

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale
Luglio/Agosto 2014 - N. 318



Ingredienti di qualità:
LE CERTIFICAZIONI

ARTISTICA 2014:
aperte le iscrizioni

I GRANDI CONCORSI
dell'autunno

Quali prodotti ittici

conviene acquistare?



di **Valentina Tepedino**
medico veterinario
www.eurofishmarket.it

NEL CAMPO ALIMENTARE SONO ORMAI DIVENTATI DI UTILIZZO QUOTIDIANO I TERMINI DI TRACCIABILITÀ E DI FILIERA. MA È DAVVERO POSSIBILE RIUSCIRE A FARE PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI UNA REALE TRACCIABILITÀ O FILIERA?

Sicuramente per quanto riguarda i prodotti ittici, soprattutto per quelli selvaggi, siamo ancora lontani dal potere dare delle certezze in questa direzione per tutta una serie di motivazioni oggettive. Basti pensare solo alla varietà enorme di prodotti ittici commercializzata sui nostri mercati (oltre 700 specie). Alle abitudini alimentari ed agli spostamenti che compiono in vita i pesci (anche da un Paese all'altro del mondo). E ancora alla difficoltà di gestire il confezionamento e l'etichettatura per singolo esemplare (ad es. l'etichetta non la si trova mai esposta su una sardina ma sempre sulla cassetta; mescolare il contenuto delle varie cassette o sostituire un'etichetta nel caso dei prodotti della pesca è davvero semplice). A tutto questo va aggiunto che nel settore ittico mancano ancora a livello ufficiale molte indagini analitiche utili a verificare tutta una serie di parametri che potrebbero essere di garanzia a quanto dichiarato dai produttori in etichetta.

Qualche esempio? Esiste ma non è ancora a disposizione di tutti la metodica analitica che

identifica i pesci anche quando sono lavorati in tranci e filetti. Negli USA la suddetta metodica è invece usata ufficialmente da già circa vent'anni per questo scopo. Senza tale metodica risulta praticamente impossibile, anche per un esperto,





attuare una reale verifica su questa tipologia di prodotti e le frodi di questo tipo sono numerosissime. Basti pensare che per ciascuna specie ittica europea giudicata pregiata dal consumatore italiano esistono i rispettivi sosia a basso costo di importazione. Un esempio? Limanda "cinese" al posto di platessa, pangasio "vietnamita" al posto della sogliola, persico "africano" al posto del Pesce persico. E se è difficilissimo a volte distinguere un filetto dall'altro, è davvero impossibile identificare ciò nelle preparazioni pronte a cuocere a base di pesce o comunque nei prodotti ittici trasformati. Quanto e che specie ittica viene utilizzata per fare il tanto diffuso surimi? E quali specie ittiche sono state realmente sminuzzate per realizzare il preparato ittico per condire una pasta? La sostituzione di specie è una delle non conformità principalmente rilevate nel settore ittico. Ed è sicuramente quella da cui il ristoratore appassionato di prodotti della pesca può difendersi con maggiore facilità. Difatti se è vero che vengono commercializzate quotidianamente più di 700 specie ittiche differenti è pur vero che

ciascuno consumatore predilige quelle 10-15 che compra poi abitualmente. Ciò che si dovrebbe fare sarebbe dunque imparare a riconoscere bene le specie ittiche preferite al fine di non essere più truffati. Comprare le specie intere invece che in filetti può darci migliori garanzie per l'identificazione. Ma non ci fa capire comunque se sono stati aggiunti o meno additivi. Perché ad occhio è quasi del tutto impossibile determinarlo sia sul pesce intero che sul suo filetto. Non esistono metodiche ad hoc per ricercare i nuovi additivi che vengono aggiunti nei pesci per farli conservare più a lungo e/o per farli aumentare in peso del 10-15 %. Così come stanno passando quasi inosservati additivi che servono a rendere i prodotti più attraenti agli occhi del consumatore. Il trancio di Tonno a pinne gialle, additivato con una sostanza che ne rende il colore delle carni rosso ciliegia, "spacciato" per il nostro pregiatissimo tonno rosso ne è un classico esempio. Inoltre non sono rari i casi di intossicazioni alimentari da consumo di prodotti ittici. E sono in costante aumento i casi di allergia dovuti all'aggiunta di additivi che però non vengono

27



dichiarati. Ma la sofisticazione non sempre viene nascosta: l'aggiunta di acqua può anche essere ben in evidenza. Ne è un classico esempio la glassatura ossia quel sottile strato di ghiaccio che avvolgendo il prodotto dovrebbe aiutarlo a conservarsi meglio durante il periodo di congelazione. Il problema è che non essendo fissato per legge un limite di glassatura a volte si tende a fare sì che il suddetto strato sia un po' troppo spesso. Al contrario in etichetta viene reso poco evidente il peso netto, dunque reale, del prodotto. Per restare in tema di "freddo" non farà piacere al ristoratore sapere che non è raro acquistare salmone affumicato o caviale decongelato venduti come refrigerati? Ciò accade anche per i normali tranci e filetti di pesce che vengono poi venduti comunque per freschi. E quanti ristoratori preferendo acquistare a caro prezzo prodotti ittici selvaggi si ritrovano con ottimi prodotti ma di allevamento? Un esempio? Almeno il 70% dei rombi chiodati in commercio sono prodotti di acquacoltura. Ad oggi non esiste una metodica analitica utile a svelare l'eventuale frode allevato-selvaggio ma esistono dei parametri macroscopici che riescono a dare delle buone indicazioni in merito. In ogni caso andrebbe anche comunicato al consumatore che per moltissimi aspetti il prodotto ittico allevato è sicuramente più controllabile, controllato e quindi più sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e spesso arriva sul banco al dettaglio più fresco rispetto al corrispettivo selvaggio. E per un buon prodotto di acquacoltura è possibile



parlare di prodotto di filiera.

Molto indietro nel settore dei prodotti della pesca è anche la logistica e tutto quello che riguarda la corretta gestione del prodotto dalla pesca fino alla vendita al consumatore finale. Una recente indagine condotta da Eurofishmarket ha individuato e fotografato nei mercati ittici più importanti d'Italia un gran numero di "accumulatori di freddo" inseriti nelle cassette di pesce al fine di riuscire a mantenere più a lungo la temperatura. Ma nessuna di queste "freezerine" è assolutamente ammessa dalla normativa. E, sempre ai fini della tracciabilità, le "freezerine" sono risultate nella maggioranza dei casi essere anonime ossia senza un'etichetta che ne riportasse gli ingredienti, le indicazioni e le modalità d'uso.

Nel settore della ristorazione è difficile fare arrivare aggiornamenti in merito a tutte queste potenziali problematiche e soprattutto fare formazione ed informazione sulle stesse al fine di evitare sgradevoli sorprese ai cuochi stessi ed ai loro clienti. Proprio per questo la Federazione Italiana Cuochi ha richiesto ad Eurofishmarket anche attraverso il progetto Amo di individuare e meglio approfondire alcune tematiche attraverso tutti gli strumenti dell'Associazione. Dunque risponderemo al quesito del titolo di questo articolo nei prossimi numeri e chiaramente restiamo disponibili per ulteriori quesiti di vostro particolare interesse che potrete segnalare alla redazione della Rivista il Cuoco. 🇮🇹