

20 dicembre 2016 10:22

Natale. Pesce d'allevamento o di mare? Consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantoni](#)



Per le festività natalizie aumenta il consumo di pesce e qualche consiglio è utile. Pesce di allevamento o di mare? Ricordiamo che anche l'anguilla, il salmone, i gamberi, gli scampi e le aragoste possono essere allevati intensivamente, e nutriti con farine animali, ma esistono allevamenti estensivi. Ovviamente noi suggeriamo ai consumatori di rivolgere la propria attenzione al pesce pescato in libertà, in particolare quello azzurro, che oltretutto è anche più saporito. Quanto alla freschezza consigliamo di osservare l'occhio del pesce (deve essere convesso e limpido), la consistenza della carne (dopo pressione con un dito deve tornare rapidamente allo stato iniziale), le branchie (devono essere rosse e rigide). Attenzione alle spigole e alle orate vendute a prezzi stracciati: probabilmente arrivano dagli allevamenti di Malta, Grecia e Turchia.