21 dicembre 2016 9:44

Cenone di Natale. Consigli

di Primo Mastrantoni



Attenzione agli acquisti per il cenone di Natale! Buoni come siamo, soprattutto in questo periodo, rischiamo di pagare a caro prezzo le nostre scelte.
Salmone a tavola? Si' certo, tenendo presente che i fiumi della Scozia, della Norvegia o dell'Irlanda probabilmente il nostro pesce non li ha mai visti, perche' e' stato allevato, con farine animali; quello affumicato poi non ha mai visto legna da ardere ne' il relativo fumo, perche' e' stato trattato con un aroma al fumo (consentito dalla legge). Se proprio vogliamo il salmone affumicato col metodo classico, dobbiamo osservare le etichette e leggere "affumicato con legna", oltre che individuare il Paese di origine e le modalita' di allevamento.
Altro prodotto tipico per il cenone e' l'anguilla ovvero il capitone. L'Italia e' il primo produttore europeo di anguille, che sono allevate intensivamente. Il capitone e' l'anguilla femmina adulta, dal peso di circa un chilo, ma si vendono come capitoni le anguille di entrambi i sessi e da mezzo chilo; tanto chi li riconosce?
Attenzione anche ai vinelli frizzanti fatti passare come spumanti: e' semplice vino bianco con aggiunta di un gas, l'anidride carbonica.
Che dire poi del finto caviale, cioe' delle uova colorate di un comunissimo pesce che i consumatori riconosceranno, dopo averlo comprato, perche' perde il colore sulla tartina?
La verdesca inoltre puo' essere venduta per pesce spada e per evitare l'imbroglio occorre non acquistare fette separate (anche se accanto c'e' un bel pesce spada, che' i furbi abbondano).
Dicono che a Natale sono tutti piu' buoni. E' quel "tutti" che ci lascia perplessi.