

05/03/2009 - [Il piatto forte](#)

Baccalà o persico africano? Se la truffa ha le branchie



Chi dorme, non piglia pesci. Così l'editoria legata al mondo ittico ha finalmente pubblicato un volume corposo, che raccoglie notizie e informazioni utili su più di cinquecento specie di pesci commercializzati in Europa.

Si tratta della «Grande enciclopedia illustrata dei pesci» (Fishmarket editore; prezzo di copertina: 99 euro), realizzata da Paolo Manzoni, direttore del Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASL di Lecco, e Valentina Tepedino, medico veterinario specializzata in prodotti ittici e direttore del periodico Eurofishmarket.

Forse non tutti sanno che, al di là del fatto che sulle etichette delle pescherie e dei supermercati circolino solo una trentina di nomi di pesci, le specie ittiche vendute in Italia sono almeno cinquecento.

Considerando le numerose frodi alimentari legate all'incremento del consumo di pesce e all'aumento della domanda, il libro è un prezioso strumento per il consumatore, ma più per gli ispettori ittici, per distinguere con più sicurezza pesci apparentemente simili, ma le cui carni hanno valori nutritivi, e soprattutto valori commerciali, differenti.

Si fa presto a dire baccalà

Ad esempio, una delle frodi più diffuse riguarda il baccalà. In effetti, solo il merluzzo nordico, ossia il «Gadhus morhua», una volta salato può avvalersi della denominazione di baccalà, mentre se essiccato si chiama stoccafisso. Spesso ad essere commercializzati come baccalà sono esemplari di «Molva molva», un pesce simile al merluzzo nordico e della stessa famiglia, ma le cui carni sono decisamente meno pregiate e meno costose (circa 6 euro al kg).

Dal libro si evince che mentre la molva ha due pinne dorsali, il merluzzo nordico ne ha tre e ciò è un elemento rivelatore per verificare se abbiamo un vero baccalà.

E' una sogliola o una passera?

Ma ancora, quante volte vedendo un pesce piatto, largo e sottile avremmo scommesso sulla sogliola?

Davanti a una sogliola e a passera

di mare, chi riuscirebbe a distinguere l'una dall'altra? Il segreto sta nell'osservare la mandibola.

Infatti nella

prima, la mandibola termina in modo ricurvo, mentre nella seconda è dritta.

Anche il pesce persico nostrano è soggetto a frodi. Al posto dei suoi filetti, spesso vengono venduti quelli di persico africano, che sono più grossi, hanno un color rosa più carico e una carne che ha valore commerciale molto. Il libro prende in considerazione 438 specie che si trovano nelle acque europee e 193 specie importate sui mercati d'Europa, sia di mare che di acqua dolce.

Per ogni specie c'è una scheda identificativa, con bellissime foto ad alta risoluzione (mentre anche in tempi piuttosto recenti, sfogliando i libri sulla fauna ittica, vedevamo solo disegni), che riporta dai dati dimensionali al valore commerciale e qualche breve nota sulla qualità delle carni. Gli appassionati di gastronomia, crediamo, avrebbero gradito qualche suggerimento in più, su come cucinare al meglio le carni dei diversi pesci.

Ma questo resta un antipasto sostanzioso, che apre la strada a futuri volumi su crostacei, molluschi in primis.