

I 10 cibi più pericolosi del mondo

Che sia per tradizione o per sfida, nonostante la loro pericolosità continuano a essere delle vere e proprie prelibatezze. Sono i **10 cibi più pericolosi del mondo**, protagonisti della rubrica **TOP 10** di questa settimana. Per alcuni basta pulirli o cuocerli a dovere per renderli innocui, ma basta un piccolo errore per trasformarli in un'arma letale. Eccoli di seguito.

1. Pesce palla (Giappone)

Al primo posto tra i cibi più pericolosi del mondo c'è il *fugu*, cioè il **pesce palla**, considerato una prelibatezza in Giappone, nonostante la sua pericolosità. Si può consumare fritto, bollito o anche crudo sotto forma di sushi o sashimi. Il motivo? I suoi organi interni, e il fegato in particolare, contengono la tetrodotossina, una neurotossina mortale. Basta un minimo errore per contaminarne le carni e renderle mortali, per questo il *fugu* viene pulito, lavorato e preparato solo da chef e operatori super esperti, che hanno seguito una formazione e hanno alle spalle anni di esperienza. Nonostante questo, negli ultimi dieci anni mangiare il pesce palla è costato la vita a una cinquantina di persone.



2. Polpo Sannakji (Corea)

Piatto tipico della tradizione culinaria coreana, il **sannakji** è una specie di polpo con una caratteristica che lo rende potenzialmente letale: le ventose dei suoi tentacoli continuano a funzionare anche dopo la morte dell'animale e persino dopo la cottura. Perciò il rischio è quello che si attacchino alla gola dei commensali, provocandone il soffocamento. E il rischio aumenta se si consuma crudo o vivo. Per limitare o azzerare le possibilità di incidenti, quindi, è necessario masticare ogni boccone a lungo e lentamente, in modo da triturare letteralmente le ventose. Ne varrà la pena?



3. Rana Toro Africana (Namibia)

Le rane sono prelibatezze in diversi Paesi, Italia compresa, ma la **rana toro africana**, originaria della Namibia, e considerata un piatto forte della cucina autoctona, è una vera e propria roulette russa. Le più pericolose sono le rane più giovani, quelle, cioè, che non si sono mai accoppiate, poiché contengono una tossina velenosa, chiamata *Oshiketakata* che blocca la funzionalità renale e può portare alla morte. L'abilità dello chef consiste proprio nel distinguere le rane, alle quali non si può certo chiedere l'età.



4. Ackee (Giamaica)

Ha un aspetto succoso e affascinante, ma l'**Ackee**, un frutto originario della Giamaica, può avere effetti letali. Va mangiato solo quando è molto maturo, facendo bene attenzione a non ingerire i semi, che contengono delle tossine in grado di provocare quella che viene chiamata *Jamaican Vomiting Sickness*, un'intossicazione che compare circa 4 ore dopo aver mangiato il frutto e provoca un vomito continuo e violento, che porta il malcapitato alla disidratazione. I più colpiti? I turisti che si recano in Giamaica e che si fanno allettare dall'aspetto succoso del frutto senza conoscerne gli effetti.



5. Anacardi

Sembra strano, perché gli **anacardi** si trovano praticamente in tutti i supermercati e sono un must degli aperitivi. Eppure, sono tra i cibi più pericolosi del mondo, se consumati crudi. Contengono infatti un veleno chiamato *urusiolo*, lo stesso dell'edera velenosa, che al contatto provoca eruzioni cutanee, ma se viene ingerito può portare alla morte. Per tranquillizzarvi, vi diciamo che gli anacardi che si trovano sugli scaffali sono rigorosamente precotti e, quindi, innocui.



6. Cassava (Filippine)

Tipica delle Filippine, la **cassava** è un tubero molto simile alla patata, che si può consumare fritta, bollita e grigliata senza correre alcun pericolo. La cottura, infatti, neutralizza la *linamarina*, un veleno simile al cianuro, che si rivela fatale se il tubero viene mangiato crudo. La cronaca riporta la morte di dieci bambini, nel 2005, che avevano mangiato cassava cruda durante una gita scolastica.



7. Echizen-Kurage (Giappone)

L'**Echizen - Kurage** è la medusa più grande del mondo. Nota anche come medusa di Nomura, può raggiungere i due metri di diametro e i 300 kg di peso. È utilizzata in numerosi piatti della cucina nipponica ed è innocua se viene pulita bene e bollita. Cruda, invece, è letale almeno quanto il pesce palla.



8. Casu Marzu (Italia)

Ebbene sì, nella classifica dei cibi più pericolosi del mondo ce ne è anche uno italiano, è il **Casu Marzu**, un formaggio sardo che nel 2009 è entrato nel Guinness dei Primati come formaggio più pericoloso del mondo. Il motivo? La presenza al suo interno delle larve della mosca casearia, che possono sopravvivere anche nell'intestino di chi mangia questo prodotto e infestarlo. La UE ne ha vietato la produzione e la commercializzazione per inosservanza delle norme sanitarie, ma il suo consumo in Sardegna è ancora diffuso.



9. Fesikh (Egitto)

Il Fesikh è un pesce fermentato che viene consumato in Egitto in occasione della Festa di Primavera di Shem-el Nessim. Il motivo della sua pericolosità? Prima di friggerlo viene lasciato fermentare per un anno, durante il quale viene colonizzato da innumerevoli batteri che nemmeno la cottura riesce a debellare del tutto. Ogni anno, infatti, molti egiziani vengono ricoverati in ospedale a causa di intossicazioni alimentari.



10. Hakari (Islanda)

Chiude la nostra TOP 10 l'**Hakari**, piatto tipico della tradizione islandese. Si tratta di un tipo di squalo che viene pescato lungo le coste della Groenlandia e che viene messo sotto sale per almeno sei mesi. Di solito, si consuma accompagnato da pane di segale. Tuttavia, meglio non abusarne, poiché questo pesce è sprovvisto di reni e, quindi, le sostanze tossiche che ingerisce o con cui viene a contatto si concentrano nella pelle e possono essere trasmesse a chi lo mangia.

