

CONSUMI: COLDIRETTI, +454% FRODI NEL PESCE, DA SBIANCANTE A DOPING

E IN ABRUZZO COLDIRETTI IMPRESAPESCA PROPONE PESCE A MIGLIO ZERO LAVORATO A BORDO

Attenzione all'inganno sul pesce importato. Lo dice Coldiretti ImpresaPesca Abruzzo in riferimento ai dati diffusi in occasione dell'incontro "Le frodi: dal mare alla tavola" organizzato in occasione di Slow Fish, promosso dal Porto Antico di Genova. Dal rapporto diffuso da Coldiretti emerge che moltiplicano di oltre cinque volte le frodi nella pesca: il valore dei sequestri aumenta del 454 per cento in un anno e sale all'importo record di 31,6 milioni di euro nel 2014. In più dal rapporto emerge che, sempre nel 2014, l'attività dei carabinieri dei Nas ha portato alla segnalazione di 77 persone all'autorità giudiziaria e 426 a quella amministrativa, a seguito dell'attività operativa nel settore ittico. **Le frodi sono spesso accompagnate all'importazione da Paesi lontani e riguardano tra l'altro l'uso di additivi chimici illegali per mascherare il grado di deterioramento.**

"E' il caso dell'utilizzo di sostanze conservanti vietate in Italia come il Cafodos - spiega Mauro del Ponte responsabile regionale di Coldiretti ImpresaPesca Abruzzo - Una sostanza utilizzata soprattutto per l'acciuga, gli sgombri e i naselli, che sciolta in acqua di mare e ghiaccio allunga nel pesce le caratteristiche esteriori di freschezza. Ma tra i prodotti usati per "rinfrescare" l'aspetto esteriore del prodotto c'è anche l'acqua ossigenata (a questo scopo vietata esplicitamente in Italia nel 2010) per rendere più bianche e brillanti le carni dei molluschi cefalopodi e per ritardare la decomposizione di molti prodotti ittici, il monossido di carbonio per ringiovanire il tonno proveniente da India e Vietnam e l'acido borico usato a bordo dei pescherecci per mantenere il colore rosso dei gamberoni. Per crostacei e i molluschi - avverte Del Ponte - è invece diffuso il tentativo fraudolento di far passare prodotti decongelati come freschi sia sui banchi che nei ristoranti". Insomma, un allarme che, per Coldiretti Impresa Pesca, si traduce in una parola d'ordine: fare attenzione e scegliere possibilmente il chilometro zero, anzi il "miglio zero", **che in Abruzzo rappresenta circa 13mila tonnellate di pesce, pari al 6% del pescato nazionale e corrispondenti ad un ricavo di circa 45milioni di euro.**

"La ricerca della sicurezza alimentare deve riguardare tutto il cibo ed è per questo che stiamo lavorando per ripetere nella pesca la stessa esperienza positiva che abbiamo realizzato con la rete di Campagna amica per i prodotti agricoli - spiega Alberto Bertinelli, direttore di Coldiretti Abruzzo - è per questo che, in particolare nelle province che si affacciano sul mare, stiamo incrociando i pescatori per proporre iniziative di tutela e promozione del pescato accompagnate da una maggiore diffusione della conoscenza del prodotto ittico tra i consumatori. Stiamo inoltre lavorando per proporre pesce confezionato già a bordo dei pescherecci locali allo scopo di mantenere inalterata la freschezza del prodotto e venire incontro alle esigenze della società moderna".

Per fare acquisti più sicuri Coldiretti Impresapesca ha elaborato un vademecum che consiglia di controllare che la carne abbia una consistenza soda ed elastica, che le branchie abbiano un colore rosso o rosato e che siano umide e gli occhi non siano secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole. Infine meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne mentre - conclude la Coldiretti - per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.

I CONSIGLI PER SCEGLIERE IL PESCE FRESCO

- Acquistarlo, laddove possibile, direttamente dal produttore che garantisce la freschezza del pescato.
- Verificare sul bancone l'etichetta di provenienza,
- Verificare che la carne abbia una consistenza soda ed elastica, che le branchie abbiano un colore rosso o rosato e siano umide e gli occhi non

siano secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole.

- Per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.
- Meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne.