{loadposition myposition1}
Riconoscere il pesce fresco è facile. Basta guardarlo con attenzione al momento dell'acquisto. Quando arriva sui banchi di vendita, infatti, il pesce manda segnali facilmente interpretabili. L'odore, ad esempio, deve essere delicato, deve ricordare il profumo del mare; il corpo deve essere rigido e arcuato; la consistenza delle carni deve essere soda ed elastica. Bisogna fare attenzione anche alle squame che devono essere molto aderenti. L'occhio sporgente con la pupilla nera e la cornea trasparente sarà un altro segnale importante da considerare.

Ecco una piccola guida sull'identificazione del pesce fresco:

PESCE FRESCO	**PESCE NON FRESCO**
ODORE:	
tenue, marino, gradevole	acre, sgradevole
ASPETTO:	
brillante, metallico iridescente	

smorto, senza riflessi

CORPO:

rigido, arcuato

flaccido, molle

SQUAME:

aderenti

non aderenti

PELLE:

colori vivi, cangianti

colori spenti

OCCHIO:

in fuori, cornea trasparente, pupilla nera

infossato nell'orbita, cornea lattiginosa, pupilla grigia

BRANCHIE:

roseee o rosso sangue prive di muco

giallastre mucolattiginose

CARNI:

compatte, elastiche bianche o rosee

molli, friabili con bordo giallastro

COSTOLE:

aderenti alla parete addominale e ai muscoli dorsali

non aderenti

E' inoltre importante:

- controllare l'area di provenienza, sempre indicata in etichetta;
- informarsi sulla data di cattura;
- ricordare che i molluschi, che vanno sempre comprati vivi, vanno acquistati solo se racchiusi in confezione e non sfusi;