

# Allarme di Slow Fish: attenti al pesce dopato

Mercoledì, 15 maggio 2013 - 09:23:00

**Dopo la carne di cavallo nelle lasagne o gli escrementi nelle polpette, ora tocca al pesce.** Sembra che sedersi a tavola diventi sempre più rischioso per i cittadini-consumatori.



[Guarda la gallery](#)

**"Bisogna stare attenti al pesce dopato, l'uso di sostanze chimiche per farlo sembrare fresco da parte di qualche commerciante e pescatore disonesto può creare problemi alla salute":** l'associazione Slow Food lancia un avvertimento da Slow Fish.

Gli esperti hanno chiesto al Governo di avviare un piano nazionale di controlli nei mercati ittici contro l'uso di **sostanze chimiche** per la conservazione del pesce fresco.

"Da due anni registriamo l'uso del 'cafados', che in Italia è vietato - ha spiegato Silvio Greco, responsabile scientifico di Slow Fish -. Mescolato al ghiaccio mantiene per oltre una settimana inalterate le caratteristiche del pesce facendolo sembrare fresco. In verità **il pesce marcisce e produce stamina** che ha effetti tossici e può creare problemi gravi di salute a chi ha disturbi al cuore".