

SALMONE ALLA CANTAXANTINA

62

>ROMA, 11.12.2002
LANCIAMMO L'ALLARME:
IGNORATI, RIPRODUCIAMO
IL COMUNICATO STAMPA

Roma, 29.1.2003. Dimenticate l'idea di un salmone pescato nelle fredde acque della Scozia e affumicato all'aperto, sotto l'occhio vigile di un rude pescatore scozzese. Più semplicemente -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- il salmone affumicato è allevato con papponi alla cantaxantina e spruzzato con aroma di... fumo. Un tempo il salmone affumicato era cibo per ricchi, oggi è alla portata di tutti. E' possibile comunque scegliere la qualità e questo dipende dalla attenzione che il consumatore presterà nel leggere le etichette, in aggiunta ai nostri consigli, e dalle di-

sponibilità del proprio portafoglio. Vediamo.

Sulla confezione deve essere riportato il nome della specie, il metodo di produzione (se allevato o pescato) e la zona di cattura; queste indicazioni sono obbligatorie perchè previste dalla legge. Chi vuole un salmone selvaggio dovrà scegliere la dizione "pescato in ..." con l'indicazione della zona di cattura.

Pochi sanno però che la classica affumicatura può essere sostituita da un trattamento con un aroma al ...fumo. In sostanza il salmone viene siringato o cosparso con un liquido aromatizzato al fumo, questo trattamento non è scritto in etichetta. Alcuni prodotti invece riportano la dizione facoltativa "affumicato con legna di...", che può essere di bosco o di legnami pregiati (tipo quercia); Il

salmone, si sa, ha un colore rosato ma a volte, anzi spesso, lo vediamo di un bel color rosso-arancio.

Il colore in questione è dovuto ad una sostanza appartenente alla famiglia dei carotenoidi: la cantaxantina. Visto che il colorante non si può aggiungere al pesce morto, gli allevatori (è tutto perfettamente legale!) hanno pensato bene di farlo mangiare ai salmoni vivi, aggiungendolo al mangime. Et voilà, ecco un bel salmone dalla tinta intensa e allettante.

C'è però un problema che riguarda la nostra salute: la quantità di cantaxantina che dal salmone si trasferisce alle persone con il consumo. Di per sé questa sostanza non fa male, anzi sembra che abbia un effetto antitumorale, ma a valori elevati produce alterazioni alla retina (degli esseri umani, ovviamente).

I valori fissati dalla Unione europea sono di 80 milligrammi per kilogrammo di pastone (sperando nei controlli delle nostre Asl!) ma uno studio della Commissione scientifica europea sulla nutrizione animale ha raccomandato di abbassare il valore da 80 mg/kg a 25 mg/Kg di pastone (il 220% in meno!).

Il nostro suggerimento? Evitare di acquistare salmone troppo colorato. Si può scegliere quello rosato, color salmone appunto; quello rosso-arancio è bene lasciarlo sul tavolo del commerciante.

IL SALMONE VIENE ALLEVATO
A SUON DI COLORANTI
E AROMI ARTIFICIALI.

NE HA BISOGNO
PER RISALIRE
LE TURBOLENTE
CORRENTI DEL MERCATO!



Vignetta di Held