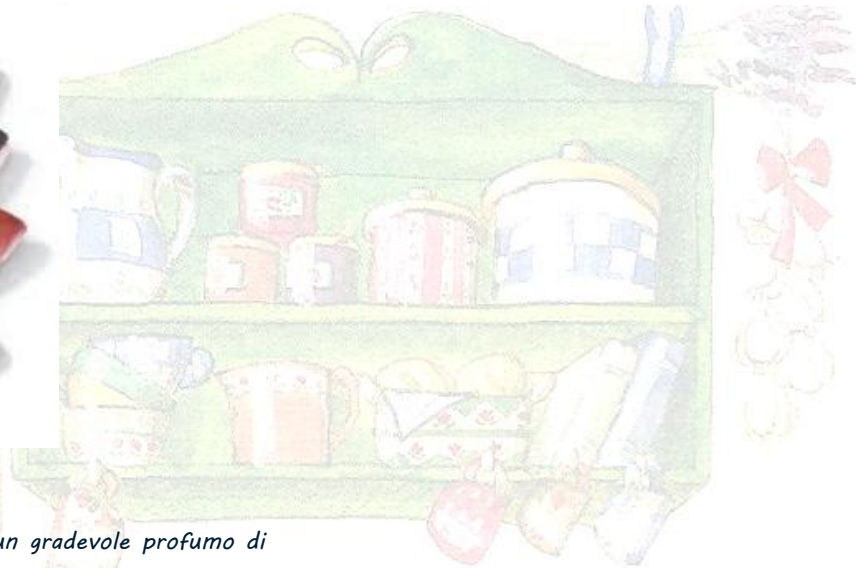


COME RICONOSCERE LA FRESCHEZZA DEL PESCE

Ecco quello che dovete osservare per essere certi di acquistare del pesce fresco ... e' sicuramente piu' sicuro potersi orientare da soli piuttosto che farsi guidare esclusivamente dal proprio pescivendolo ... fidarsi e' bene, ma non fidarsi e' meglio ... !!!:



- **l'odore:** il pesce deve emanare un gradevole profumo di mare e mai un odore pungente e disgustoso;

- la **consistenza:** preso in mano, il pesce deve rimanere rigido; la carne deve essere soda ed elastica: premendone con un dito il ventre, l'impronta lasciata deve sparire immediatamente appena si interrompe la pressione;

- le **branchie** (l'organo respiratorio del pesce): il loro colore deve essere rosso vivo e mai pallido e dalla consistenza molle;

- le **squame:** devono apparire lucide e non si devono togliere con molta facilità;

- gli **occhi:** devono essere vivi e brillanti e mai velati, opachi ed infossati.

