

Pesce, è fresco o decongelato?

di **Elvira Naselli**

Il pesce decongelato viene sempre più spesso venduto fraudolentemente come fresco. Una truffa non soltanto di carattere economico, visto che il prodotto decongelato dovrebbe costare di meno, ma soprattutto un rischio per la salute. Un prodotto decongelato, infatti, è molto più sensibile di uno fresco e andrebbe dunque conservato, trasportato, maneggiato e consumato seguendo particolari precauzioni. Bisogna dire che le norme di legge esistono e sono ben chiare. Il ministero della Salute ha informato i servizi di controllo sulla necessità che il prodotto ittico decongelato debba riportare in etichetta indicazioni precise: la denominazione, dunque pesce decongelato; l'indicazione di consumarlo entro le 24 ore; il divieto di ricongelare il prodotto, cosa che comporta pericoli di natura microbiologica per la salute; l'esclusione dal consumo alimentare del prodotto rimasto invenduto.

Oltre a queste indicazioni, la legge prevede la conservazione a -18 gradi, l'esposizione dei prodotti decongelati in vendita in banchi separati da quelli del prodotto

fresco, infine l'applicazione di procedure di autocontrollo nello scongelamento.

È bene precisare che il prodotto ittico di cui stiamo parlando nulla ha a che vedere con il prodotto surgelato, che viene pescato in genere in acque oceaniche e immediatamente pulito e sottoposto a temperature più basse di -18 gradi e successivamente messo in vendita rispettando la catena del freddo. Ecco perché l'IIAS, l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, in accordo con AIIPA (Associazione It. Industrie Prodotti Alimentari), in collaborazione con Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie, università di Padova ed Eurofishmarket (www.eurofishmarket.it) hanno approntato un sistema di analisi rapido ed economico per poter controllare i prodotti in vendita e testarne la reale freschezza.

La metodica - che funziona utilizzando i raggi infrarossi - è stata messa a punto sul pesce spada e riesce a riconoscere con una percentuale superiore al 90 per cento se il pesce è fresco o decongelato. Il dato allarmante è che, nel periodo di Natale, secondo un'indagine condotta con questo metodo, il 90% del pesce spada venduto come fresco era in realtà decongelato. ♦

Ricette di terra e di mare

Tiella tarantina di patate, zucchine e cozze

INGREDIENTI

(per 4 persone)

patate: 4
zucchine: 3
riso: 400 g.
cozze: 1 kg.
pecorino piccante
grattugiato: 100 g.
aglio: 2 spicchi
prezzemolo: un
grosso ciuffo
olio di oliva: 8
cucchiai
sale e pepe: q.b.

TAGLIATE a fettine sottili le patate sbucciate e mettetele in una grossa pentola con le zucchine tagliate a rondelle, possibilmente dello stesso spessore delle patate, uno spicchio d'aglio tritato, 5-6 pomodorini da sugo tagliati in quattro parti, un pizzico di peperoncino. Pulite accuratamente le cozze e fatele aprire mettendole in una larga padella con un trito di aglio e prezzemolo, due cucchiai d'olio di oliva e un litro di acqua fredda. Una volta che le cozze si saranno aperte toglietele dal sugo di cottura e fatele raffreddare.

Filtrate il liquido e mettetelo direttamente nella pentola con le patate e le zucchine. Unite il riso e portatelo a cottura, tenendolo un poco al dente. Quando il riso sarà quasi cotto prendete una pirofila da forno, ungetela bene, poi mettete un primo strato di patate e zucchine con il riso, sopra sistemate uno strato di cozze cospargete il tutto

con il formaggio al quale avrete mischiato il pangrattato e un poco di prezzemolo tritato quindi fate un altro strato di riso con patate e zucchine, un altro di cozze, fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con le cozze, sulle quali spargete il formaggio. Fate gratinare in forno preriscaldato a 180° C fino a quando non vedrete la crosticina dorata.



(tratto da "1000 Ricette di mare" di Laura Rangoni, Newton Compton Ed.)