

Dal Vietnam alla mensa

Insidido, poco nutriente, economico: il pangasio invade i ristoranti aziendali

1,3
milioni
di tonnellate
Le importazioni
annue nella Ue

3
euro
al chilo
Il costo alla
dogana

il caso

ANTONELLA MARIOTTI
TORINO

Una specie orientale simile al pesce gatto

Ma 'sto pangasio che roba è? L'avete già mangiato?». Nei forum su Internet è un tormentone di domande? Da dove viene il pesce che da qualche mese viene servito in molte mense aziendali e che ha invaso i discount, forte di un prezzo stracciato: meno di dieci euro al chilo. «Negli Usa ci invidiano i nostri sistemi di controllo e noi facciamo entrare un pesce così?». Il presidente dell'Associazione nazionale piscicoltori, Pierantonio Salvador è sulle barricate contro quei filetti bianchi candidi che nei supermercati hanno un prezzo fin troppo invitante: meno di dieci euro al chilo, per un parente stretto del pesce gatto. E quella cifra fa crollare le vendite di trote bianche e salmonate, o altri pesci di acquacoltura salata, come le orate.

Tanta veemenza solo per la solita concorrenza dei prodotti dell'Est? «Macché, questo è un problema di salute. Gli allevamenti di pangasio sono per la maggior parte nel delta del Mekong, un fiume che attraversa diversi paesi asiatici che scaricano nelle sue acque. Non dico che sia avvelenato, ma di sicuro la qualità non è certificata come quella dei nostri pesci». Il Mekong dall'altopiano del Tibet attraversa la provincia cinese dello Yunnan, il Myanmar, la Thailandia, il Laos, la Cambogia e il Vietnam, gli scarichi industriali sono più di 200. Il Wwf internazionale ha già da tempo lanciato l'allarme sulle condizioni del fiume e sulla presenza di antibiotici nelle acque dove viene allevato il pangasio. «E questo pesce ce lo troviamo spacciato per sogliola - tuona Salvador - abbiamo le foto, ci sono truffe in corso in diverse rivendite e ristoranti. Spesso non ha l'etichetta regolamentare, perchè forse la gente non lo capirebbe. E' tra gli alimenti che alla Ue dà "l'allerta rapida", per la zona dalla quale proviene, con troppi pochi controlli. Ma non sarebbe meglio mangiare una delle nostre trote, allevate in Italia che sappia-

mo cosa mangiano?».

Questo è un altro punto dolente che spiega Antonio Trincanato, direttore dell'Api: «Le farine usate da noi negli allevamenti arrivano dal Perù e sono molto care, per questo i nostri pesci costano di più. Ma il pangasio cosa mangia? Dicono si cibi di scarti di lavorazione del riso, ma qualcuno sospetta che vengano riciclati anche gli avanzi di lavorazione dello stesso pesce». Insomma un pesce «cannibale» suo malgrado. Trincanato è l'esperto delle cifre dell'invasione: il prezzo all'importazione 1,8 dollari al chilo, 1,3 milioni di tonnellate ogni anno nella Ue passando dall'Olanda. «Dobbiamo pretendere più controlli - chiude Salvador - Questo pesce finisce nei piatti delle mense scolastiche dei nostri bambini». E in quelle delle grandi aziende, dove i menù riportano «pangasio al forno», o «pangasio impanato». E tutti, impiegati e fattorini a chiedersi: «Ma che cos'è 'sto pangasio?».

In laboratorio

Le proprietà

■ Come scrive l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti il pangasio «a confronto con la trota ha un tenore di acqua elevato (85 g per 100) e un modesto contenuto di proteine (12 g) e grassi (da 1,1 a 3 g). Contiene molto sodio (sale)» che aumenta la quantità d'acqua per migliorare la consistenza.

Il sapore

■ «I filetti di pangasio «hanno poco sapore» e vengono prodotti in stabilimenti non controllabili. Le trote nazionali, invece, oltre a un elevato tenore nutrizionale assicurano la rintracciabilità».

