

Pesce avariato: sequestrate 500 tonnellate , le alici avevano temibile anisaki

Inviato da Marista Urru
mercoledì 30 dicembre 2009

Alici sequestrate a Molfetta (Ba) dalla Guardia Costiera, erano infestate da l' Anisaki, parassita che può causare la perforazione dell'intestino. Lo ha annunciato il ministro Zaia. (Ansa)

Inoltre Tra Messina, Castellammare di Stabia e Napoli sono 80 tonnellate di mitili commercializzati senza controllo. A Salerno c'erano T 250 di prodotti scaduti e a Palermo T 18 di prodotti surgelati, scaduti da tempo.

Ma un accenno al temibile parassita è meglio farlo.

Cosa è : L'anisakis è un verme parassita di diverse specie ittiche nell'addome dei pesci è visibile ad occhio nudo, intorno ai visceri. Misurano da 1 a 3 cm, vanno dal colore bianco al rosato, sono sottili e tendono a presentarsi arrotolati su se stessi. Il pericolo : può capitare che dopo la pesca dalle visceri passino nelle carni del pesce.

In questo caso non è possibile accorgersi della loro presenza e si rischia di ingerire il parassita insieme al pesce. Il pericolo cade se il pesce è cotto ad almeno 70°, ma se viene consumato crudo, marinato o sotto sale, l'uomo può essere attaccato dal parassita. Rimedio oltre la cottura a 70° che lo uccide: per poter mangiare il pesce crudo, il congelamento rapido a -24 °, o l'evisceramento subito dopo la pesca (che quasi mai viene fatto) I prodotti ittici più a rischio anisakis sono numerosi e tra questi sardine, aringhe, acciughe, naselli, merluzzi, coda di rospo, pescesciabolola oltre che molluschi cefalopodi come i polpi.