

## NON CHIAMATELI BASTONCINI DI GRANCHIO



Del crostaceo hanno solo il colore e una serie di additivi che ne mimano il sapore per prendere in giro il nostro palato.

I surimi, bastoncini di colore arancione all'esterno e bianco all'interno, formati da una sfoglia arrotolata che gli conferisce la caratteristica forma cilindrica, rubano il nome dal giapponese dove surimi significa 'pesce tritato', ma di esotico non hanno davvero nulla.

La loro lavorazione avviene impiegando le parti di scarto di altri alimenti come merluzzo, sgombro, suri, nemipteri e differenti specie di carpe asiatiche. La polpa impiegata per la produzione proviene da avanzi di altri processi di preparazione di alimenti tramite vari macchinari. Gli scarti vengono lavorati industrialmente, pressati e addizionati con sostanze chimiche di vario genere che permettono alla poltiglia ottenuta, di colore bianco, praticamente insapore, di acquisire un aspetto ed un gusto migliore. Per la conservazione, prima del congelamento vengono aggiunti sale, zuccheri e polifosfati. Nelle fasi successive il surimi viene addizionato con coloranti per ottenere le tipiche tonalità rosse o arancioni che ne caratterizzano la superficie esterna.

Alimento classificato come ricco di proteine (solo 8-13%) e povero di grassi (0,1% circa), è costituito per il 60%-70% di ingredienti che non contengono pesce: fecola di patate, per migliorare la conservazione a basse temperature; albume d'uovo, come colorante per ottenere tonalità più chiare e un aspetto più lucido; grassi vegetali e aromi artificiali di granchio o di aragosta per renderlo più appetibile. Il tutto ottenuto con profonde manipolazioni ed attraverso varie fasi di cottura, congelamento e scongelamento. Il prodotto subisce, inoltre, numerosi lavaggi che lo portano ad essere povero di vitamine e di sali minerali. Tra gli esaltatori di sapidità utilizzati c'è il glutammato monosodico (E653) e oli vegetali di scarsa qualità, come l'olio di colza e l'olio di palma, vengono impiegati per la produzione. E se questo ancora non basta a rendere l'alimento particolarmente nocivo per il nostro organismo le considerevoli quantità di sodio aggiunte nell'impasto che lo rendono controindicato per gli ipertesi o per chi soffre di patologie renali.



Ben poco da spartire, quindi, con la ricetta originaria giapponese molto semplice: un "battuto" (tritato a coltello) di polpa di merluzzo nordico Pollack cotto in acqua bollente (lessato), spianato e successivamente avvolto con alghe o altri vegetali. Anche il prezzo è solo all'apparenza economico e viene giustificato dal fatto che il surimi sembra perfetto per una cena estiva, si prepara in fretta e si consuma freddo.



Peccato che con la stessa cifra si possa acquistare pesce pinnato, senz'altro più consigliabile per un'alimentazione sana e naturale. La praticità di consumazione e il gusto sono le bugie che ingannano il consumatore. La composizione reale dei surimi, infatti, resta tutt'oggi dubbia: non esistono al momento degli obblighi di legge che impongano l'indicazione in etichetta delle specie ittiche utilizzate per la produzione. Il tutto è nelle mani e nella serietà delle aziende produttrici che potrebbero impiegare materie prime di scarsa qualità, scadenti, o addirittura tossiche.

### **Elvira Tarsitano**

*Biologa, Esperta in Sicurezza alimentare*

