

11 luglio 2001 0:00

SUSHI E ANISAKIS

ESTATE E MODE: SUSHI, PESCE CRUDO E ANISAKIS

Roma, 11 Luglio 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 produce grandi danni perche' il pesce si consuma prevalentemente cotto. Non c'e' festa estiva, cena, appuntamento, vernissage, cocktail, e quanto altro che non proponga sushi, magari preparato al momento. Anche McDonald's proporrà piatti di sushi e molto probabilmente sarà imitato da altre catene di ristorazione. Il pesce crudo può essere infestato dall'anisakis, un verme di 3-4 cm, che può alloggiare praticamente in tutti i pesci. 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 può scongiurare il pericolo, ma se l'anisakis è riuscito a migrare verso la parete muscolare il rischio si fa concreto, perche' non viene eliminato. La soluzione è 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 il pesce crudo che ci servono ha passato una giornata nel congelatore.