

- [Casa \(http://www.donnacharme.com/category/casa/\)](http://www.donnacharme.com/category/casa/)
- [Cucina \(http://www.donnacharme.com/category/cucina/\)](http://www.donnacharme.com/category/cucina/)
- [Cultura \(http://www.donnacharme.com/category/cultura/\)](http://www.donnacharme.com/category/cultura/)
- [Fashion \(http://www.donnacharme.com/category/moda/\)](http://www.donnacharme.com/category/moda/)
- [Gossip \(http://www.donnacharme.com/category/gossip/\)](http://www.donnacharme.com/category/gossip/)
- [Letture \(http://www.donnacharme.com/category/letture-libri/\)](http://www.donnacharme.com/category/letture-libri/)
- [Salute e Bellezza \(http://www.donnacharme.com/category/salute-e-bellezza/\)](http://www.donnacharme.com/category/salute-e-bellezza/)
- [Sesso e Amore \(http://www.donnacharme.com/category/sexo-e-amore/\)](http://www.donnacharme.com/category/sexo-e-amore/)
- [Tempo libero \(http://www.donnacharme.com/category/tempo-libero/\)](http://www.donnacharme.com/category/tempo-libero/)

## Solo sushi congelato al ristorante

Diffidate quando il titolare di un ristorante o di un take-away di cucina giapponese dichiara di offrire solo **sushi e sashimi** (<http://www.donnacharme.com/2010/10/mangiar-bene-con-il-sushi/>) di pesce fresco **non decongelato**. In questo caso o mente, oppure non rispetta la legge.

### **Ristorante Giapponese** [Groupalia.com/Ristorante\\_Gia](http://Groupalia.com/Ristorante_Gia)

Shasimi, sushi, sukiyaki... con sconti fino al 90%

### **Sushi a Treviso?ZUSHI** [www.zushi.eu](http://www.zushi.eu)

Ristorante Giapponese, Take Away, consegne a domicilio a Treviso

### **Padova Offerta Coupon** [www.GROUPON.it/Padova](http://www.GROUPON.it/Padova)

Ogni giorno sconti esagerati Il meglio a Padova a -50-70%

### **Ittigel - Food Brokers** [www.ittigel.it](http://www.ittigel.it)

Commercio all'ingrosso di prodotti ittici freschi e surgelati.

Annunci Google

Infatti una disposizione del **Ministero della salute** stabilisce che nei ristoranti si possa servire pesce crudo solo se è stato precedentemente congelato, ovvero passato per **24 ore nell'abbattitore**, un potente congelatore che abbassa la temperatura dei cibi in tempi brevi. I ristoratori temono di allontanare la clientela, ammettendo di servire pesce congelato, la quale, solo per male informazione può dubitare della freschezza del pesce.

“Il pesce crudo, seppure preventivamente congelato, resta un **prodotto a rischio** se non si seguono le corrette

**norme igieniche**”, spiega (<http://www.donnacharme.com/wp-content/uploads/2011/02/sushi.jpg>) **Patrizia Serrone**,

ricercatrice del Laboratorio di Igiene e microbiologia delle produzioni ittiche **dell'Università di Bologna**. “Sarebbe buona norma **non abusare** mai di pesce crudo. Limitare le quantità riduce le probabilità di incappare in un prodotto contaminato, oltre a permettere all'organismo di **adattarsi e combattere** gli eventuali **microrganismi tossici**”.





## Attaccati dall'Anisakis

Il nostro corpo ha difficoltà a difendersi da **massicci attacchi** di agenti virali o batterici, ma riesce a sconfiggere quantità più piccole. Il pericolo maggiore è rappresentato da un piccolo **parassita**, il **Anisakis**, che si annida **nell'intestino del pesce**, soprattutto del **pesce azzurro** (sardine, sgombrò, tonno, spada) e che se ingerito dall'uomo provoca disturbi come **nausea, vomito, dissenteria** e anche danni più seri per l'intestino, spiega **Valentina Tepedino**, specialista in Ispezione dei prodotti Ittici. Il pesce crudo è sicuramente sconsigliato a **persone anziane**, a **bambini piccoli** e a tutti coloro che hanno **disturbi epatici** e un **sistema immunitario** (<http://www.donnacharme.com/2011/01/se-il-sistema-immunitario-e-debole-proviamo-gli-antibiotici-naturali/>) poco efficiente.

## Come riconoscere il pesce fresco

Il **branzino**, l'orata e i dentici devono avere **l'occhio lucido** e turgido e il **corpo rigido**. La **sogliola** dovrebbe essere ricoperta da un **muco** che la protegge dalle infezioni. Le **seppie** devono avere un **colore iridescente**, mentre il **pesce spada** deve avere le **carni compatte** e di colore chiaro **rosato**.

## Sushi preparato a casa

Per chi volesse prepararsi il sushi o il carpaccio in casa, è indispensabile **prima surgelare** il pesce anche se freschissimo. Il pesce va **pulito, sviscerato** e congelato subito dopo l'acquisto. Va posto in un **sacchetto** per cibi congelati e lasciato in freezer per **un paio di giorni**. Se si taglia già a pezzetti il pesce prima di congelarlo, i **cristalli** che si formano sono più piccoli e mantengono il gusto e le **proprietà** (<http://www.donnacharme.com/2010/10/mangiar-bene-con-il-sushi/>) **nutrizionali**. (<http://www.donnacharme.com/2010/10/mangiar-bene-con-il-sushi/>)

Una volta scongelato va tagliato e preparato velocemente avendo l'accortezza di appoggiarlo su ripiani perfettamente puliti. Il pesce deve essere scongelato in frigorifero e **non a temperatura ambiente**.

**Share on Facebook** (<http://www.facebook.com/share.php?u=http%3A%2F%2Fwww.donnacharme.com%2F2011%2F02%2Fsolo-sushi-congelato-al-ristorante%2F&t=Solo%20sushi%20congelato%20al%20ristorante>)

in caricamento