

Comunicati stampa
Rassegna stampa
Newsletter
Cartella stampa

Rassegna stampa

Al banco del pesce drizza le antenne

ai Rossana Cavaglieli AL BANCO DELP"5SG DRIZZA LE ANTENNE Vai a comprare lo spade ti danno lo squalo. Vorresti dei moscardini, ma porti a casa un pugno di polipetti. Insomma, potrebbero rifilarti una specie più economica al posto di un'altra. Per orientarti leggi qua Quando scegliete il pesce non perdetevi in chiacchiere al telefonino, come fa la cantante Amy Winehouse. Tra gli alimenti, infatti, questo è uno dei più "falsificati", dato che le frodi sono difficili da riconoscere. Potrebbero, per esempio, vendervi dello squalo al posto del ben più pregiato pesce spada o dei polipetti invece di moscardini. «11 primo modo per difendersi è fare la spesa al supermercato, dove le etichette sono precise e riportano le indicazioni dell'origine dei prodotti (se il pesce è pescalo, allevato, nazionale, estero, fresco o congelato eccetera)» spiega Valentina Tepedino, medico veterinario di Eurofishmarket, osservatorio del mercato del pesce. «Il pesce "falso", comunque, di per sé, non è pericoloso» rassicura l'esperta. «È solo una questione di prezzi. E quindi conviene stare attente. «Al posto dei tranci di spada potrebbero rifilarvi dello squalo, di cui siamo i maggiori importatori al mondo, ma allo stesso prezzo» spiega Paolo Petroni, enogastronomo dell'Accademia della Cucina Italiana. Cosa fare per difendersi dalla frode? Osservate le carni: quella dello squalo in superficie presenta delle macchie scure sparse, il pesce spada no. E chiedete al pescivendolo di poter vedere la testa (che porta, appunto, la spada). Amy Winehouse, 25 anni, si è decisa a mangiare più sano. Così fa scelta di salmone, tonno e sardine, ricchi di Omega 3, -* * jpfizZ per stabilizzare il suo precario equilibrio nervoso ,*, v>^*^5E segue a pag 134 INFORMA 133 à, \J\W\B segue da pag. 133 Nella lista nera dei cacciatori di frodi ittiche c'è anche una delizia per gourmet, le baby alici, chiamate "bianchetti" o "novellarne", da preparare in polpettine. «Al loro posto si vende pesce ghiaccio cinese congelato che, oltre a essere di acqua dolce e non di mare, dovrebbe costare molto meno» dice Paolo Petroni. Per individuarlo aguzzate la vista: è più grande del bianchetto (3-7 centimetri contro pochi millimetri), ha occhi neri molto evidenti, e soprattutto non ha la stessa consistenza semitrasparente. «Un'ispezione accurata vi serve anche per distinguere i moscardini dai polipetti deirindopacifico, che i pescivendoli possono rifilare a un prezzo tre volte più alto: anziché due file di ventose sui tentacoli, i moscardini ne hanno una sola» spiega Paolo Petroni. Davvero invitanti quei tranci di tonno rosso vivo che fanno bella mostra sui banchi del supermercato. pronti a diventare sushi e sashimi. Peccato che poi, nonostante il prezzo, il sapore sia una delusione. «Perché si u-atta di tonno a puma gialla dell'Indopacifico, una varietà molto meno pregiata di quello nazionale. Che, però, non si trova più: nel 2008 ne è stata sospesa la pesca» spiega Valentina Tepedino. Può essere più conveniente, allora, ripiegare su tonnetti, tombarelli o le pala- Michelle Hunziker, 32 anni Con il pesce il inno bianco è d'obbligo. Ma il brindisi è senz'altrvj* per il ritrovato amore con l'ex, Luigi De Laurentiis mite del nostri inai, ugualmente buoni e ricchi di Omega 5. Del pesce azzurro nazionale fanno parte tante altre varietà gustose, convenienti e tutte da scoprire, come cefali, sgombri, aguglie, sugarelli. Lo hanno ribadito gli esperti di SlowFish alla manifestazione che si è appena chiusa a Genova (www.slowfish.it) all'insegna del pesce "buono, pulito e giusto". PER SAPERE TUTTO SULLE FRODI L'elenco delle contraffazioni della nostra cucina è infinito. Se volete saperne di più, leggete il libro "II falso in tavola" di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni, appena uscito per le edizioni Accademia Italiana della Cucina (da richiedere al numero 02 66987018 o sul sito www.accademiaitalianacucina.it). Gli autori raccontano quali sono le truffe più frequenti {in giro, per esempio, ci sono pomodori cinesi con etichetta di origine italiana o agrumi provenienti da chissà dove spacciati per siciliani) e come lavorano i N.A.S., i Carabinieri e le Capitanerie di porto per tutelarci. In generale, è sempre meglio comprare il pesce intero e non in filetti. «Questo permette di distinguere la sogliola nostrana dal pangasio, un pesce orientale che, "sfilettato" viene fatto passare appunto per sogliola, ma dovrebbe cost.ire tre volte meno» dice Valentina Tepedino. Lo stesso discorso vale per le sogliole aüantiche (ce ne sono diverse specie), meno pregiate delle nazionali. • Paolo Pstronì. enogastronomo Oeit'Accaemisi italiana odia Cucina Valentina Tepedino, medico Veterinär o e direttrice Q< Eurofishmarket ossetvat-yv) sul mercato del pesce 134 INFORMA

multimedia

Foto, audio, video di
Terra Madre nell'area
multimedia di Slow Food

blog

le Voci di tutti coloro che
fanno parte della rete di
Terra Madre

