

Troppa acqua nei filetti di pesce

L'industria ittica non esita a gonfiare artificialmente con acqua la carne dei pesci per aumentare il peso del prodotto. Parecchi pesci confezionati sotto vuoto o surgelati contengono additivi indesiderati e hanno sovente un contenuto di sale esagerato. Su venti campioni analizzati, solo sei se la cavano bene. Un po' pochi!

Pangasio, merluzzo, merluzzo d'Alaska e capesante: il laboratorio ha analizzato 20 campioni di pesce fresco, confezionato sotto vuoto in vaschette o congelato, e venduto nei grandi magazzini.

Scopo dell'inchiesta: far analizzare il contenuto di proteine e di acqua presenti nelle loro carni per determinare se c'è stata frode.

Per valutare la qualità dei campioni scelti per il test, ci si è basati sul loro tenore di acqua e di sodio. Per essere conformi, il contenuto di acqua nei filetti non dovrebbe essere più di cinque volte quello delle proteine. E il sodio non dovrebbe superare i 720 mg/kg fissati dall'Organizza-

zione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO). Se questi valori sono più alti, si può dedurre che il prodotto è stato gonfiato con dell'acqua. Dalla tabella risulta che solo il 30% dei filetti (6 campioni) è conforme ai valori limite. Un risultato deplorabile!

Additivi non dichiarati

Su alcuni imballaggi è correttamente indicata la presenza di acqua o di una "glassatura". Quest'ultima serve a proteggere il pesce da eventuali alterazioni provocate dal processo di congelamento. La glassatura non deve essere compresa nel peso netto del pesce, perciò è stata rimossa prima di effettuare le misurazioni.

Da notare che nell'elenco degli ingredienti di numerosi altri imballaggi figura unicamente la denominazione del pesce. Un modo di agire ingannevole perché soltanto in laboratorio si può provare che il prodotto è stato gonfiato artificialmente per raggiungere il peso netto indicato sulla confezione.

Oltre a questa tecnica, che avviene per asperione, la carne può essere impregnata d'acqua, con o senza aggiunta di prodotti chimici. In Europa, in Asia o negli Stati Uniti, i fabbricanti usano vari intrugli che si raggruppano sotto il termine di "crioprotettori". Queste sostanze servono ad evitare le alterazioni provocate dal congelamento. Si tratta di additivi che si usa-

	MERLUZZO									
Marca	QUALITÉ & PRIX	MIGROS	PÉLICAN	QUALITÉ & PRIX	ALMARE SEAFOOD	FOLLOW-FISH	DENNER	TRAWLIC	DENNER	
Distributore	Coop	Migros	Migros	Coop	Aldi	Globus	Denner	Lidl	Denner	
Origine	Atlantico	Atlantico	Atlantico	Pacifico	Atlantico	Atlantico	Atlantico	Atlantico e/o Pacifico	Alaska	
Confezionamento	Vaschetta	Vaschetta	Surgelato	Surgelato	Vaschetta	Surgelato	Surgelato	Surgelato	Surgelato	
Peso (g)	280	255	400	250	100	180	750	600	750	
Prezzo (Fr.)	8.70	7.80	9.80	6.90	2.49	9.90	8.20	7.-	5.45	
Prezzo al kg (Fr.)	43.-	30.50	24.50	27.60	24.90	55.-	10.93	12.-	7.27	
Presenza d'acqua menzionata	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	
Acqua aggiunta (70%)	+	+	o	o	o	o	o	▲	+	
Sodio (30%)	+	▲	+	+	▲	▲	▲	▲	+	
GIUDIZIO GLOBALE (%*)	79	67	64	51	50	44	37	34	77	

* 100% = prodotto ideale

Prezzi indicativi basati sui dati forniti in negozio.

no da soli o associati, nei quali si immerge il pesce o che vengono iniettati nella sua polpa.

In primo luogo, sono stati trovati dei fosfati (da E339 a E343) e dei polifosfati (E450, E451 e E452). I polifosfati permettono di trattenere fino al 15% di acqua nelle proteine e la loro utilizzazione aveva scandalizzato i consumatori già nel 1970. Ciononostante, è permesso usarli per i filetti e i frutti di mare congelati e surgelati, a condizione che l'etichetta lo menzioni. Sono invece proibiti nei filetti freschi. Attualmente, l'industria ittica li usa sempre meno perché il prodotto appare traslucido e assume un sapore simile al sapone e una consistenza gelatinosa. Un altro procedimento usato è quello con l'acido citrico (E330). Migliora l'aspetto della carne, sbiancandola, e aiuta a trattenere l'acqua. L'acido citrico serve anche a camuffare l'uso di additivi proibiti nei filetti freschi, come i carbonati.

Sale indesiderato

Un altro dato allarmante è il contenuto di sodio: sono stati misurati valori molto alti. Alcuni campioni ne contengono fino a



MERLUZZO D'ALASKA			CAPESANTE			PANGASIO				
ALMARE SEAFOOD	IGLO	PÉLICAN	QUALITÉ & PRIX	QUALITÉ & PRIX	PÉLICAN	QUALITÉ & PRIX	SILVERSTAR	QUALITÉ & PRIX	M-BUDGET	ALMARE SEAFOOD
Aldi	Coop	Migros	Coop	Coop	Migros	Coop	Manor	Coop	Migros	Aldi
Alaska	Alaska	Alaska	Atlantico	Atlantico	Atlantico	Vietnam	Vietnam	Vietnam	Vietnam	Vietnam
Surgelato	Surgelato	Surgelato	Surgelato	Vaschetta	Surgelato	Vaschetta	Surgelato	Surgelato	Surgelato	Surgelato
1000	400	400	300	230	200	300	1000	600	900	1000
6.49	6.95	4.20	17.60	13.65	8.30	7.40	13.35	7.40	9.95	9.99
6.49	17.38	10.50	58.67	58.50	41.50	27.-	13.35	12.33	11.06	9.99
✓	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓
●	●	●	●	●	▲	+	●	●	▲	▲
▲	▲	●	●	▲	▲	+	+	+	+	+
57	55	49	59	56	20	83	65	55	44	43

NB: nella valutazione finale il valore dell'acqua aggiunta ha un peso maggiore rispetto a quello del tasso di sodio

2000 mg/kg, ossia quasi il triplo del normale. Evidentemente, c'è stata un'aggiunta volontaria di sale. Anche se è impossibile risalire all'origine precisa di questo sodio, l'ipotesi più probabile è che sia stato aggiunto del carbonato di sodio (E500), un additivo proibito nei filetti freschi, ma sovente usato di nascosto per migliorare l'aspetto del prodotto: trattiene l'acqua e migliora il colore. L'altra fonte possibile dell'alto tenore di sodio potrebbe essere una non dichiarata aggiunta di sale da cucina. Per ora, le tecniche di rilevamento non sono ancora abbastanza evolute da permettere di denunciare una frode. Ciò non toglie che nessuno di questi additivi è auspicabile in un prodotto non trasformato. Altrimenti, la dicitura "Preparato di filetto di pesce con aggiunta d'acqua" sarebbe più appropriata e dovrebbe figurare ben in vista sull'imballaggio.

Morale: meglio evitare il pesce di mare importato e acquistare invece pesci interi o della pesca locale.

@FRC MIEUX CHOISIR (TRADUZIONE TF)

FOTO JL BARMAVERAIN



Dove trovare il pesce dei nostri laghi

Per i consumatori interessati ecco alcuni indirizzi a cui rivolgersi:

- **il Consorzio pescatori con reti del Ceresio, www.pescatori.ch**

Lo scopo del consorzio è quello di valorizzare i prodotti ittici, in particolare il pesce pregiato e bianco, con il vantaggio di un punto di consegna dove avviene quotidianamente la vendita del pescato.

- **Sul sito internet del Museo della pesca di Caslano, www.museodellapesca.ch figura un elenco di produttori e ristoratori che offrono prodotti ittici provenienti dai laghi dell'area insubrica.**

- **Anche sul sito di Slow Food Convivium Ticino (www.slowfood-ticino.ch/scie.html) sono elencati i punti vendita del pescato giornaliero dei laghi Ceresio e Verbano.**