



Web Italia Network 24  
Eating and Drinking Well

Vai >>

News on Good Food

Home » Salute » "Anisakiasi: prevenire è necessario".  
HOME WORLD ITALIA REGIONI EVENTI VIDEO NEWS PRIMO PIANO RUBRICHE TOP COMPANY WINTV24 WINSTORE24 FIERE PHOTO-GALLERY

# "Anisakiasi: prevenire è necessario".

Scritto da [Redazione Italy Food 24](#)

[Share](#) |



Il pesce per essere mangiato crudo va trattato con l'abbattitore di temperatura ad almeno - 20° per 24 ore". Sosushi dice no alla sushi-fobia e garantisce il consumo di pesce crudo in completa sicurezza.

Si è tenuto a Bologna lo scorso 9 giugno il seminario dal titolo "Anisakiasi: prevenire è necessario" Nel convegno, organizzato dal Servizio Veterinario e Igiene Alimenti della Regione Emilia Romagna e dal Dipartimento di Sanità Pubblica di Bologna, si è parlato delle tecniche di prevenzione, della diagnosi e terapia della parassitosi e soprattutto di come garantire al consumatore alimenti salubri e privi di rischi. Dal seminario è emerso chiaramente che il pesce per essere mangiato crudo va trattato con l'abbattitore di temperatura ad almeno - 20° per 24 ore". E questo per scongiurare il pericolo dell'anisakis, un parassita che può essere

presente nel pesce crudo, o poco cotto, ed è in grado di causare una parassitosi o reazioni allergiche nel soggetto che lo ingerisce che se acuta si manifesta con sintomi quali dolori addominali, nausea, vomito e diarrea. Ma può presentarsi anche in forma attenuata che facilita la crescita indisturbata del "verme" nell'apparato gastro-enterico (stomaco e intestino). C'è un regolamento europeo (n°853/2004 in tema di prevenzione dei parassiti) che sancisce l'obbligatorietà del congelamento preventivo per scongiurare ogni tipo di rischio" parola del medico chirurgo e nutrizionista Domenico Tiso che collabora con Sosushi, la catena di cucina giapponese più diffusa in Italia.

Il sushi è un alimento della salute, e Sosushi ne è da sempre fermo sostenitore, e mangiare pesce crudo in sicurezza è possibile adottando alcuni piccoli ma indispensabili accorgimenti. E' abbastanza sconcertante che dal 1992 ad oggi nessuna istituzione si sia mai presa l'impegno di spiegare i rischi legati al consumo di pesce crudo. A testimonianza dell'attenzione di Sosushi alla salute e alla sicurezza alimentare vi è il libro Sushi, gusto e benessere (Pendragon), scritto da Sara Roversi e dal cuoco giapponese Aisu Hirotsugu, e dal medico Domenico Tiso. "Il pesce - sottolinea Tiso - è un alimento che dobbiamo mangiare più frequentemente di quanto facciamo attualmente per apportare la giusta quantità di omega 3 alle nostre cellule. Gli omega 3 sono indispensabili per la salute perché contrastano l'eccesso di radicali liberi e lo stress ossidativo che è alla base di molti disturbi delle società occidentali".

Il volume, oltre a raccontare le eccellenti proprietà nutritive del pesce e degli ingredienti della cucina giapponese, illustra in maniera semplice e completa le tecniche utili alla prevenzione dei rischi correlati al consumo di pesce crudo. Il Dottor Alessandro Cantamessa, medico veterinario, esperto in igiene e sicurezza, oltre a supervisionare costantemente tutta l'attività di Sosushi ha trattato tutta la parte del volume relativa alla sicurezza alimentare.

Il pericolo non è solo al ristorante ma anche tra le mura domestiche. Le classiche alici marinate, infatti, possono nascondere il parassita anisakis e, anche in questo caso, per scongiurare il rischio è necessario il congelamento mentre risultano del tutto inutili i tradizionali metodi casalinghi come l'uso dell' aceto e del limone. In Italia, infatti, la gran parte dei casi di anisakiasi è dovuta al consumo delle tanto amate alici marinate.

Pesce è quindi sinonimo di salute, e il pesce crudo mantiene maggiormente intatte le proprietà nutritive che andrebbero invece perse con la cottura. Medici, nutrizionisti e dietologi consigliano l'assunzione di pesce almeno due-tre volte alla settimana. E mangiare pesce crudo in sicurezza si può grazie all'alta tecnologia, alla garanzia di provenienza e ad un marchio che mette al primo posto la salute del consumatore.

Sosushi dedica da sempre una meticolosa attenzione alla qualità del prodotto, che viene controllato lungo tutta la filiera, con la sicurezza dell'abbattimento veloce della temperatura il sushi è assimilabile al pesce fresco. Inoltre, Sosushi prepara artigianalmente ogni suo piatto, ulteriore garanzia di freschezza e giusta conservazione.

Sosushi, sensibile alla causa, fin dagli esordi delle lunghe battaglie, ha deciso di allinearsi alle tendenze mondiali e non utilizzare tonno rosso dell'Atlantico ( Bluefin Tuna ), attualmente in pericolo di estinzione, (è recente la richiesta di Bruxelles rivolta all'Ue perché si faccia pressione sull'entrata in vigore di un divieto internazionale nel commercio del tonno rosso) per la preparazione dei suoi piatti; la catena sceglie così la qualità Albacora, più comunemente nota come "Tonno a pinna gialla" per tutte le sue pietanze.

Bologna Belvedere. Bologna Piazza Maggiore .Bologna Le Palais. Catania. Porto Rotondo. Padova. Cortina Corner. Avellino. Rimini. Sassari. Modica. Cesenatico. Rho (Milano). Palermo. Pinerolo. Torino. Riccione. Taranto. Udine. Roma. Bologna Bee. Omniarelations.com

Tutto su [pesce crudo](#)

More in this category: [« La frutta che abbronzona. Ecco le top ten.](#) [La storia incredibile di un cane fiuta-glicemia](#)

giovedì 8 luglio ore 16:05

## Ultime News

- La governance del turismo presuppone reti di marketing
- Caso nutella solo un fraintendimento mediatico.
- Assegnato il "Premio Montana alla Ricerca Alimentare" del valore complessivo di 150.000 euro.
- La storia incredibile di un cane fiuta-glicemia raccontata dal "Daily Mail".
- Notte Blu con i prodotti di Campagna Amica.
- Apicoltori ottimisti nonostante il maltempo: il raccolto del miele d'acacia è salvo.
- Tutela certificata per il gelato artigianale, uno dei simboli del Made in Italy.
- Fedagri chiede a Galan la normalizzazione del comparto del latte.
- "Alimentazione e Ambiente, sano per te, sostenibile per il pianeta".
- In Sicilia la crisi dell'agricoltura si aggrava per l'assenza di acqua per irrigare.

### LA DOMANDA DEL SONDAGGIO

- scelta 1
- scelta 2

[Vota](#) [Risultati](#)

[raccontata dal "Daily Mail". »](#)

[back to top](#)

TUTTO SU ITALYFOOD24

[Chi siamo](#) | [Collabora con Noi](#) | [Invia Comunicati Stampa](#) | [Newsletter](#) | [Legal Police](#) | [Disclaimer](#) | [Pubblicità](#) | [Scambio Banner](#)

©Italyfood24