

## Il pesce crudo: il rischio anisakis

Scritto da Administrator

---

Il consumo di pesce crudo è una pratica non molto diffusa nella cultura italiana (i frutti di mare, abitualmente mangiati crudi dagli abitanti dell'Adriatico meridionale, non sono pesci ma molluschi), ma in forte crescita grazie al fatto che la cucina giapponese è sempre più di moda. Mangiare pesce crudo comporta sicuramente un maggior rischio di intossicazioni e infezioni causate da batteri patogeni, oppure di infezioni da parte di parassiti. Tutti lo sanno, ma in pochi conoscono i reali rischi, con il risultato che, quando si consuma pesce crudo, si incrociano le dita e ci si affida sostanzialmente al caso. (...)

L'articolo:

[http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/pesce/pesce\\_crudo.htm](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/pesce/pesce_crudo.htm)

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Anisakis>

Il video:

<http://www.youtube.com/watch?v=a5-zQkRrYOU>

Sull'argomento:

[http://trashfood.com/2005/11/pesce\\_crudo\\_e\\_anisakis\\_istruzi.html/comment-page-2#comment-8703](http://trashfood.com/2005/11/pesce_crudo_e_anisakis_istruzi.html/comment-page-2#comment-8703)

<http://www.zootecnews.com/news.php?id=1388>

<http://www.ilfattoalimentare.it/sushi-che-passione-uninchiesta-della-tv-svizzera.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/aumentano-i-casi-di-pesce-infestato-da-anisakis-in-italia-sottostimati-i-dati-ufficiali.html>

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=31881>

## **Il pesce crudo: il rischio anisakis**

Scritto da Administrator

---

<http://espresso.repubblica.it/dettaglio/il-sushi-mettetelo-nel-freezer/2203818/12>