

29 aprile 2016 13:09

Tonno in scatola. Consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantoni](#)



Praticissima, una scatola di tonno può risolvere il problema di una cena. Già, ma quale tonno? I più pensano che il tonno che consumiamo arrivi dai nostri mari, pescato nelle tonnare e prontamente inscatolato. Non è così perché la maggior parte del tonno “nostrano”, cioè 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 più o meno pregiate, come può essere il filetto e la spalla per il bovino, ma questa informazione non è riportata nell'etichetta della maggior parte dei prodotti. La parte più pregiata è quella ventrale, detta ventresca, poi quella dorsale, chiamata tonnina, e quella caudale e pinnale, indicata come busonaglia. Il tonno dovrebbe essere a trince intiere perché quello sminuzzato proviene da rimanenze di lavorazione. Tutto il tonno è cotto a vapore e l'aggiunta di oli di varia natura è un indice di qualità: l'olio extra vergine, l'olio di oliva, l'olio di semi rappresentano le scale, a scendere, della bontà, a nostro avviso, 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
- * Trince intiere

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