

26 luglio 2001 0:00

SALMONE D'ALLEVAMENTO: UN PESCE TROPPO GRASSO

Roma, 26 Luglio 2001. Il salmone d'allevamento, reclamizzato come il piu' sano e dietetico tra i pesci, contiene invece molto piu' grasso del salmone cresciuto naturalmente. I livelli di grasso raggiungerebbero addirittura quelli della pancetta. E' la scoperta dei ricercatori della Surrey University (GB) -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Il grasso contribuirebbe inoltre ad aumentare la quantita' di sostanze tossiche nel salmone. Infatti in quello allevato sono state trovati alti livelli di diossina e pesticidi, perche' tali sostanze si accumulerebbero di piu' nel grasso e meno nel muscolo. Essendo il salmone allevato piu' grasso di quello naturale ne consegue un accumulo di sostanze tossiche.

Il nostro consiglio? Mangiare di meno, scegliere prodotti biologici e mediterranei.