

21 dicembre 2010 11:34

Pesce. Consigli contro le truffe

di [Primo Mastrantoni](#)



L'ennesimo sequestro di prodotti ittici ci induce a ricordare le "istruzioni per l'uso" per quando ci si acquista pesce, che in particolari occasioni, come quelle delle festività, vede i consumatori in fila ai banchi di vendita.

Partiamo dalle etichette, che devono indicare:

1. Il nome (denominazione commerciale).
2. Pescato o allevato (metodo di produzione).
3. Il Paese nel quale è stato allevato o la zona di cattura se pescato.

Come riconoscere un pesce fresco? Occhio all'occhio, si potrebbe dire, perché quello fresco lo ha trasparente (non lattiginoso), convesso (curvatura verso l'esterno) e l'iride (la parte scura) ben delineata. Ci sono altre caratteristiche cui fare attenzione, come il colore delle branchie, che devono essere rosse o rosacee (purtroppo si possono colorare), il corpo che deve essere turgido e non molle (il ghiaccio, però, può nascondere la flaccidità), l'odore che deve essere fresco e marino, infatti il pesce fresco non puzza, anche se una spruzzata di acqua di mare può coprire eventuali cattivi odori. In caso di acquisto di pesce allevato preferire quello fatto crescere in mare e non in vasche.