

19 giugno 2006 0:00

TONNO IN SCATOLA. CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Roma, 19 Giugno 2006. Praticissima, una scatola di tonno puo' risolvere il problema di una cena estiva, di ritorno dal mare o dalla montagna, quando manca il tempo e, soprattutto, la voglia di preparare la cena. Gia', ma quale tonno? I piu' pensano che il tonno che consumiamo arrivi dai nostri mari, pescato nelle tonnare e prontamente inscatolato. Non e' cosi' perche' la maggior parte del tonno "nostrano", cioe' il tonno rosso, viene acquistata dai giapponesi che ne sono estimatori e a noi non rimane che consumare il tonno giallo, o meglio a pinna gialla, pescato nei mari tropicali (magari dagli stessi giapponesi). Anche nel tonno ci sono parti piu' o meno pregiate, come puo' essere il filetto e la spalla per il bovino, ma questa informazione non e' riportata nell'etichetta della maggior parte dei prodotti. La parte piu' pregiata e' quella ventrale, detta ventresca, poi quella dorsale, chiamata tonnina, e quella caudale e pinnale, indicata come busonaglia. Il tonno dovrebbe essere a trance intere perche' quello sminuzzato proviene da rimanenze di lavorazione. Tutto il tonno e' cotto a vapore e l'aggiunta di oli di varia natura e' un indice di qualita': l'olio extra vergine, l'olio di oliva, l'olio di semi rappresentano le scale, a scendere, della bonta' del prodotto. In sintesi riassumiamo i consigli per acquistare il tonno in scatola (non tutte queste indicazioni sono riportate in etichetta):

- * Tonno rosso
- * Ventresca
- * Olio extra vergine d' oliva
- * Trance intere

Quattro semplici informazioni da tener presente nell'acquisto. Non rimane poi che assaggiarlo, ma sui gusti personali non mettiamo bocca.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc.