- L'EVENTO A spasso tra i vigneti di Sicilia
- IL CONCORSO Quando il panino è d'autore
- IL PRODOTTO Arriva il caldo, nemico delle fragole
- IL CONSORZIO Un certificato per il grano di Sicilia
- L'ACCORDO Sicilia-Francia per un vino d'eccellenza
- L'INAUGURAZIONE La scommessa di D'Agostino
- LA NOVITÀ Quattro stelle nel centro di Palermo
- L'INIZIATIVA Mazara fa scuola in Bulgaria

