

Il lungo viaggio dei filetti di Persico africano (e non solo)

Scritto da Administrator

Per i filetti di Persico africano è un vero boom. Le importazioni italiane dal 1997 sono aumentate di 10 volte, e ormai le confezioni di questo pesce d'acqua dolce sono presenti in molti supermercati a prezzi decisamente convenienti. La rivista Eurofishmarket ha ricostruito la filiera di questo pesce che viene pescato nel lago Vittoria in Africa, trasformato in filetti e trasportato in aereo in Europa. La fortissima richiesta di mercato è dovuta ad alcune caratteristiche ben note agli addetti ai lavori: un sapore neutro, l'assenza di scarto e di spine e, soprattutto, un prezzo inferiore rispetto ai filetti di merluzzo, platessa, limanda... Un successo che da qualche anno convive con altri filetti come il Pangasio e la Tilapia, competitive sia per le caratteristiche nutrizionali sia per il costo. (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/persico-africano-12-giorni-viaggio.html>

L'inchiesta:

http://www.eurofishmarket.it/images/hpinchieste/Perca_del_Nilo_inchiesta.pdf

La scheda:

<http://www.eurofishmarket.it/repertorioittico/default.asp?cerca=Y&id=203>

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Lates_niloticus

Il documentario:

Il lungo viaggio dei filetti di Persico africano (e non solo)

Scritto da Administrator

[http://it.wikipedia.org/wiki/L%27incubo di Darwin](http://it.wikipedia.org/wiki/L%27incubo_di_Darwin)

* * *

Che pesci pigliare? I suggerimenti dell'Ue su come scegliere il pesce:

http://www.greenreport.it/_new/index.php?page=default&id=%2012880

* * *

Tilapia, il pesce che sfama il mondo:

<http://mondohonline.wordpress.com/2013/10/05/tilapia/>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Tilapia>

* * *

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1826:sovrasfruttato-e-illegale-da-dove-arriva-il-pesce-che-mangiamo&catid=112:nutrizione&Itemid=104