

## Masterchef, Cannavacciuolo e il “branzino invasato”

Il “Branzino invasato” non è piaciuto a Cannavacciuolo a Masterchef (anche perché era allevato?). Ma cosa non è piaciuto al Prof Saroglia, Ordinario di Scienze e Tecnologie Zootecniche-Acquacoltura dell’Università dell’Insubria che ha visto la trasmissione e gli ha scritto un post? A quanti giornalisti e appassionati di cucina interessa il parere del professor Saroglia che da più di mezzo secolo si occupa di acquacoltura? Quanti invece sono interessati a comprendere se Cannavacciuolo preferisce il pesce pescato e non quello allevato? Avremo dallo chef una sua battuta di chiarimento? Al Festival del Giornalismo Alimentare, Eurofishmarket ha ribadito l’importanza della conoscenza per una corretta comprensione dei fatti. Molti chef sono rimasti ancorati a vecchi pregiudizi o alle reiterate fake news relative al pesce allevato e dunque, pur utilizzandolo spesso nelle loro cucine, non ne parlano con piacere poiché hanno paura di fare brutta figura pubblicizzando che lo servono ai loro clienti. Questo viene spesso facilitato dal fatto che oggi la normativa non prevede che nel menu debba essere specificato se il pesce è pescato o è allevato. Allora riportiamo alcuni dei passaggi fondamentali del post del Prof Saroglia e invitiamo Cannavacciuolo, ma anche tutti gli chef che ci leggeranno, a esprimere la loro opinione sul pesce di allevamento e se lo usano o non lo usano e perché. Oggi che il prodotto ittico di allevamento ha superato a livello mondiale quello pescato e che le tecnologie di produzione sono fortemente avanzate a vantaggio del benessere dei pesci, della sostenibilità ambientale, della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti è fondamentale che anche il mondo della ristorazione sia aggiornato considerando l’importante ruolo di veri e propri influencer che hanno sempre di più i cuochi non solo nei confronti dei consumatori ma anche dei media. Il post di Saroglia dunque non è un’arida polemica ma un invito a fare formazione e a creare sempre più sinergie tra esperti scientifici e professionisti del mondo della cucina e del mondo mediatico.

“Caro sig. Cannavacciuolo,

*ho grande rispetto per la Sua arte culinaria e per il messaggio che Lei lancia al mondo sull’eccellenza italiana. Tuttavia devo dire che mi ha molto deluso la Sua uscita/commento a Masterchef, sul pesce allevato. Un professionista come Lei, non può deludere i propri fan ma neppure quelli che semplicemente credono nella componente culturale del Suo prezioso lavoro. In qualità di docente e ricercatore di Acquacoltura, svolta negli anni in varie università Italiane ed all’estero, dopo quasi mezzo secolo di lavoro per ottimizzare la qualità del pesce di allevamento, sono molto deluso che chi il pesce italiano lo dovrebbe promuovere e quindi conoscerne i dettagli di qualità, si lasci andare a commenti da stampa “trash”, anziché a valutazioni documentate in modo serio...Inoltre Le garantisco, dati alla mano, che in Italia si produce il pesce più ricco in acidi grassi polinsaturi a lunga catena, omega-3, quelli preziosi per la salute umana, rispetto alle strategie produttive di altri paesi europei ed extraeuropei...”*

[https://www.facebook.com/search/top/?q=saroglia%20cannavacciuolo&epa=SEARCH\\_BOX](https://www.facebook.com/search/top/?q=saroglia%20cannavacciuolo&epa=SEARCH_BOX)

E voi cosa ne pensate?

Scriveteci su : [info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it) o sulla nostra pagina facebook

Valentina Tepedino

Medico Veterinario

Specializzato in Ispezione dei Prodotti Ittici della pesca e dell’acquacoltura