

Il dossier

PER SAPERNE DI PIÙ
www.izssicilia.it
www.palermo.repubblica.it



GIAPPONESE
Sushi, tipico piatto giapponese, servito al ristorante

IPUNTI

Allarme per il pesce crudo ecco le regole del sushi sicuro

L'istituto zooprofilattico: "Attenzione ai parassiti, provocano dolori"
Larve trovate nel merluzzo, in spatole e alici. "Marinare non basta"



SPATOLA

Pesce ad alto rischio di Anisakis, il parassita rilevato nel cento per cento dei campioni analizzati



RANA PESCATRICE

Parassita rilevato nel 53,8 per cento dei campioni di rana pescatrice esaminati dallo zooprofilattico



MERLUZZO E ALICI

Terzo e quarto posto nella classifica dei pesci con parassita Merluzzo 27,3% Alici 26,7 per cento

ROMINA MARCECA

Sushi, Sashimi e il carpaccio pesce crudo sono richiestissimi nei ristoranti non solo giapponesi e ormai sempre più spesso consumati dai siciliani. L'allarme di intossicazione però cresce di pari passo alla nuova tendenza. A lanciarlo è l'istituto zooprofilattico di Sicilia che mette in guardia dai parassiti del pesce crudo. Tra i più pericolosi c'è l'Anisakis, ospitato nel-

sificazione meno gravi da Anisakis può essere sufficiente una terapia sintomatica, nella maggioranza dei casi si rende necessario un intervento chirurgico per la rimozione delle larve. Fino a pochi anni fa i casi di intossicazione in tutta Italia erano al massimo un paio all'anno, adesso si parla di decine di casi. Un trend che continua a salire proprio in considerazione della moltiplicazione dei ristoranti giapponesi e dei sushi-bar sempre più affollati.

Quali sono le regole da seguire per acquistare e consumare sushi e pesce crudo in tutta sicurezza? A dare alcuni consigli è il direttore dell'istituto zooprofilattico della Sicilia, Santo Caracappa: «I ristoranti devono essere dotati degli abbattitori termici, cioè uno strumento che è in grado di abbassare la temperatura a meno 20 gradi in un giorno. Così ci si assicura la non sopravvivenza delle larve. Nel caso, invece, di consumo domestico si deve con-

gelare il pesce in un freezer, con tre o più stelle, a meno 17 gradi per almeno 96 ore». La cottura del pesce a oltre 60 gradi resta il metodo più sicuro per scongiurare le larve.

I carabinieri del Nas monitorano continuamente i locali giapponesi e tutti i ristoranti dove si prepara pesce crudo. In un anno e mezzo hanno effettuato diversi sequestri tra Alcamo e Palermo, soprattutto per la conservazione sbagliata del pesce che non viene congelato secondo le giuste norme. L'ideale sarebbe pulire il pesce dalle viscere appena pescato e avere degli abbattitori già a bordo delle barche. Ma nella maggior parte dei casi, hanno potuto rilevare i carabinieri, il pesce al suo arrivo al porto è già infestato. Perché accade questo? Perché i pescatori dovrebbero eviscerare i pesci e trattare le larve come rifiuti speciali. Un processo costoso e che non conviene. «E così le viscere — spiegano gli esperti del Nas — vengono rigettate in mare alimentando un ciclo di contaminazione dei pesci». Nessun allarme, specificano allo Zootecnico, ma suggeriscono: «Molta attenzione».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica
Palermo

Publicità Legale

COMUNE DI SAN CONO

Provincia di Catania

Ai sensi dell'art. 3 comma 1 della L. R. n° 71/78, che con Deliberazione n. 2 del 05/02/2016 del Commissario Straordinario, è stato adottato il nuovo PRG del Comune, le Norme Tecniche di Attuazione ed il Regolamento Edilizio Comunale.

Gli interessati possono prendere visione degli atti che saranno depositati per venti giorni presso la Segreteria Comunale, decorrenti dalla pubblicazione presso la GURS.

Entro dieci giorni successivi alla scadenza, possono essere presentate eventuali opposizioni ed osservazioni, come previste dal comma 4 dell'art 3 L.R. n° 71/78.

IL DIRIGENTE UTC
(Dott. Ing. S. NICASTRO)

COMUNE DI SAN PIETRO CLARENZA

LIBERO CONSORZIO DI CATANIA

ESITO DI GARA

Si rende noto che in data 27/04/2015 e seguenti è stata esperita presso il Comune di Pedara (CT), nella qualità di Comune Capofila della Centrale Unica di Committenza (C.U.C.), procedura aperta ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 relativa all'affidamento dei servizi previsti dal progetto specifico proposto dal Distretto Turistico della Regione Siciliana "Antichi Mestieri, Sapori e Tradizioni Popolari Siciliane" denominato "Verso la fruibilità turistica della Sicilia Antica".

Importo a base d'asta: €. 1.082.022,60, di cui €. 4.958,64 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA al 22%.

Hanno partecipato alla predetta procedura aperta, conclusasi in data 02/11/2015, n° 3 R.T.I. E' risultata aggiudicataria la R.T.I. costituita da Interproject s.r.l. (mandataria), con sede in Catania, via V. E. Orlando n. 8, Info s.r.l., Centro Studi Turistici di Firenze e RAI Com s.p.a., per l'importo di €. 930.990,39, al netto del ribasso d'asta del 13,5622% offerto in sede di gara, oltre €. 4.958,64, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, e IVA al 22%.

L'avviso di aggiudicazione è stato trasmesso alla Commissione dell'Unione Europea in data 18/02/2016.

San Pietro Clarenza, 18/02/2016

IL RESPONSABILE UNICO PEL PROCEDIMENTO Dott. Pasquale Carciotto

RAP S.p.A.
PALERMO
AVVISO

Questa Stazione Appaltante ha indetto la procedura aperta per l'acquisizione della Polizza RCA/CVT amministrata a "Libro Matricola" di durata triennale - (CIG N.6593494360), importo complessivo lordo triennale € 7.467.625,89, comprensivo di ogni onere, imposta e tassa, pubblicata, a mezzo avviso, sulla G.U.R.S. N.9 del 04/03/2016 e, integralmente, sul sito internet www.rapsa.it

Formulario di cui al Regolamento (CE) n. 1564/2005 trasmesso alla G.U.C.E. via e-mail il 12/02/2016 e pubblicato il 17/02/2016 con il n. 2016/S 033-053585.

IL DIRIGENTE DELL'AREA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEL PATRIMONIO
(Ing. Antonino Morvillo)

Prefettura di Agrigento- Ufficio Territoriale del Governo

AVVISO PUBBLICO PER ESTRATTO

Procedura aperta a livello comunitario per affidamento della Gestione del Centro di Primo Soccorso ed Accoglienza di Lampedusa. Anno 2016.

(Art. 27 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e ss.mm.ii.)
La Prefettura-U.T.G. di Agrigento deve procedere all'affidamento per anni uno della gestione del Centro di Primo Soccorso ed Accoglienza sito in Lampedusa, Contrada Imbriacola.

Importo a base d'asta giornaliero per ogni singolo ospite di € 35,00 oltre IVA.

Durata dell'affidamento: anni 1.

Aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli art. 81 e 83 del Codice dei contratti.

Avviso pubblicato per esteso il 23 febbraio 2016 sulla GUUE. Documentazione e allegati pubblicati sul sito della Prefettura www.prefettura.it/agrigento, sezione "Amministrazione trasparente".

COMUNE DI ACI CATENA

(Provincia di Catania)

Avviso di gara - CIG 656905078B

Il giorno 23/03/2016 alle ore 12:00 scade il termine per la presentazione dell'offerta per l'affidamento a procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, delle opere per la realizzazione dei lavori di regimentazione delle acque e stabilizzazione delle aree di Vampolieri interessate da fenomeni di instabilità idrologica e geomorfologica. Importo complessivo € 2.673.127,61, categorie e classifiche OG6-IIIbis/OG8-III/OG3-I/OS21-I.

Atti di gara ed ulteriori notizie presso il Settore LL.PP. sito in Via S. Ten. Barbagallo - Aci S. Filippo fraz. Acicatena (CT) tel. 095/804758 o sul sito www.comune.aci-catena.ct.it

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (dott. ing. Alfio Grassi)