

In collaborazione con



ENRICO CINOTTI

# Se compriamo il pesce stiamo attenti alle frodi

**S**i fa presto a dire pesce fresco. Ancora di più per definirlo "pescato in mare". Basta scriverlo sull'etichetta - oppure ometterlo completamente - e il gioco è fatto. Una recente indagine del Movimento difesa del cittadino svolta in 157 banchi vendita in 10 mercati rionali di altrettante regioni italiane ha messo in evidenza che solo il 26% di questi presentava correttamente le informazioni al consumatore.

L'indicazione più omessa è quella relativa al metodo di produzione, ovvero se il prodotto è pescato o allevato. I banchi visitati nel Lazio, Calabria e Piemonte sono stati quelli peggiori: in nessun punto vendita, infatti, è stata trovata un'etichetta in regola.

Un'eccezione? Mica tanto, viste le frequenti ispezioni, e conseguenti sequestri, operati dall'autorità

persico africano: non vive in mare, bensì nel lago Vittoria.

Vendere qualcosa al posto di qualcos'altro significa commettere una frode in commercio. E le tecniche per camuffare il pesce non mancano. Per eliminare la puzza, magari perché comincia ad avere qualche giorno di troppo, si lava il pesce con acqua, sale e aceto. Spesso si asportano, o addirittura vengono colorate, le branchie, per evitare che si noti il colore "smorto": e se gli occhi appaiono "offuscati" si sostituiscono direttamente.

Ecco perché sono così importanti le informazioni in etichetta. Se acquistiamo un prodotto come fresco e invece è scongelato, possiamo commettere l'errore di ri-congelare di nuovo il prodotto. Esponendoci a tutta una serie di rischi per la salute. Così, accanto alle frodi in commercio, sorgono anche frodi sanitarie ben più pericolose.

Un caso emblematico è nuovamente il pangasio. Non solo spesso viene spacciato come pesce di mare ma, come è risultato da recenti controlli, spesso è addirittura offerto come fresco. Invece arriva congelato in Italia e all'origine viene trattato con l'E451 (tripolifosfato), un additivo chimico che serve a mantenere compatte le carni trattenendo l'acqua (di cui è molto ricco) durante i processi di lavorazione.

Una volta scongelato e messo in bella vista sul bancone, il pangasio è venduto a un prezzo molto competitivo: quando giunge in Italia costa un euro al chilo e in pescheria il prezzo non supererà quasi mai i 10 euro al chilogrammo. Non è tutto, però: non va assolutamente ricongelato. È infatti sconsigliato ripassare in freezer un prodotto crudo già scongelato perché, oltre alla perdita di gran parte dei nutrienti, si mette in moto un pericoloso processo di moltiplicazione della carica microbica. Ma se le regole non vengono rispettate, come possiamo riconoscere un pesce fresco da uno scongelato?

Preso per la testa, il pesce appena pescato deve rimanere rigido nel resto del corpo. Ma i trucchi sono sempre dietro l'angolo, come, ad esempio, un passaggio in freezer per ridare la rigidità tipica del pesce appena pescato. Per stare davvero tranquilli, si potrebbero scegliere solo specie piccole, come alici, gallinelle, merluzzetti, triglie: pesci che non possono essere congelati, altrimenti si disfano. ■



Foto Banzi

pubblica negli ultimi mesi. Un vero paradosso, dato che il settore ittico è uno dei pochi comparti alimentari a tracciabilità completa.

Eppure basta un giro al mercato, per rendersi conto delle continue infrazioni commesse a danno del consumatore. Elena Venditti per "Il Salvagente" ha affiancato la guardia costiera durante un'ispezione di routine in un mercato rionale romano. Le sorprese non sono mancate. Il pangasio, diventato in poco tempo il più utilizzato nelle mense scolastiche e aziendali del Paese, viene quasi sempre offerto come "pescato nell'oceano Atlantico", quando invece è un pesce d'acqua dolce proveniente dal delta del Mekong, nel Sud-Est asiatico. Stessa sorte per il