VareseNews

Sushi “al ribasso”, inchiesta di Patti Chiari

Pubblicato: Giovedì 6 Ottobre 2016

“Tutti pazzi per il sushi!” Locali giapponesi (o che si dichiarano tali) che si moltiplicano anche nella Svizzera italiana. Ristoranti dove con 20 o 30 franchi si può mangiare a volontà, take away che si fanno una concorrenza spietata pur di tenersi stretti i seguaci del richiestissimo piatto giapponese.

E intanto anche i supermercati rincorrono la moda riempiendo i loro scaffali di prodotti a base di riso e pesce crudo da asporto. Ma cosa si nasconde dietro a tutte queste allettanti offerte? Com’è possibile che i prezzi del pesce che dovrebbe essere fresco e ineccepibile siano a volte così bassi? E chi fa prezzi stracciati riesce ancora a garantire la qualità?

Tante domande alle quali **Patti chiari, nota trasmissione della Televisione Svizzera,** ha voluto rispondere affidandosi a due esperti del settore, una specialista di pesce e sicurezza alimentare e un famoso maestro di sushi giapponese. **In Ticino e appena oltre il confine hanno degustato in incognito sushi, sashimi, riso e tutto quello che accompagna il cibo che fa tendenza**.

Ma tra odori poco gradevoli, pesci dalle colorazioni sospette e riso scotto o appiccicoso, ai due degustatori l’appetito non sempre è venuto mangiando. E per non lasciare nulla al caso, i prodotti sono pure stati analizzati in un laboratorio specializzato.

Ma non è finita: senza preavviso, secondo uno stile ormai consolidato, le telecamere di Patti chiari sono entrate nelle cucine di ristoranti e take away documentando la preparazione, il livello di igiene e la

conservazione delle materie prime. E anche in questo caso non sempre ci sono state gradite sorprese.

E voi che esperienze avete fatto mangiando sushi? Dite la vostra a Patti chiari durante la diretta.

Patti chiari , in onda venerdì 7 ottobre 2016 su RSI LA 1, alle ore 21.10.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it