

## Il pesce Pangasio: ...il veleno è servito.

Questo, nonostante il titolo, non è un post che parla di ricette di cucina.

O meglio, ne parla, ma non al fine di farvi gustare qualcosa di buono.

Prima di tutto, vediamo cosa ci racconta [bofrost](#), uno dei più grandi distributori di **surgelati** nel nostro Paese, circa i **filetti di Pangasio**:

*Filetti dalla carne chiara e tenera, puliti con cura per dare spazio alla tua fantasia in cucina. Allevato nelle acque correnti dei fiumi, il Pangasio ha un gusto dolce e delicato. Per un tocco da veri Chef, lascialo marinare per qualche minuto prima della cottura. (Peso netto sgocciolato: 675 g - 1000 g sgocciolati = € 20,37).*

Poi ci racconta quanti grassi e quanti carboidrati contiene, e tutto il resto, potete leggerlo [qui](#)

Ora lasciamo stare bofrost, che è uno dei pochi che in Italia lavora seriamente, e andiamo a vedere cosa c'è a monte.



Esistono altri modi di cucinare questi filetti di Pangasio, basta fare una veloce ricerca con google. Alcune ricette si possono trovare su un noto [forum](#) che ha anche una bella sezione di cucina.

A noi interessa capire invece qualcosa di diverso. Che il Pangasio non sia un pesce mediterraneo, lo intuimmo dal fatto che fino a pochi anni fa non sapevamo neanche cosa fosse, e molta gente non sa neanche ora cosa sia.

Cerchiamo di fare un po' di luce.

Prima di tutto, il Pangasio vive solo in un paio di fiumi: nel Chao Phraya e soprattutto nel Mekong, dove è diffusissimo. Pertanto è un pesce d'acqua dolce. Viene allevato soprattutto in **Vietnam**, nel bacino del delta del Mekong. Poi viene spedito in Europa. Nei discount. Dove viene venduto

surgelato o scongelato; nell'etichetta è dichiarata l'aggiunta di E451 cioè tripolifosfato di Sodio, ma **non è quasi mai precisata** la presenza di conservanti.

No, non è questo il problema.

La prima cosa che mi infastidisce, e lo dico sinceramente, è che il Pangasio è presente nei menu di vari ristoranti, perchè come pesce costa poco, nonostante arrivi per via aerea dal Vietnam, ma viene presentato come pesce di mare, quando in realtà di mare non è. Perchè in realtà non voglio parlare del Pangasio, se non in modo indiretto. Infatti, se volete saperne di più di questo pesce del Mekong, vi rinvio alla [voce wikipedia](#) che lo riguarda.

Già, è un pesce del **Mekong**. E allora forse vorrei proprio parlare del **Mekong**, il fiume più lungo e importante dell'Indocina.

Sorge nell'altopiano del Tibet, poi attraversa la provincia cinese dello Yunnan, poi il Myanmar, la Thailandia, il Laos, la Cambogia e il Vietnam.

Il vero problema del fiume è che se diamo uno sguardo alla lista dei dieci fiumi più inquinati al mondo, il Mekong c'è sempre, da decenni.

Contrariamente a quanto spesso si afferma, la pesca abbondante e l'attività di acquacoltura svolta nel **delta del Mekong** non sono indici di salubrità delle sue acque.

La Cina ha già costruito sul fiume 3 dighe, ed altre 8 sono in costruzione. Lungo il fiume ci sono 203 aree industriali nel tratto cinese, altre 7 più a valle, per un totale di 210 aree industriali che **scaricano i loro reflui nel fiume**. Il 70% di queste aree industriali, infatti, non ha un sistema di smaltimento centrale ed anche il 90% di tutte le fattorie scaricano le loro acque senza alcun trattamento.

La conseguenza è che il **livello di Arsenico**, metallo pesante estremamente tossico e responsabile della breve durata di vita del popolo vietnamita, è sempre altissimo: una media di 39 microgrammi al litro, ed un valore massimo di 845 microgrammi al litro.

E tutto questo Arsenico, va a finire dove? Nel delta del fiume, nelle province Vietnamite di An Giant, Can Tho e Dong Thap, che usano proprio le acque del delta del Mekong... per far cosa?

Per allevare il Pangasio.

Che poi viene congelato, e spedito in Italia con aggiunta di E451, nei nostri centri commerciali. Nonostante sia uno dei pesci più avvelenati (non solo da Arsenico ma anche da metalli pesanti) del pianeta.

Capito ora perchè costa meno degli altri tipi di pesce?

Buon appetito!

[WWW.OLOSCIENCE.COM](http://WWW.OLOSCIENCE.COM)