

23 dicembre 2014 10:38

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

di [Primo Mastrantoni](#)



Anche l'anguilla, il salmone, i gamberi, gli scampi e le aragoste? Ebbene sì, anche loro! Anche loro possono essere allevati intensivamente, dove vengono nutriti con farine animali, ma esistono anche quelli 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. Comunque chiedere sempre il luogo di provenienza del pesce e le modalità di allevamento. Informarsi fa bene alla salute.