

Cerca:

Cerca



[Scatti di stile](#) (494)

[Le Iene sanno fare la pizza. Parola di Gino Sorbillo](#)

Scatti di Gusto

[Eventi. Vieni alla pizza al ragù con Gino Sorbillo e Marianna Vitale](#)

Vincenzo Pagano

[Matteo Renzi non c'entra ma ora in Toscana rottamano anche il cristallo](#)

Scatti di Gusto

[Olimpiadi della pizza. Chiedersi perché i giapponesi vincono a Napoli](#)

Vincenzo Pagano

[Sesso al ristorante. Chiedersi con Anna Falchi se farlo anche in bagno](#)

Il Guardiano del Gusto

[Bologna. Vieni a conoscere il Mercato della Terra ogni lunedì sera](#)

Enza Maria Saladino

[Fregature a tavola. Ristorante che imbrogli sul menu, sappi che io ti odio](#)

Il Guardiano del Gusto

[Olimpiadi della pizza. I have a Dream Team: il quintetto che vince](#)

Vincenzo Pagano

[Roma. L'happening di Red mi fa dubitare che oltre il cibo ci sia il baratro](#)

Andrea Sponzilli

[Le Grand Fooding. Milano è la sagra della città arrabbiata con tacco 12](#)

Marina Cinciripini

[tutti gli articoli](#)

23 Luglio 2012 ore 13,21
[Con Circe il caldo è scomparso. Vai con la crema di cioccolato al riso](#)

Claudia Rossoni

23 Luglio 2012 ore 10,13
[Mozzarella di bufala. Roberto Saviano spiega la spesa della camorra](#)

Vincenzo Pagano

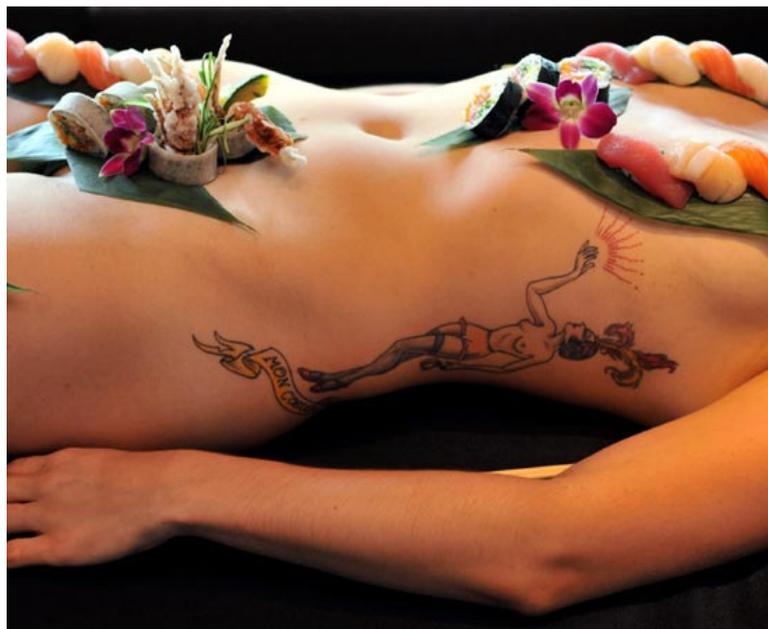
Anisakis. Lo sai che è segno di salute dell'ecosistema, non del pesce crudo

DI [Scatti di Gusto](#) - CANALE [Scatti di stile](#) - martedì, 17 luglio 2012 | ore 15:12



Anisakis, rischio zero. Anzi, il verme che disturba il sonno degli amanti del sushi e del pesce azzurro, è "sinonimo di buono stato di salute dell'ecosistema marino".

Così gli esperti accorsi alla tavola rotonda organizzata dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva che al risvegliarsi estivo dell'allarme sull'anisakidosi, [rinfocolato dal pm Guariniello](#), si sono affrettati a rassicurare. Anche il parassita del pesce crudo, come lo squalo dei mari esotici, quando c'è è buon segno. Basta non andarsi a cacciare nei guai al largo dove c'è la bandierina pericolo (per lo squalo) e non dimenticare di cuocerlo o congelarlo (per il pesce azzurro).



Basta anche dirlo a chiare lettere a chi lo prepara, ricorda Eurofishmarket, la società che tra i suoi compiti istituzionali annovera proprio l'informazione sui prodotti ittici. Ci voleva l'allarme, e il conseguente crollo

dei consumi, per pensare che fosse arrivato il momento di piazzare, ai banchi delle peschierie della Gdo, dove si approvvigiona il 70% degli italiani, insegne chiare su come consumare il pesce a rischio.

Quanto ai cuochi e ai pescatori, ai quali spesso affidiamo la nostra salute quando ci viene voglia di pesce crudo, è pronto un tavolo di lavoro "per collaborare alla costruzione di linee guida per operatori pubblici e privati al fine di uniformare i comportamenti nei confronti dell'Anisakis e per informare il consumatore".

Uniformare è bell'eufemismo. Ma è sempre meglio di niente.

[Link: Eurofishmarket. Foto: avelfollownews.blogspot.com]

Like 24

Tweet 3

4

7

TAG [allarme](#), [anisakis](#), [pesce azzurro](#), [sushi](#)

« « [Bufalo, finisce in manette Giuseppe Mandara, produttore di mozzarella](#) [home]

[Elton John al ristorante Cala di Volpe per i 50 anni della Costa Smeralda](#) » »

Lascia un commento