

20 dicembre 2001 0:00

CENONE DI NATALE: ATTENZIONE ALLE FREGATURE

Roma, 20 Dicembre 2001. Per i cenone di Natale i consumatori devono stare attenti alle fregature. Buoni come siamo -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- soprattutto in questo periodo, rischiamo di pagare a caro prezzo le nostre scelte. Salmone a tavola? Si certo, tenendo presente che i fiumi della Scozia, della Norvegia o dell'Irlanda il nostro pesce non li ha mai visti, perche' e' stato allevato, con farine animali, in grandi vasche del Nord Italia; quello affumicato poi non ha mai visto legna da ardere ne' il relativo fumo, perche' e' 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 modalita' di allevamento. Tutto cio' serve a capire perche' alcuni salmoni costano 40mila e altri 150mila lire al kg.

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

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

Che dire poi del finto caviale, cioe' delle uova colorate di un comunissimo pesce che i consumatori possono riconoscere (dopo averlo comprato) perche' scolora sulla tartina. La verdesca inoltre puo' essere venduta per pesce spada e per evitare l'imbroglio occorre non acquistare trance separate (anche in presenza del pesce spada, che' i furbi abbondano).

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