



Come riconoscere il pesce fresco

Riconoscere il pesce fresco è facile. Basta guardarlo con attenzione al momento dell'acquisto. Ecco alcuni consigli per non sbagliare.

ELEMENTI DA VERIFICARE	PESCE FRESCO	PESCE NON FRESCO
Odore	tenui, salmastri, gradevoli	acri, sgradevoli
Aspetto generale	brillante, metallico iridescente	smorto, senza riflessi
Corpo	rigido, arcuato	flaccido, molle
Squame	aderenti	non aderenti
Pelle	tesa, colori vivi e cangianti	colori spenti
Occhio	in rilievo e brillante (non comprare mai pesci privi di occhi o testa)	infossato nell'orbita, cornea lattiginosa pupilla grigia
Branchie	rosee e umide	giallastre mucolattiginose
Carni	compatte, elastiche bianche o rosee	molli, friabili con bordo giallastro

I molluschi cefalopodi come le seppie devono avere occhi brillanti e neri e il corpo umido. L'odore non deve essere acidulo.

I molluschi con la conchiglia (cozze, vongole veraci, cappellette, ostriche, telline, cannolicchi...) devono essere assolutamente comprati vivi, bisogna prestare attenzione che il corpo aderisca bene alla conchiglia (o al guscio). La conchiglia deve essere lucida, chiusa e pesante.

I crostacei devono avere la corazza di colore rosso intenso e la polpa soda.

