

16 dicembre 2004 0:00

CENONE DI NATALE. CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Roma, 16.12.2004. 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 il nostro pesce non li ha mai visti, perché è stato allevato, con farine animali, in grandi vasche del Nord Italia; 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. Tutto ciò serve a capire perché alcuni salmoni costano 20 euro e altri 80 euro al kg.

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. È quel "tutti" che ci lascia perplessi.

Primo Mastrantonì, segretario dell'Aduc