

RISTORAZIONE ITALIANA

Magazine

RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

La Pizza in
Pala pronta
in pochissimi
minuti.



Pad. 5
Stand 064

Scrochiarella®

FROZEN



Italmill®

info: +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

SPECIALE

Fiera

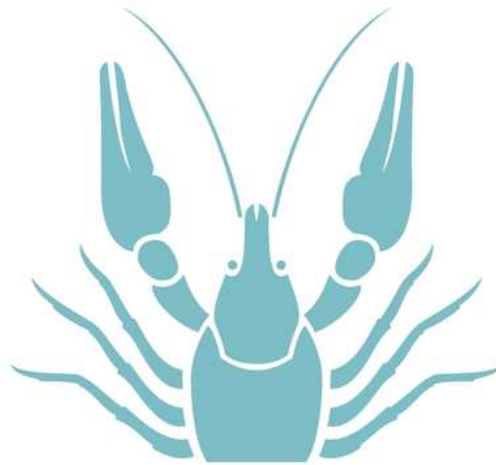
CIBUS



Sfogliare la rivista
on-line



di Valentina Tepedino -
Direttore di Eurofishmarket
e Valentina Galli - Responsabile
sportello legale di Eurofishmarket



ASTICI e ARAGOSTE

• AL RISTORANTE •

Alimenti o animali?

Negli ultimi anni sta crescendo sempre più l'attenzione da parte dei media e delle associazioni animaliste in merito a come devono essere gestiti durante il commercio astici ed aragoste vive. Sono infatti sempre di più le denunce ed i verbali delle Autorità addette ai Controlli in merito al "presunto" maltrattamento dei suddetti crostacei sia a ristoratori che a pescivendoli.

Un argomento piuttosto controverso nella giurisprudenza italiana è se la detenzione degli astici vivi sul ghiaccio integri o meno sia uno dei reati in materia di maltrattamento di animali (Artt. 544 ter e 727 c.p.). Infatti due recenti sentenze dei Tribunali di Firenze

UN ARGOMENTO
PIUTTOSTO
CONTROVERSO
NELLA
GIURISPRUDENZA
ITALIANA È SE LA
DETEZIONE DEGLI
ASTICI VIVI SUL
GHIACCIO INTEGRIO
MENO SIA UNO DEI
REATI IN MATERIA DI
MALTRATTAMENTO
DI **ANIMALI**

e di Torino hanno affrontato la questione, ma con esiti divergenti: condanna nel primo caso, proscioglimento per tenuità del fatto nel secondo. Si dovrebbe innanzitutto stabilire se gli astici possano o meno percepire dolore, inoltre se debbano essere considerati come alimenti oppure come animali e capire quale dei due interessi in gioco (la tutela della salute dei consumatori attraverso la corretta gestione dell'alimento, oppure la tutela dell'astice come animale) debba prevalere. Oltre ad un'eventuale sanzione penale si può rischiare anche un'eventuale sanzione amministrativa nel caso in cui si operi in un comune in cui sia vigente un regolamento comunale



o regionale a tutela degli animali. Tali normative locali, infatti, a volte prevedono apposite modalità di detenzione e vendita dei crostacei. La maggior parte di tali provvedimenti vieta la vendita al consumatore finale di animali vivi (ad eccezione dei molluschi bivalvi), quindi gli stessi andrebbero macellati prima della consegna al cliente. Per quanto riguarda la **soppressione** degli astici al momento in Italia si fa riferimento ad un documento dell'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna che consiglia l'uccisione attraverso l'incisione del ganglio cerebrale, anche se tale tecnica risulta efficace se effettuata da personale particolarmente esperto. Non è invece generalmente vietata la detenzione di esemplari vivi, che dovrebbe avvenire in **acquari** che rispettino determinate caratteristiche tecniche (e non consistere in sostentamento attraverso la nutrizione) e senza che le chele siano legate. Quest'ultimo punto risulta però difficile da rispettare per gli operatori del settore, in quanto se gli esemplari vengono lasciati con le

chele libere possono risultare pericolosi sia tra di loro che nei confronti dell'operatore. Andrebbe dunque fatta un po' di chiarezza a livello ufficiale e si auspica che vengano emanate linee guida realmente applicabili nell'attività pratica che consentano a ristoratori e venditori di prodotti ittici di praticare la propria attività senza correre rischi dal punto di vista legale. Inoltre chiarire a livello scientifico quali siano le migliori modalità di **conservazione** degli astici vivi non può che costituire un vantaggio per gli operatori che hanno tutto l'interesse affinché l'animale/alimento conservi più a lungo possibile la propria vitalità e di conseguenza le proprie qualità inalterate. Dunque, in mancanza di ulteriori chiarimenti in merito, si suggerisce ai ristoratori di verificare innanzitutto se nel proprio Comune vige un regolamento comunale che nel caso andrà rispettato. Altrimenti si consiglia di mantenere i crostacei vivi no a diretto contatto con il ghiaccio e non in vista ai clienti.



“Enciclopedia dei Pesci” COMMERCIALIZZATI IN EUROPA

di Paolo **Manzoni**,
Valentina **Tepedino**
(Medici Veterinari e Specialisti
nel Settore della Pesca)

Circa **2000 foto a colori** e schede descrittive complete per ciascuna specie considerata (circa **600 pesci** appartenenti a circa **150 famiglie**) in un unico volume di circa **500 pagine**. Per i pesci e per ciascuna loro famiglia sono fornite informazioni sulla **morfologia, diffusione, biologia, modalità di pesca professionale, valore commerciale ed aspetti ispettivi e di tipo nutrizionale**. Le specie di pesci considerate sono quelle **che vengono commercializzate sui mercati nazionali sia prodotte in Italia che di importazione**. Il libro vuole essere uno **strumento di informazione e di formazione** autorevole ma nello stesso tempo accessibile a tutti coloro vogliono saperne un po' di più di pesci.

