

## Informare sull'anisakis per tornare a consumare il pesce azzurro con fiducia

04.02.2011

### Informare sull'anisakis per tornare a consumare il pesce azzurro con fiducia

**Interessante e partecipato il convegno organizzato dal Movimento Difesa del Cittadino Marche sul tema "PESCE AZZURRO E ANISAKIS, LE REGOLE PER EVITARE I RISCHI" che si è svolto venerdì 04 febbraio 2011 a San Benedetto del Tronto nella Sala Associazione Pescatori Sambenedettesi**

"Il pesce azzurro è alimento virtuoso ma è portatore sano di un parassita pericoloso per la salute umana, l'anisakis, che prolifera in mari puliti e che muore con la cottura ad almeno 60° o il congelamento a -20°. I produttori locali di pesce lavorato dispongono anche di altre tecniche di "sanificazione" certificate e sicure. Ruolo decisivo spetta ai ristoratori che devono avere più coraggio nel comunicare chiaramente che il rispetto degli obblighi di legge è a tutela della salute dei consumatori. I casi di persone che si sono ammalate a causa dell'anisakis hanno generato preoccupazione ma i cittadini devono essere informati correttamente per recuperare la fiducia in un prodotto buono e che fa bene" questa la sintesi del convegno fatta dall'avv. **Micaela Girardi Presidente del Movimento Difesa del Cittadino Marche** che ha anticipato che verranno pubblicati gli atti del convegno e ha espresso soddisfazione per la attiva partecipazione della cittadinanza all'iniziativa organizzata in collaborazione con **"Anghio Festival del Pesce Azzurro"** diretto da Stefano Greco.

**L'Assessore Regionale alla tutela dei consumatori Antonio Canzian** ha inviato un saluto perché impossibilitato a partecipare a causa dell'influenza. L'iniziativa è stata finanziata dalla **Regione Marche** con fondi del Ministero dello Sviluppo Economico ottenuti dalle multe alle aziende.

**L'Assessore Regionale alla Pesca Sara Giannini** ha aperto i lavori, si sono poi avvicinati gli esperti del settore che hanno relazionato: la d.ssa Valentina Tepedino veterinario specializzata in prodotti ittici, consulente del Ministero Politiche Agricole, oltre che di RAI e MEDIASET e direttore del periodico internazionale "Eurofishmarket", **Silvia Biasotto, esperta di sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino**, ha illustrato i dati relativi alle Allerte Comunitarie nel sistema RAFFS riguardo al consumo del pesce; testimonianza operativa nei controlli della pesca è stata offerta dal Corpo Guardia Costiera nella persona dell'Ispettore Donato Aquilano della Capitaneria di Porto di San Benedetto del Tronto. La d.ssa Alessandra Aliventi del Servizio Veterinario dell'ASUR Marche ZT 12 ha illustrato importanti dati che sono stati raccolti sulla percentuale di infestazione del pesce controllato nei gli ultimi anni e che denotano un incremento del fenomeno, le cui cause necessitano di studio e approfondimento. Il consulente sicurezza alimentare Domenico Pellei ha mostrato **come il consumatore può riconoscere l'anisakis**, ricordando che i mammiferi come i delfini ne sono portatori sani.

Preziose le testimonianze del commerciante ittico Corrado Marinangeli, del pescatore Franco Bruni che hanno descritto **i paradossi che le norme attualmente vigenti comportano** consentendo il sequestro di prodotti che si potrebbero consumare in sicurezza adeguandosi alle regole del congelamento o cottura.

**L'assessore alla pesca del Comune di San Benedetto del Tronto Capriotti** ha riferito dell'impegno mirato dell'amministrazione comunale nel sostenere la piccola pesca ed in particolare il consumo del pesce azzurro.

**Sandro Assenti della Confesercenti** ha richiamato l'impegno della categoria a informare i consumatori anche nei menù in merito agli obblighi di legge che, pur rispettati, molti ristoratori ancora evitano di spiegare con chiarezza per infondato timore di soccombere alla concorrenza.

**Antonio Longo Presidente del Movimento Difesa del Cittadino** nel concludere i lavori ha ricordato che il cibo italiano è tra i più sicuri al mondo ed ha proposto una ancor più stretta collaborazione con "ANGHIO' Festival del Pesce Azzurro" diretto da Stefano Greco, la cui seconda edizione si svolgerà nel mese di giugno a San Benedetto del Tronto, al fine di favorire la conoscenza effettiva del fenomeno anisakis e del come superarlo.