Cresce in Italia il consumo di pesce crudo: sushi e sashimi a go go, ma attenzione ai parassiti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



LECCE, 27 DICEMBRE -Non si può definire più come una moda tanto è diffuso il consumo di pesce crudo ed il sorgere spontaneo in ogni parte d'Italia di sushi bar o simili. In effetti l'abitudine di tanti italiani di mangiare pesce e molluschi non cotti non è un marchio tipico d'importazione "giapponese", anche perché nel Nostro Paese è consuetudine consumarne da sempre, così come da sempre si dimenticano i rischi connessi dovuti spesso alla carenza d'informazione.[MORE]

Così come la stragrande maggioranza dei prodotti alimentari crudi, il pesce ed i molluschi sono spesso portatori di batteri, vibrioni e parassiti che solo la cottura o il congelamento potrebbero distruggere ed al contrario risultano immuni all'azione dei succhi gastrici insediandosi persino in modo permanente nella parte terminale dell'intestino.

E così per tornare a parlare di sushi, non è raro il caso d'infezione da Anisakis (Pseudoterranova decipiens) un nematode parassita di colore biancastro i cui sintomi possono essere riconducibili a reazioni di tipo allergico (anafilattiche), forti dolori addominali, febbre, nausea, vomito e generale debilitazione. Altri parassiti che s'insediano con modalità analoghe nell'apparato gastrointestinale sono il verme trematode Clonorchis e dal cestode (verme piatto) Diphyllobothrium.

Per uccidere questo tipo di parassiti, è sufficiente il congelamento dei prodotti per qualche ora, tant'è che due regolamenti italiani (853/04 e 854/04) che disciplinano il consumo di pesce crudo, impongono il congelamento per un periodo minimo di 24 ore ad una temperatura non superiore ai – 20°.

Nonostante la legge, al di là della circostanza che il congelamento fa perdere, almeno parzialmente alcune caratteristiche organolettiche, è noto però che tale procedura non elimina batteri e vibrioni che sarebbero annientati solo dalla cottura a temperature anche elevate.

Secondo Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti", ai consumatori di pesce crudo e sushi non restano che due scelte: o continuare a rischiare sulla propria pelle o mangiare consapevolmente pretendendo dai ristoratori, quantomeno di consumare prodotti decongelati nel rispetto della legge italiana.

giovanni d'agata (ufficio stampa)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/cresce-in-italia-il-consumo-di-pesce-crudo-sushi-e-sashimi-a-go-go-ma-attenzione-ai-parassiti/9004