

NUTRIZIONE



Difficile essere certi di ciò che si mette in padella, soprattutto se il pesce è già pulito e sfilettato. Dei 160 campioni di pesci e molluschi che abbiamo acquistato in 55 punti vendita sparsi per l'Italia, ben 71 (il 44%) sono risultati essere "altro".

Il rischio c'è soprattutto quando si compra il pesce in filetti: il loro aspetto anonimo si presta facilmente a sostituzioni. Questa inchiesta, condotta tra i banchi del pesce nella grande e nella piccola distribuzione (pescherie e mercati), quasi metà delle volte ci è stato venduto qualcosa di diverso da ciò che chiedevamo e che trovavamo riportato sull'etichetta del prodotto. Come dire: anche quando troviamo l'etichetta o il cartellino, quindi le informazioni sul pesce venduto, non possiamo comunque essere certi che dicono la verità su ciò che poi finisce nel nostro piatto. (...)

L'articolo:

<http://www.altroconsumo.it/carne-e-pesce/filetti-di-pesce-non-e-quello-che-ti-aspetti-s302373.htm>

Sull'argomento:

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=32561>

<http://www.ilfattoalimentare.it/i-filetti-di-pesce-pregiato-spesso-sono-in-realt%C3%A0-specie-p>

[overe.-valentina-tepedino-commenta-unindagine-di-altroconsumo.html](#)