

## Rischio sushi e pesce crudo il freddo è il killer del parassita

Repubblica — 08 giugno 2010 pagina 35 sezione: SALUTE

Si chiama anche malattia del verme dell' aringa perché i primi casi descritti di anisakis si manifestarono in persone che avevano consumato aringhe affumicate. Il parassita è, infatti, in grado di sopravvivere ad affumicatura a freddo, marinatura, temperature di frigorifero. Lo uccidono soltanto il calore e le bassissime temperature. Servono almeno dieci minuti di cottura a 60 gradi o un congelamento a meno 20 gradi per almeno 24 ore. «Basta evitare di mangiare il pesce crudo e non si corrono rischi - spiega Edoardo Pozio, dell' Istituto superiore di sanità e direttore del Laboratorio Ue per i parassiti - se proprio non se ne può fare a meno, si deve congelare. Ma poiché il congelatore di casa raramente arriva a meno 20 gradi è necessario allungare i tempi di congelamento fino ad una settimana se si raggiungono i -15°. Tutti i pesci del Mediterraneo possono essere parassitati da anisakis, alcune specie al cento per cento. Noni pesci di allevamento che, per le modalità di stabulazione, non possono acquisire l' infezione. In Italia ci sono annualmente decine di casi di infezioni in soggetti che hanno mangiato alici o altri pesci marinati, perché si pensa che aceto e limone possano uccidere la larva. Niente di più sbagliato». Un lato positivo è che le larve si possono vedere a occhio nudo. «Se però il pesce non è freschissimo, cioè non è costantemente tenuto sul ghiaccio - continua Pozio - le larve migrano dai visceri verso le masse muscolari, dove non si riescono più a individuare. L' unico consiglio è evitare il pesce crudo, di mare e di lago». Attenzione, dunque, avverte Valentina Tepedino, veterinaria e direttrice di Eurofishmarket, non solo al pesce crudo ma a tutti quelli che non hanno subito trattamenti termici, dunque quelli trattati con aceto o limone, olio, sale, wasabi o gli affumicati a freddo. «Se vogliamo mangiare del sushi - spiega - dobbiamo comprarlo freschissimo, eviscerarlo subito e controllare se ci sono larve nel pacchetto viscerale, poi sfilettarlo sottilmente e congelarlo per una notte. Ovviamente con una tecnologia industriale il risultato è migliore in termini di consistenza delle carni: con l' azoto liquido, infatti, riesco a "fermare" un pesce a una temperatura tra meno 60 e meno 80 gradi». I rischi principali, tenuto conto delle sensibilità individuali, sono reazioni allergiche, patologie addominali o anche nausea, vomito e diarrea. «Anche una sola larva può scatenare la patologia ma non tutti si ammalano - conclude Pozio - molti casi sono infatti asintomatici. La larva, infatti, arriva nello stomaco con il cibo e, poiché riesce a resistere all' ambiente acido, cerca di penetrare la parete dello stomaco o dell' intestino provocando forti dolori. Nell' intestino penetra più facilmente, poi muore ma dà origine nel tempo a un granuloma che può anche essere scambiato per una patologia più grave». © RIPRODUZIONE RISERVATA - *ELVIRA NASELLI*

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2010/06/08/rischio-sushi-pesce-crudo-il-freddo-il.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo  
[http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti\\_page](http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page)