

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 319

Settembre - Ottobre 2014

CUCINA GLUTEN FREE

le ricette di Marcello Ferrarini

TENDENZE

ristoranti e menu vegani



*F.I.C. nel mondo:
a Londra con lo chef
Francesco Mazzei*

Il pesce fresco è sempre *pesce "naturale"?*



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

GLI ADDITIVI: CONSENTITI IN ALCUNI CASI E DEFINITI PER LEGGE, NON HANNO UN UTILIZZO SEMPRE LIMPIDO. PER FARE UN PO' DI CHIAREZZA, SIMEVEP ED EUROFISHMARKET CHIEDONO LA COLLABORAZIONE DEI CUOCHI

È possibile "rivitalizzare" un pesce marcio o parlare di "doping" per indicare gli additivi? È vero che il pesce fresco non deve avere più di 7 giorni e che può essere "additivato" con cadmio e mercurio? E ancora, il pesce "trattato" nasconde sostanze nocive per la salute?

Partiamo dal presupposto che in Italia da sempre sono numerosi i controlli e le verifiche degli additivi su tutto il territorio nazionale da parte degli Organi addetti e che i servizi veterinari competenti per territorio svolgono un forte ruolo di prevenzione

utile a monitorare il territorio verificando costantemente gli impianti di lavorazione ed informando gli operatori in materia.

Già nel 2004 Eurofishmarket aveva pubblicato un'indagine utile ad evidenziare l'utilizzo di queste miscele di più additivi scelte a seconda degli obiettivi (trattenenti di umidità, sbiancanti, lucidanti, aumento shelf life, ecc) e specifiche per determinate tipologie di prodotti ittici.

Prendendo come esempio **il Cafados, una delle numerose miscele di additivi utilizzati nei prodotti ittici:** questa contiene una miscela di

acido citrico, citrato di sodio e perossido di idrogeno (quest'ultimo vietato nei prodotti ittici). Viene utilizzato come sbiancante, conservante e battericida anche se in realtà aiuta a fare aumentare anche il peso del prodotto trattenendo l'umidità.

Per capire il reale effetto di tali miscele ne vanno sempre ricercati i singoli additivi. Per farlo bisogna conoscere i vari composti. Per il Cafados è possibile rintracciare l'acido citrico



Ricordiamo che, come dice la Norma vigente, "L'utilizzo degli additivi deve rispondere ai seguenti criteri", puntuali e rigorosi:

- devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza prescritti;
- devono rispondere ad una necessità tecnologica;
- non devono indurre in errore il consumatore, anzi devono presentare un vantaggio;
- possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;
- devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dalla normativa, se ingredienti"

È evidente che se non rispettano i suddetti criteri non possono essere leciti.

ed i suoi sali ma non il perossido d'idrogeno, la cui presenza al momento non è possibile verificare analiticamente (anche se alcune ricerche hanno dimostrato la possibilità, a breve, di identificarlo). Impossibile ad oggi anche una ricerca adeguata dei polifosfati. Inoltre gli Organi di Controllo ricercano anche la presenza di eventuali confezioni sospette di queste miscele negli stabilimenti di produzione/trasformazione. Infatti normalmente queste ultime sono in sacchi da 25 kg o in fustoni da 25



litri e vengono conservate in luoghi freschi ed asciutti al riparo dalla luce.

Nessuno è in grado di potere identificare un prodotto trattato con additivi di questo genere da uno non trattato: non è possibile neppure per un tecnico specializzato fare questa distinzione macroscopica. **Si può solo comprare da dettaglianti di fiducia e leggere il cartellino esposto sui prodotti alla vendita al dettaglio** (segnalare gli additivi è infatti obbligatorio!).

Sicuramente va ricercato l'eventuale utilizzo illegale degli additivi non ammessi nei prodotti ittici. SIMeVeP ed Eurofish-market stanno collaborando con diversi tavoli di lavoro e con numerose autorità di ricerca e di controllo per fare un po' di chiarezza in tale ambito, cercando la collaborazione di tutti gli addetti ai lavori.

Sarebbe importante che i cuochi segnalassero alla Federazione ed ai loro fornitori eventuali non conformità in etichetta ma soprattutto sul prodotto poiché spesso nella cottura o in determinate preparazioni, le specie ittiche trattate danno una resa differente, spesso negativa per peso e per consistenza, a quelle non trattate. Oltre all'utilizzo di attivi utili a fare durare di più il prodotto o renderlo di un colore più gradevole, infatti, ci sono quelli utili ad ottenere un maggiore assorbimento di acqua (es. aggiunta non dichiarata di polifosfati). Molti degli additivi sopracitati sono consentiti sia nel prodotto ittico fresco che in quello congelato o trasformato. **Il consiglio è quello di leggere l'etichetta della confezione o cassetta, comprare da fornitori di fiducia e comunque di confrontarsi con i fornitori in caso di dubbi o risultati differenti sulla materia prima normalmente acquistata.** 🇪🇺

