



27-11-2008: Pesce? Occhio alle frodi

L'allarme lanciato nel corso di Menfish, la rassegna dedicata al pescato. "Le truffe più comuni? Prodotti spacciati per neonata e pesce spada"

Consumatori ghiotti di pesce state attenti, sempre più frodi alimentari riguardano i tesori del mare. Il monito arriva dalla tavola rotonda "I prodotti ittici e non solo: consumi ed aspetti salutistici", il convegno condotto dal giornalista del Tg1 Attilio Romita nel corso di Menfish, la rassegna dedicata al pescato di Menfi e del Mediterraneo in generale. A lanciare l'allarme è Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket, rivista specializzata del settore ittico.

"Un esempio di frode molto comune - ha detto Tepedino durante il dibattito - riguarda il pesce spada. Spesso sui banchi delle grandi città si trovano tranci di carne squaliforme come la verdesca, il palombo, lo spinarolo spacciati per pesce spada". Una truffa si verifica molto più spesso dove non ci sono consumatori esperti ovvero in città come Bologna, Roma, Milano. "Anche se anche in città prettamente marinare come Palermo e Napoli - aggiunge la direttrice di Eurofishmarket - ho visto spacciare carni di squali per pesce spada". Uno "scambio" che consente ai rivenditori al dettaglio di moltiplicare i guadagni visto che il pesce spada costa molto di più e che porta sulle tavole dei consumatori carni di qualità molto meno pregiata. "Il pesce spada è un pesce osseo dalle carni molto più tenere e delicate, verdesca, spinarolo, palombo e smeriglio sono pesci cartilaginei più duri e meno vellutati". La truffa avviene dunque molto spesso al dettaglio con la contraffazione delle etichette apposte sul prodotto messo in vendita. Il dettagliante rischia una sanzione e una denuncia penale.

E fra le frodi che più si diffondono dalle nostre parti un'altra riguarda il bianchetto, ovvero la "neonata". "Dalla Cina - dice Tepedino - è arrivato ultimamente il pesce ghiaccio che viene spacciato per novellame di sardina. La truffa, in questo caso, è tripla perché rispetto al bianchetto non è un pesce d'acqua salata, è adulto nonostante raggiunga massimo gli 8 centimetri di lunghezza e in più arriva congelato dall'Oriente". Notevoli anche le differenze di prezzo: un blocco da 5 chili di pesce ghiaccio costa dai 3 ai 5 euro, la "neonata" costa almeno 25 euro al chilo.

Fra. S.

Fonte: [Cronache di Gusto](#)

Gli Appuntamenti

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">  Il borgo dei pescatori  Mostra Palazzo Pignatelli  Menfishow  Convegno Sull'alimentazione  Pesce per tutti  Territorio tra design ed etica + Programma Giornaliero + Rimani Aggiornato | <ul style="list-style-type: none">  Rassegna Cucina Ittica della Salute  Presentazione Accademia del Gusto  Terre del Gattopardo  Menfish Music  Percorsi del Gusto  Menfish School + Comunicati Stampa + Ultime Notizie |
|--|--|

Finanziatori

-  Unione Europea
-  Regione Sicilia
-  P.O.R. Sicilia

Partners

-  Alimentaria Sicilia
-  Torre di Portopalo
-  Visualizza altri

Coordinamento

-  Comune di Menfi
-  Assessorato Agricoltura