

1 giugno 2010 11:51

Pesce crudo e anisakis. Attenzione alle infestazioni

di [Primo Mastrantoni](#)



Mangiare il pesce crudo e prendersi l'anisakidosi. E' un rischio concreto perche', in particolare durante l'estate, va di moda il sushi e sashimi, 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. In Italia sono in voga i ristoranti giapponesi che giapponesi non sono: si tratta di titolari cinesi che appongono l'insegna giapponese. L'anisakis e' un verme di 3-4 cm, che puo' infestare praticamente tutti i pesci ma che e' presente nell'aringa, lo sgombro, il tracuro, il melu', il pesce sciabola, il merluzzo, le acciughe, la sardina e le triglie (risultano essere le specie più frequentemente colpite). 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 devono essere lasciati nel congelatore per 24 ore a -20 gradi (<http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/20020529000200082.pdf>). La prescrizione vale anche per un piatto molto popolare: le alici marinate. Il succo di limone o l'aceto non bastano ad uccidere il parassita, occorre appunto la refrigerazione prolungata. Sarebbe interessante chiedere ai ristoratori se le alici, o comunque il pesce crudo che ci servono hanno passato una giornata nel congelatore.