



LA LEGGE PER TUTTI
INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

Pesce alla vigilia di Natale: come sceglierlo bene

Autore: Redazione | 23/12/2019



I consigli di Coldiretti per la scelta adeguata del pesce fresco o congelato da mettere in tavola alla vigilia di Natale: quale acquistare e cosa controllare.

Alla vigilia di Natale 8 italiani su dieci mangeranno **pesce** (l'81%) a conferma di

una tradizione molto radicata in tutte le parti d'Italia. È quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ix e diffusa dall'agenzia stampa Adnkronos, dalla quale emerge anche che nella metà dei casi il pesce è la base esclusiva del menu. Se durante le **festività** di Natale si registrano le punte massime, in Italia il consumo di pesce – sottolinea la Coldiretti – è pari ad oltre 28 chilogrammi a testa durante l'anno, superiore alla media europea di 25 chili e a quella mondiale di 20 chili.

Sulle tavole per le feste è forte la presenza del pesce nazionale a partire da **alici**, **vongole**, sogliole, triglie, **anguilla**, **capitone** e seppie ma – sottolinea Coldiretti Impresa pesca – il 66% degli italiani assaggerà il **salmone** arrivato dall'estero, appena il 13% si permetterà le **ostriche** e il 15% il **caviale** spesso di produzione nazionale che viene anche esportata. Per non cadere nelle **trappole** del mercato in una situazione in cui la grande maggioranza dei pesci in vendita provengono dall'estero, il consiglio della Coldiretti è di guardare l'**etichetta** sul bancone dove deve essere specificato il metodo di produzione ("pescato", "pescato in acque dolci", "allevato"), il tipo di attrezzo oggetto della cattura e la **zona** di cattura o di produzione (Mar Adriatico, Mar Ionio, Sardegna, anche attraverso un disegno o una mappa).

Per quanto riguarda il **pesce congelato** c'è l'obbligo di indicare la data di congelamento e nel caso di prodotti ittici congelati prima della **vendita** e successivamente venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "decongelato". Per garantirsi la qualità, il **pesce fresco** – ricorda la Coldiretti – deve avere inoltre una carne dalla consistenza soda ed elastica, le branchie di colore rosso o rosato e umide e gli occhi non 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 – continua la **Coldiretti** – per molluschi e mitili, è essenziale che il **guscio** sia chiuso. Il settore della pesca e acquacoltura vede impegnate – precisa Impresapesca Coldiretti – circa 12mila imbarcazioni mentre la top-ten delle produzioni è guidata dalle alici, seguite da vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada, gallinelle e sugarelli.

Ecco i segreti per **scegliere bene il pesce fresco**:

- acquistarlo, laddove possibile, direttamente dal **produttore** che garantisce la freschezza del pescato;

- verificare sul bancone l'**etichetta**, che per legge deve prevedere la **zona di pesca**;
- 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. Per i **gamberi** verificare che non abbiano la testa annerita. Meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne.