

Anisakis: un parassita pericolosamente indigesto

Venerdì 4 febbraio alle 15:30 presso il Largo Caduti del Mare un convegno sul pesce azzurro e sul rischio connesso. Organizza il Movimento Difesa Cittadino Marche

di: **Daniele Traini** 3 febbraio 2011 @12:24

SAN BENEDETTO DEL TRONTO – Alici, sgombro, pesce spada e tonno. Sono solo alcune delle varietà di pesce appartenenti alla famiglia del **pesce azzurro**, elemento riconosciuto più che virtuoso per l'alimentazione umana, ricco di quantità di Omega 3 importanti per lo sviluppo cerebrale, ma che però è portatore sano di un parassita pericoloso per la salute umana, l'anisakis.

Per approfondire meglio i rischi e le potenziali azioni per prevenire un simile disturbo, **il Movimento Difesa del Cittadino Marche** – presieduto dalla **presidente Micaela Girardi** – ha organizzato **un convegno aperto al pubblico** sul tema **“Pesce Azzurro e Anisakis, le regole per evitare i rischi”** programmato per **venerdì 4 febbraio alle ore 15:30 presso la sala Associazione Pescatori in Largo Caduti del Mare**.

L'anisakis, solitamente presente nell'addome dei pesci, è visibile a occhio nudo e può **costituire un rischio per la salute umana** – che vanno da semplici disturbi gastroenterici fino alla possibile perforazione intestinale e dello stomaco – se non viene **adeguatamente debellato attraverso la cottura del pesce ad almeno 60 gradi o il congelamento a circa venti gradi sotto lo zero**.

Nel corso dell'intervento alcuni **esperti del settore** avranno dunque modo di presentare le loro relazioni riguardo a questa problematica fra cui la **dottoressa Valentina Tepedino**, veterinaria specializzata in prodotti ittici e consulente del Ministero delle Politiche Agricole oltre a essere direttore del periodico Eurofishmarket. I dati relativi alle allerte comunitarie riguardo al consumo di pesce crudo saranno forniti da **Silvia Biasotto, esperta di sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino** promotore dell'evento. A testimonianza riguardo ai controlli operativi della pesca sarà invece data dall'**ispettore Donato Aquilano della Capitaneria di Porto** e dalla dottoressa **Alessandra Aliventi del servizio veterinario dell'Asur Marche**. Completeranno poi gli interventi **Domenico Pellei**, consulente riguardo alla sicurezza alimentare e il commerciante ittico **Corrado Marinangeli**.

Le relazioni degli specialisti che prenderanno parte all'incontro saranno però introdotte dall'**assessore regionale alla Tutela dei Consumatori Antonio Canzian** e dall'**assessore regionale alla Pesca Sara Giannini**. Al convegno parteciperà il **sindaco Giovanni Gaspari** e **Stefano Greco**, direttore **del Festival del Pesce Azzurro “Anghio”** il quale ha collaborato all'organizzazione dell'evento.

L'iniziativa è finanziata dalla Regione Marche con fondi del Ministero dello Sviluppo

Economico.

Copyright © 2011 Riviera Oggi, tutti i diritti riservati

Riviera Oggi s.r.l.

© 2011 Riviera Oggi. Via Val Gardena, 5
63039 - San Benedetto del Tronto (AP)

Tel: 0735.762012

Fax: 0735.651287

E-mail **info@rivieraoggi.it**

Partita IVA 01889070445

Sambenedetto Oggi

Quotidiano iscritto al Registro della Stampa presso il Tribunale di Ascoli Piceno.

Iscrizione n 298 del 22 Gennaio del 1992.

Iscrizione ROC n. 14639 del 30 settembre 2006

Direttore Responsabile: *Nazzareno Perotti*