

«Tutti i segreti del nostro pesce»

Valentina Tepedino, veterinaria

di LUCA ORSI

BOGA e sciarrano; grongo e sacchetto. Chi sa riconoscerli sul banco di una pescheria? Non è facile. Fra pesci, crostacei e molluschi, calcola Valentina Tepedino - veterinaria, ispettore di prodotti ittici - «le specie in commercio sono più di mille». Un mercato immenso, invaso da prodotti esteri (più del 75% del pesce è importato), regolato da norme sempre più stringenti. «L'epoca in cui bastava il cartellino con il prezzo e il nome del pesce, magari in dialetto, è per fortuna un ricordo».

Partiamo dall'etichetta. Cosa deve indicare?

«Le informazioni più importanti sono: denominazione obbligatoria e scientifica (esempio: sogliola/solea solea), origine e area geografica, metodo di produzione, attrezzatura di pesca, ingredienti, eventuale scongelamento, prezzo».

Attrezzatura di pesca?

«A seconda di come è pescato, il pesce ha valore diverso. Le alici pescate a strascico si rovinano, vengono schiacciate nei sacchi. Se si usano le lampare e si raccolgono con i retini, le alici restano intatte. E possono costare il triplo».

Gli ingredienti?

«Ci sono additivi ammessi. Per esempio l'acido citrico, usato come conservante. Se compro da chi non lo utilizza, so che posso spendere un po' di più. L'importante è che tutto sia dichiarato».

Fresco o congelato?

«Fresco, se lo cucino subito. Se no, è ottimo quello congelato, specie se a bordo. Lo scongelo in frigo quando mi serve. Purtroppo capita di trovare in commercio pesce scongelato venduto per fresco».

Come ce ne accorgiamo?

«Se scongelato, spesso il pesce intero ha rotture nette a pinne e code. Nei crostacei è facile rilevare antenne, rostri e zampe spezzate o mancanti».

C'è un prodotto più a rischio?

«Il polpo. La produzione locale è largamente insufficiente a soddisfare la domanda. E l'85% del pol-

po importato è congelato. Specie in certi periodi dell'anno, come a Natale, quando c'è forte richiesta, trovarlo fresco è una rarità. Basta saperlo».

Pesce di poco valore venduto per prodotto pregiato, Capita?

«Con l'etichettatura è difficile.

Può accadere, magari nei mercati ambulanti, o nella ristorazione. Soprattutto con prodotti lavorati in filetti o tranci».

Per esempio?

«Al posto dei filetti di cernia c'è ancora chi spaccia filetti di persico africano (che fra l'altro è un pesce d'acqua dolce), di pangasio, rombolino o brotula. Specie che molti non hanno neppure mai sentito nominare. E che costano fino al 50% in meno della cernia».

Altro casi curiosi?

«Del bianchetto, i piccoli di sardina, da anni sono vietati pesca e commercio. Eppure, in molti antipasti vengono indicate 'polpette di bianchetto'. In realtà è un prodotto cinese d'acqua dolce, congelato, identico al bianchetto ma senza sapore».

È dannoso?

«Alla salute no. Ma al portafoglio sì, specie se pago per bianchetto, pesce che arriverebbe agli 80 euro al chilo, un surrogato che ne costa uno».

Come riconoscere, da profani, un pesce fresco?

«Nei pesci piatti guardiamo il musco: dev'essere tanto, trasparente, inodore. Altri pesci, come branzino, orata, sgombrò, se presi dalla testa non devono flettere il corpo e la coda verso il basso. Proviamo anche a premere con un dito: dopo la pressione, la ditata deve sparire subito: è segno di un corpo elastico, idratato, fresco».

E l'occhio?

«Dev'essere in fuori, con i contorni netti. Solleviamo anche l'opercolo branchiale: la branchia deve essere di colore rosso vivo e, soprattutto, non avere odore. Se sa di pesce, lasciamolo dov'è. Ma, va det-

to, queste prove valgono nel loro insieme. Una sola non dà indicazioni sufficienti».

Una volta in cucina?

«Quando si sfiletta e si spella il pesce, quello fresco offre molta resistenza, perché pelle e colonna vertebrale sono adese alla carne. Il pesce che si pulisce bene è meno fresco».

Dove comprare il pesce?

«Da chi ha l'etichetta con tutte le informazioni, chiara e leggibile. Ed espone il cartello, obbligatorio, con l'avvertimento che, per mangiarlo crudo, il prodotto va tenuto in freezer per almeno 96 ore per distruggere ogni presenza di parassiti. Chi lavora bene, e sono tanti, rispetta le norme. E il consumatore deve cominciare a fare scelte consapevoli».

LA TRUFFA

«Spacciare e fare pagare per pregiato un prodotto che ha uno scarso valore»

IL MERCATO

«In commercio ci sono oltre mille specie
Attenzione all'etichetta»





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Esperta per radio e tv

VALENTINA Tepedino, medico veterinario, è specializzata in Igiene, allevamento e ispezione dei prodotti ittici e in Diritto e legislazione veterinaria. Direttrice del periodico specializzato 'Eurofishmarket' e della società omonima, è responsabile a livello nazionale della Società scientifica di medicina veterinaria preventiva per i prodotti ittici. In televisione e in radio ha collaborato, fra gli altri, a Linea Blu, UnoMattina, TgSalute, Linea Verde, Gambero rosso channel, Master Chef Magazine, Decanter e Il Gastronauta.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

