



PILLOLE DI  
INFORMAZIONE

Andrea Bernardini

# ALIMENTAZIONE

## COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC

Associazione per i diritti degli utenti e consumatori  
URL:[www.aduc.it](http://www.aduc.it) mailto: [aduc.it@aduc.it](mailto:aduc.it@aduc.it)  
Tel.055290606 – 0552302266



### PESCE CRUDO A RISCHIO ANISAKIS

Roma, 30 Aprile 2001.

Mangiare il pesce crudo e prendersi l'anisakidosi.

E' un rischio concreto, dichiara Primo Mastrantoni, Segretario dell'Aduc. Perche' va di moda il sushi, il pesce crudo, che in Giappone provoca decine di morti l'anno e che in Europa ancora non provoca grandi danni perche' il pesce si consuma prevalentemente cotto. L'anisakis e' un verme di 3-4 cm che puo' infestare praticamente tutti i pesci ma che e' presente nell'85% delle aringhe, nell'80% delle triglie e nel 70% dei merluzzi. Il vermetto provoca dolori addominali, diarrea, nausea, vomito, perforazioni dell'intestino e dello stomaco. L'eviscerazione del pesce puo' scongiurare il pericolo ma se l'anisakis migra verso la parete muscolare il rischio si fa concreto. La soluzione e' la cottura del pesce perche' l'anisakis non resiste a temperature superiori a 60 gradi. La legge prevede che i pesci consumati crudi, marinati o affumicati devono essere lasciati nel congelatore per 24 ore, a -18 gradi. La minaccia vale anche per un piatto molto popolare: le alici marinate. Il succo di limone o il vino non bastano ad uccidere il parassita, occorre appunto la refrigerazione. Sarebbe interessante chiedere ai ristoratori se le alici che ci servono hanno passato una giornata nel congelatore.

