

13 dicembre 2001 0:00

A NATALE PESCE: D'ALLEVAMENTO O DI MARE? CONSIGLI

Roma, 13 Dicembre 2001. Anche l'anguilla, il salmone, i gamberi, gli scampi e le aragoste? Ebbene si', anche loro! Con orate, spigole, e trote si allevano in vasche, gabbie o recinti marini. Ma non c'e' scritto da nessuna parte -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- perche' il regolamento comunitario n.104/2000 sulla classificazione dei pesci entrera' in vigore dal 1 gennaio 2002, mentre l'altro regolamento comunitario, n.2406/1996, che stabiliva tre categorie di freschezza del pesce, Extra, A e B, non e' stato applicato dai commercianti (che poi si lamentano, come nel caso di mucca pazza) perche', guarda caso, non sono previste sanzioni. La stragrande maggioranza degli allevamenti e' di tipo intensivo, dove i pesci vengono nutriti con farine animali(!!!), ma esistono anche quelli estensivi (es. Orbetello). Ovviamente noi suggeriamo ai consumatori di rivolgere la propria attenzione al pesce pescato in liberta', in particolare quello azzurro, che oltretutto e' anche piu' saporito. Quanto alla freschezza consigliamo di osservare l'occhio del pesce (deve essere convesso e limpido), la consistenza della carne (dopo pressione con un dito deve tornare rapidamente allo stato iniziale), le branchie (devono essere rosse e rigide). Attenzione alle spigole e alle orate vendute a prezzi stracciati: probabilmente arrivano dagli allevamenti di Malta, Grecia e Turchia. Comunque chiedere sempre il luogo di provenienza del pesce e le modalita' di allevamento. Informarsi fa bene alla salute.