“Mal di sushi”, arriva il vademecum dei ristoratori milanesi

sushi-0f32e596

Nei mesi scorsi il "mal di sushi" ha causato un certo allarme a Milano. Sgombrato il campo dagli allarmi - l'Agenzia di tutela della salute (l'ex Asl) specificò che si trattava di un aumento dei casi di "sindrome sgombroide" - i tanti ristoratori di origine cinese che a Milano propongono questo piatto hanno deciso di dare alle stampe un depliant informativo dal titolo "Il nostro pesce è sicuro". Distribuito dagli 80 associati Uniic (Unione imprenditori Italia-Cina) nell’ambito della campagna informativa: "Il sushi per bene", il depliant - spiega il sito fanpage - potrà rassicurare i consumatori su alcuni punti focali: il riso utilizzato nella preparazione del sushi è originario del Pavese e del Vercellese e i fornitori sono tutti in Lombardia; tutto il pesce che arriva nei ristoranti di Milano proviene da due o tre grandi fornitori ed è dunque sostanzialmente di qualità simile.

I volantini saranno presenti come segnaposto in tutti i locali aderenti a Uniic, identificati da una vetrofania all'esterno.