

# Nei menu della vigilia di Natale sarà servito il pesce per 8 italiani su dieci



Nei menu della vigilia di Natale sarà servito il pesce per 8 italiani su dieci (81%) a conferma di una tradizione molto radicata in Italia. **E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ixe'** dalla quale si evidenzia peraltro che nella metà dei casi è presente in maniera esclusiva.

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 scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "scongelato". 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.

## **I SEGRETI PER SCEGLIERE 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.