

30.000 Visite al tuo sito in 1 mese Solo 0,01€ a Visita! **SITE UNDER** al prezzo imbattibile € 300



- Forum
- Newsletter
- Edicola
- REC
- Scienza
- Ambiente
- Cultura
- Tecnologia
- Comportame
- ADNKronos
- News
- Capodanno: il cuoco 'della salute', a tavola oc

News

CERCA

30  
dic 2013  
13.42

## Capodanno: il cuoco 'della salute', a tavola occhio a pesce crudo e frutti bosco

Roma, 30 dic. - (Adnkronos Salute) - Cenone sì, ma con un occhio rivolto alla sicurezza alimentare. Evitando, ad esempio, di "mettere in tavola frutti di bosco congelati che non siano stati bolliti per due minuti, e magari cucinati in padella con acqua e zucchero per formare una salsa dolce, o pesce azzurro marinato senza averli prima congelati a -18° C per almeno 4 giorni". Nel primo caso, infatti, è ormai noto il rischio di epatite A, mentre nel secondo incombe il pericolo anisakis, la larva che può costare problemi gastrointestinali anche molto gravi all'uomo. A ricordare all'Adnkronos Salute rischi ma anche delizie del Capodanno, è Alessandro Circiello, presidente Federcuochi Lazio ed esperto di cucina basata sulla sana alimentazione, che ha collaborato al ricettario sulla sicurezza alimentare per le festività diffuso dal ministero della Salute.

SCOPRI TUTTE LE NEWS

### Ristoranti e Trattorie

[paginegialle.it/Trattorie](http://paginegialle.it/Trattorie)

Trova le migliori Trattorie della tua città su PagineGialle!



**SOCIAL**

0

0

Tweet

0

g+1

0

0

**STAMPA**

**CARATTERE**

17.40 ESTEI  
Russ  
potr

17.40 POLI  
Fi: B  
perc

17.30 CRON  
Rom  
decc

17.30 ESTEI  
RD C  
sott