



UNC
CONSUMATORI.IT

Ristorante etnico che passione! Ma attenzione...

30 Luglio 2019



Sono sempre più numerosi gli italiani che amano la cucina etnica e si concedono, quando possibile, un pranzo o una cena in uno dei numerosissimi ristoranti diffusissimi nelle città.

Occorre però prestare attenzione quando si va a mangiare in ristoranti che servono **cucine di altri Paesi** (e non) per evitare spiacevoli sorprese.

Irregolarità nei ristoranti: maxi sequestro e chiusura di alcune attività

Recentemente le forze dell'ordine, a seguito di controlli mirati, hanno dato il via ad una maxi operazione **su fornitori e ristoranti etnici**.

Su oltre 500 attività controllate ben 242 **presentavano irregolarità** di vario tipo, in 22 casi sono state riscontrate condizioni di rispetto delle norme igienico sanitarie assolutamente scadenti sia nelle cucine che negli alimenti, il che ha portato alla chiusura immediata del ristorante.

Nell'ambito di queste indagini sono state sequestrate enormi quantità di cibo: **128**

tonnellate.

Agli italiani piace la cucina etnica

La cucina etnica ha sempre più un ruolo di primo piano nelle abitudini alimentari nostrane, almeno un italiano su tre la consuma più volte durante l'anno.

Nel periodo che va dal 2012 al 2017 le **attività commerciali specializzate in cucina straniera** sono aumentate del 40%, dato che è destinato a crescere nel prossimo periodo.

Il giro di affari che riguarda questo tipo di ristorazione si aggira intorno ai 4 miliardi di euro, su un complessivo di 80 miliardi per l'intero settore.

A cosa stare attenti

Molto spesso **i ristoranti etnici** offrono la forma dell'**all you can eat** (dove pagando una cifra fissa si può mangiare quel che si vuole) specialmente in attività che servono **cucina di tipo orientale**.

Occorre prestare particolare attenzione ad alcuni elementi, specialmente quando, come nel caso del sushi, si mangia **pesce crudo**.

Il pericolo maggiore è rappresentato dalla possibile presenza di anisakis, piccolo verme parassita di molti pesci. Per evitare questo pericolo il pesce da consumare crudo deve essere previamente "abbattuto", ovvero congelato a circa -20°C per 12 - 24 ore.

Se mal conservato possono esserci altre contaminazioni microbiche in grado di provocare intossicazioni alimentari; questo pericolo viene eliminato con una adeguata cottura. Non si può escludere che molti ristoranti "all you can eat" utilizzino come materia prima pesce congelato che costa molto meno di quello fresco e, paradossalmente, dà maggiori garanzie igienico sanitarie.

Ecco alcune indicazioni da seguire quando si va a mangiare in ristoranti **all you can eat**:

- tutti i ristoranti debbono seguire un manuale di autocontrollo che deve essere reso visibile. Se questo manca evitate di sedervi
- controllate lo stato di igienicità del locale e del personale. Un utile indicatore è la pulizia dei servizi
- prima di mangiare controllate l'aspetto di quello che vi viene servito e annusate il cibo. Se avvertite odori anomali o osservate consistenza e/o colorazioni sospette non mangiate.
- Nel caso che dopo aver mangiato avvertiate dei disturbi rivolgetevi alla ASL segnalando quanto successo.
- Come accennato il basso costo potrebbe essere dovuto alla utilizzazione di materie prime surgelate; non potete quindi aspettarvi una qualità organolettica eccelsa.

E se volete ordinare **prodotti a domicilio**, attività in continua crescita, ecco alcuni **consigli da seguire**.

HAI BISOGNO DEL NOSTRO AIUTO? [SCRIVICI ALLO SPORTELLLO](#)

Autore: Lorenzo Cargnelutti

Data: 2 agosto 2019