

24 dicembre 2010 10:14

Cenone di Natale. Consigli

di [Primo Mastrantoni](#)



Attenzione agli acquisti per il cenone di Natale! Buoni come siamo, soprattutto in questo periodo, rischiamo di pagare a caro prezzo le nostre scelte.

Salmone a tavola? Sì' certo, tenendo presente che i fiumi della Scozia, della Norvegia o dell'Irlanda probabilmente il nostro pesce non li ha mai visti, perché' è stato allevato, con farine animali; quello affumicato poi non ha mai visto legna da ardere né il relativo fumo, perché' è stato siringato con un aroma al fumo (consentito dalla legge).

Se proprio vogliamo il salmone affumicato col metodo classico, dobbiamo osservare le etichette e leggere "affumicato con legna", oltre che individuare il Paese di origine e le modalità di allevamento.

Altro prodotto tipico per il cenone è l'anguilla ovvero il capitone. L'Italia è il primo produttore europeo di anguille, che sono allevate intensivamente in vasche d'acqua dolce. Il capitone è l'anguilla femmina adulta, dal peso di circa un chilo, ma si vendono come capitoni le anguille di entrambi i sessi e da mezzo chilo; tanto chi li riconosce?

Attenzione anche ai vinelli frizzanti fatti passare come spumanti: è semplice vino bianco con aggiunta di un gas, l'anidride carbonica.

Che dire poi del finto caviale, cioè delle uova colorate di un comunissimo pesce che i consumatori riconosceranno, dopo averlo comprato, perché' perde il colore sulla tartina?

La verdesca inoltre può essere venduta per pesce spada e per evitare l'imbroglione occorre non acquistare fette separate (anche se accanto c'è un bel pesce spada, che i furbi abbondano).

Dicono che a Natale sono tutti più buoni. E' quel "tutti" che ci lascia perplessi.