

# RISTORAZIONE ITALIANA

RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

Magazine

NUMERO 39 — GENNAIO 2016 — MENSILE — CONTIENE 1 P.  
Pagine: 148 pagine - 5,90 € - Confezionata e abbinamento standard - DI: 353/2003 (norma art. 2762/2004) e del art. 1 comma 1 NE PD

SEGUICI SU FACEBOOK  — RISTORAZIONE ITALIANA



MPC<sup>®</sup>

## MARCO MULAS

VINCITORE DEL  
1° MASTER PIZZACHEF  
AL MONDO



Sfogli la rivista  
on-line



di Valentina Tepedino  
Medico Veterinario specializzata  
in ispezione dei prodotti ittici



## NAZIONALI E DI IMPORTAZIONE : QUALI SONO LE PRINCIPALI NON CONFORMITÀ.

I prodotti ittici commercializzati sul territorio nazionale provengono non solo dal Mare Mediterraneo e dai mari Europei, ma arrivano, sia freschi sia congelati, interi o già lavorati in tranci o filetti, da ogni parte del mondo. La moderna e sempre più affidabile tecnologia di conservazione mediante l'applicazione del freddo e gli attuali rapidissimi mezzi di trasporto, permettono di spostare facilmente verso un mercato sempre alla ricerca di grandi quantità di prodotti ittici

pregiati quale è quello europeo, una gran massa di pesci, crostacei e molluschi pescati in acque lontanissime. Solo sul mercato italiano sono oltre mille le specie ittiche che hanno una denominazione obbligatoria di legge e che vengono commercializzate o somministrate tutti i giorni. Molte specie provenienti da mari extraeuropei sono molto simili morfologicamente a specie provenienti dai nostri mari, ma hanno valore commerciale significativamente più basso.

**Q**ualche esempio? La limanda "cinese", ad esempio, al posto di platessa; il filetto di pangasio "vietnamita" al posto del filetto di sogliola o di cernia; il filetto di persico africano al posto del filetto di persico persico. E se è difficilissimo a volte distinguere un filetto dall'altro, è davvero impossibile identificare ciò nelle preparazioni pronte a cuocere a base di pesce o comunque nei prodotti ittici trasformati.

Fortunatamente oggi la normativa ed i controlli sui prodotti ittici sono notevolmente aumentati e dunque per acquistare la giusta specie è fondamentale acquistare su banchi o mercati autorizzati, con tutte le etichette di vendita ben compilate ed esposte davanti a ciascun prodotto e con tutte le informazioni di legge. Perché se è vero che vengono commercializzate quotidianamente più di mille specie ittiche differenti è pur vero che ciascun ristoratore predilige quelle 10-15 che compra poi abitualmente. Ciò che si dovrebbe fare sarebbe dunque imparare a riconoscere bene le specie ittiche preferite al fine di esserne più consapevoli. Comprare le specie intere invece che in filetti può darci migliori garanzie per l'identificazione. Ma non ci fa capire comunque se sono stati aggiunti o meno additivi. Perché ad occhio è quasi del tutto impossibile determinarlo sia sul pesce intero che sul suo filetto. Non esistono metodiche ad hoc per ricercare i nuovi additivi che

vengono aggiunti nei pesci per farli conservare più a lungo e/o per farli aumentare in peso del 10-15 %. Così come stanno passando quasi

inosservati additivi che servono a rendere i prodotti più attraenti agli occhi del consumatore. Il trancio di Tonno a pinne gialle, additivato con una sostanza che ne rende il colore delle carni rosso ciliegia, "spacciato" per il nostro pregiatissimo tonno ne è un classico esempio. Inoltre non sono rari i casi di intossicazioni alimentari da consumo di prodotti ittici. E sono in costante aumento i casi di allergia dovuti all'aggiunta di additivi che però non vengono dichiarati. Ma la sofisticazione non sempre viene nascosta: l'aggiunta di acqua può anche essere ben in evidenza. Ne è un classico esempio la glassatura ossia quello strato di ghiaccio che avvolgendo il prodotto dovrebbe aiutarlo a conservarsi meglio durante il periodo di congelazione. Il problema è che non essendo fissato per legge un limite di glassatura a volte si tende a fare sì che il suddetto strato sia un po' troppo spesso superando anche il 70% del peso. Occhio dunque al peso netto, dunque reale, del prodotto.

MOLTE SPECIE  
PROVENIENTI  
DA MARI  
EXTRAEUROPEI  
SONO MOLTO  
SIMILI  
MORFOLOGICA-  
MENTE A  
SPECIE PROVENIENTI  
DAI NOSTRI  
MARI, MA  
HANNO VALORE  
COMMERCIALE  
SIGNIFICATIVAMENTE  
PIÙ BASSO

