

22 luglio 2014 12:56

Gamberetti freschi?

di [Primo Mastrantoni](#)



Ce li troviamo in tutti i modi: interi e in cocktail, come antipasti, in insalate, nelle paste e come spiedini. Sono i gamberetti, crostacei di acqua dolce e salata, che vanno di moda, soprattutto nel periodo estivo. La scelta si indirizza su quelli freschi. Per "fresco" i consumatori intendono appena pescato o pescato di recente, il che sottintende che il crostaceo sia privo di additivi, infatti -si pensa- che un prodotto fresco non abbia bisogno di conservanti. Invece, non e' cosi'. E' consentito l'uso di conservanti (es. E220, E221) cioe' anidride solforosa e solfito di sodio. E' prassi comune aggiungere al consumo di gamberetti il vino bianco, magari anch'esso fresco. Gia' ma anche il vino bianco puo' contenere solfiti, che si aggiungono a quelli contenuti nei gamberetti. Il rischio, con una abbondante scorpacciata di solfiti, e' quella di avere una reazione allergica e asmatica, con manifestazioni respiratorie anche gravi. Anche riniti, eczemi, orticaria e dissenteria possono essere causati dai solfiti. Chi ci dira' se abbiamo oltrepassato i limiti di assunzione dei solfiti? L'esperienza.