

Sulla tavola di Natale non manca il pesce, ma occhio alle fregature!

Autore: Redazione

Data: 22 Dicembre 2016



Sarà la **tradizione** a trionfare sulla tavola degli italiani per la **Vigilia di Natale**. Non mancherà tanto **pesce** e, proprio per questo, è fondamentale tenere gli occhi aperti. Per non cadere nelle insidie di un mercato in cui **3 pesci in vendita su 4 provengono dall'estero**, **Coldiretti** consiglia di leggere sempre l'etichetta sul bancone, che deve riportare metodo di produzione, tipo di attrezzo e zona di cattura o produzione.

Importante, inoltre, verificare la sodezza delle carni, il colore delle branchie – che deve essere rosso o rosato – e l'umidità degli occhi; per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia sempre chiuso, mentre è meglio non scegliere **pesci già mutilati** della testa e delle pinne. Oltre alla vista e all'olfatto, anche la tecnologia può aiutare gli acquirenti: l'app "Che pesce sono?", messa a punto dalla Federcoopesca, fornisce la carta di identità di 30 specie.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sulla-tavola-di-natale-non-manca-il-pesce-ma-occhio-alle-fregature/>

Generato il 27/04/2025