

# R

# Salute

N° 995

la Repubblica  
Martedì  
30 gennaio  
2016

6 Antibiotici

L'Organizzazione mondiale della sanità lancia l'allarme sulla resistenza ai farmaci. Oltre cinquemila casi di infezioni non rispondono ad alcune molecole. E i numeri sono sottostimati

9 Cataratta

È l'intervento più diffuso. E oggi cambia pelle perché nello stesso momento, oltre alla sostituzione del cristallino, si possono inserire lenti che correggono alcuni difetti visivi

Mode alimentari

## Pesce: sei sicuro che lo vuoi crudo?

Dalle tenie all'anisakis: molti parassiti si nascondono nelle carni raw. Ecco i pericoli. E come evitarli

ILLUSTRAZIONE DI COPERTINA DI LUIGI BERTAZZI PER ANSA/STUDIO



PERISCOPIO  
di Daniela Minerva

## Non ci resta che l'ospedale, pagando

**A**

leggere il rapporto presentato da Aiop (Associazione italiana ospedalità privata), la sanità italiana sembra avvilita in una spirale che conduce dritto dritto in un buco nero. Tra i molti dati contenuti nel rapporto ce n'è uno che colpisce: gli intervistati dicono di rivolgersi di preferenza a uno specialista pagando la visita (il 59,2%) ma anche di usare il pronto soccorso (il 43,9%) per avere accesso ad accertamenti diagnostici e/o ricoveri. Insomma, dopo vent'anni e passa di discorsi sul fatto che i cittadini devono ricorrere ai medici di base, alle case della salute, alle Asl senza andare in ospedale, scopriamo che fanno proprio il contrario: usano l'ospedale come

canale d'accesso all'ospedale stesso. Un disastro. Perché? Il rapporto Aiop stigmatizza un «peggioramento delle condizioni di accesso e di utilizzo delle strutture e dei servizi». Oltre che una caduta di fiducia nei confronti del medico di base. Dobbiamo aggiungere che l'idea di passare dal clinico privatamente per accedere all'ospedale (sottolineata anche da molti casi di cronaca) è una perversione che sarebbe assai facile eliminare. Resta che se i cittadini lo fanno è perché non vedono altre strade ed è quindi perché l'obiettivo della territorializzazione non è affatto perseguito e nemmeno in parte realizzato. Il che, unito allo smantellamento degli ospedali, significa che nessuno assiste più i malati.

Lo studio  
Concilia il sonno e rende intelligenti

Il pesce non solo fa bene alla salute ma fa anche dormire meglio. Alcune ricerche hanno messo in luce come un adeguato e costante consumo di omega-3 influisca

positivamente sulla qualità del sonno. A beneficiarne soprattutto i più piccoli, nei quali l'assunzione di pesce risulta correlata allo sviluppo e al mantenimento di una migliore cognitività, consolidata proprio durante il riposo notturno. Insomma un circolo virtuoso salutare suggerito da uno

studio su Scientific Reports: esportati oltre 500 ragazzi tra 9 e 11 anni. I punteggi più alti di Qi relativi alle capacità a un (4,8 punti in più) erano associati a un consumo regolare di pesce (almeno una volta alla settimana) e a una buona qualità del sonno. - Sara Piro

# Sushi e carpione attenti al crudo

di ELVIRA NASELLI

Non solo Anisakis da quelli di mare. Ma Diphyllbothrium nel pesce d'acqua dolce. Se non si vuole cuocerlo ecco le regole da seguire per evitare pericoli

**S**i chiama Diphyllbothrium latum, ed è un parassita che - attraverso le carni crude o marinate dei pesci di acqua dolce, compresi dunque carpioni e affumicati - può arrivare all'uomo, annidandosi nell'intestino e crescendo (come una tenia, di cui è parente) fino a raggiungere dimensioni ragguardevoli, anche venti metri. Spesso è asintomatico, ma può anche provocare dolori gastrici, crampi, diarrea, vomito, persino anemia e problemi neurologici. Sintomi che regrediscono con la terapia, che consente l'eliminazione del parassita con le feci. Negli Stati Uniti il Washington Post ha raccontato il caso di un gran mangiatore di salmone crudo (selvaggio dall'Alaska, quindi non allevato), che si è ritrovato a dover fare i conti con un parassita lungo più di un metro. E gli esperti in tema dell'accademia delle scienze Ceca con i biologi del dipartimento di pesca del dipartimento dell'Alaska hanno concluso che il salmone delle coste americane e asiatiche è potenzialmente rischioso per chi mangia pesce crudo o poco cotto. Il parassita trovato nel salmone dell'Alaska era infatti di una specie che si trova abitualmente in Giappone.

In Italia il consumo molto limitato di pesce d'acqua dolce ha contenuto i casi di parassitosi. «Anche se - premette Luca Busoni, esperto in zoonosi del pesce dell'Istituto superiore di sanità - le parassitosi sono poco conosciute e notificate, e non c'è una percezione del rischio. Per fortuna c'è una bassa circolazione del parassita del Diphyllbothrium, che per potersi riprodurre ha bisogno di cicli complicati, che prevedono ospiti intermedi non sempre facili

da trovare. Diverso il discorso per l'Anisakis, che ha un ciclo più complesso, ma ha tutto quello che gli serve nel Mediterraneo. Dove infatti è molto presente».

Di casi di Diphyllbothrium, ovviamente, ce ne sono stati: nel biennio 2013-2015 ne sono stati segnalati 12. In un registro fai da te messo in piedi da Annibale Raglio, coordinatore del Comitato di studio di Parassitologia dei Microbiologi clinici italiani, che ha chiesto ai colleghi microbiologi degli ospedali attorno alle zone lacustre di mettere in rete i casi individuati. «Di quelli trovati da noi - racconta - c'è il caso del signore di Cremona che aveva mangiato sul lago di Ginevra, ma anche chi aveva gustato carpioni di tinca, persico, trota e lavarello sul lago d'Isèo. O i carpacci di persico in due ristoranti di Salzano. E gli affumicati. Le zone colpite comunque sono quelle attorno ai laghi del Nord Italia o della Savoia. E persino nella stessa zona ci sono situazioni, come il lago di Le Mans, in Svizzera, dove sono stati registrati casi sul versante francese, ma non in quello tedesco: o perché i tedeschi sono più attenti alle procedure o perché cuociono».

La difficoltà maggiore, infatti, è arrivare ad una diagnosi. Perché il medico non pensa al parassita dal pesce, o perché i sintomi sono troppo lontani rispetto all'evento che li ha scatenati. E quindi si procede un po' per tentativi. La cosa positiva è che le ispezioni ci sono, e sono anche tante. «Teniamo sotto controllo da sempre sia il Diphyllbothrium che l'Anisakis, che è molto diffuso - premette Valentina Tepedino, veterinaria specializzata in ispezione dei prodotti ittici - con esami visivi ed anche specifici, perché il primo non si nota facilmente ad

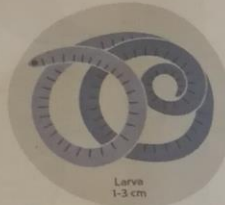
## I tre parassiti più frequenti in Italia

Anisakis spp. (il più comune),  
Opisthorchis  
e Diphyllbothrium latum

In vita  
Larve di anisakis da intestino a cavità viscerale



Dopo la morte  
Le larve infestano il tessuto muscolare



Larva 1-3 cm

ANISAKIS SPP.

Presente nel mare. Nel pescato le carni possono assumere una colorazione bianca o bianco-rosata

Come colpisce

A seconda della sede dove si insedia provoca sintomi diversi



Terapia  
Intervento chirurgico

## I CONSIGLI



Eviscerare il pesce se appena acquistato



Al ristorante congelarlo a -20°C per almeno 24 ore o cuocerlo



A casa congelarlo almeno 96 ore a -18°C\*

occhio nudo. Numerosi pesci d'acqua dolce sono potenzialmente soggetti a parassitosi da Diphyllbothrium, come quelli di mare sono a rischio Anisakis, alcuni addirittura nel cento per cento dei casi, ma in Italia le campagne di informazione e la cartellonistica nei punti vendita hanno fatto in modo che i consumatori sappiano che se vogliono mangiare pesce crudo devono consumarlo solo vicino ai laghi, gli italiani preferiscono quello di mare. Però molti immigrati asiatici amano molto pesce gatto, carpa, tinca e pesce siluro, anche perché costano meno e quindi vengono importati».

Il rischio parassitosi è comunque facilmente evitabile con la cottura ad almeno 56 gradi per 5 minuti, o dal congelamento, a casa almeno 96 ore a -18 gradi. Ma forse il capitolo zoonosi, ovvero le patologie che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo, merita una riflessione specifica. E la propone Paolo Zucca, veterinario della regione Friuli Venezia Giulia e uno dei referenti del progetto biocrime. «La globalizzazione sposta da una parte all'altra del globo non solo merci, ma animali vivi e alimenti. Trasportando parassiti e non solo: è il caso del punteruolo che ha ucciso le palme in tutta la penisola, o del calabrone killer, arrivato in Francia una decina d'anni fa con un carico di porcellane dalla Cina provocando danni gravi all'apicoltura anche in Italia e adesso in Germania e Gran Bretagna. Il singolo parassita è solo un tassello. E il limite della nostra specie è che siamo portati a sottovalutare i rischi: mentre è più facile contrarre una zoonosi in una città occidentale che in una giungla».

## Dove si possono riscontrare

Specie di mare



Sgombro



Rana pescatrice



Gallinella



Sardine

Pesce sciabola



Nasello



Alici



Trigla



Suro



**In laboratorio**  
Dopo la carne arriverà la sardina sintetica  
Dopo l'invenzione della carne sintetica, è la volta del pesce. Ci stanno lavorando due biologi, Brian Wyness e Mike Selden, fondatori della Finless Foods, una startup

statunitense in corsa per la commercializzazione di pesce ottenuto in laboratorio. I due stanno velocemente portando avanti gli esperimenti con cellule staminali di specie come branzino, carpa, sardina, con un approccio del tutto ecosostenibile, cioè servendosi per le loro

sperimentazioni solo di carne proveniente da pesci appena morti oppure morenti, conservati dagli acquari più vicini alla loro sede. Però se per odore, colore e aspetto sono a buon punto, i due devono ancora lavorare sulla struttura tridimensionale, che non è ancora ottimale. - s. p.

**Le importazioni**  
Tanto, ma dall'estero

70%

È la quantità di pesce importato. Da paesi che hanno anche leggi diverse

3

la Repubblica

Martedì  
30 gennaio  
2018

IR  
PRIMO PIANO

Il progetto

## Allevato e sicuro spigole e trote sotto controllo

I primi risultati dei  
monitoraggi nei centri  
di acquacoltura

**M**a il pesce allevato è sicuro dal punto di vista della sicurezza alimentare? La risposta è sì e arriva dai primi risultati del ParaFishControl, un progetto portato avanti da un consorzio pubblico e privato cui aderiscono 13 paesi e 29 partner europei. Per l'Italia, il dipartimento di Scienze mediche e veterinarie dell'università di Bologna. Il progetto - cominciato nel 2015 - dura cinque anni e prevede monitoraggi per individuare eventuali parassiti potenzialmente patogeni per l'uomo nei pesci allevati. In particolare su spigola e orata per l'acqua salata e trota iridea per quella dolce. Gli altri partner europei condurranno rilievi simili sui loro allevamenti di salmone atlantico, rombo e carpa.

Qualche risultato però può essere anticipato. «Al momento non risultano positività e tracce di parassiti - premette Andrea Gustinelli, del dipartimento di Scienze Veterinarie dell'università Alma Mater di Bologna - e la cosa è certamente legata all'utilizzo di mangimi commerciali controllati, che ovviamente non contengono parassiti. Al momento, ma la ricerca è in corso, per quanto ci riguarda sono state esaminate da diversi allevamenti nazionali 1061 trote iridee per la ricerca di larve di *Diphylobothrium* e 1125 orate e 1051 branzini per la ricerca di larve di *Anisakis*. Tutti i pesci sono risultati negativi. Abbiamo anche effettuato un'indagine su salmone allevato in Europa e distribuito nei supermercati esaminando 134 porzioni: tutti i campioni sono risultati negativi per la presenza di larve di *Anisakis*, tranne alcuni di salmone selvaggio proveniente dall'Area Fao 67 (Alaska, ndr) di cui 8 sono risultati invece positivi».

Lo studio europeo ha come obiettivo quello di migliorare la sostenibilità e la competitività dell'acquacoltura europea, sviluppando soluzioni innovative per la prevenzione ed il controllo dei principali parassiti delle specie ittiche. E la creazione di protocolli di buone pratiche d'allevamento. «Nei nostri allevamenti non abbiamo mai trovato un caso di *Anisakis* - precisa Marco Gilmozzi, vicepresidente dell'Associazione piscicoltori italiani e presidente Peap, la Federazione europea dei produttori di acquacoltura - ma se mi chiede se è impossibile, la mano sul fuoco non la metto. Vorrei precisare che nel mio allevamento di Orbetello faccio 70 analisi ogni lotto di pesce, per circa 700 euro a lotto. E che gli allevatori europei seguono un'infinità di regole che altri non hanno. Ma i consumatori mangiano il prodotto estero. La Turchia è entrata per ultima nell'acquacoltura e ora è leader. E la Norvegia produce da sola il doppio di quanto produciamo tutti noi acquacoltori europei».

Solchi che permettono al parassita di aderire alla mucosa intestinale

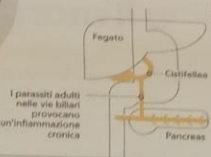


**DIPHYLOBOTHRIUM LATUM**  
Infesta pesci d'acqua dolce e mammiferi che se ne cibano, uomo compreso, causa una zoonosi molto diffusa al mondo



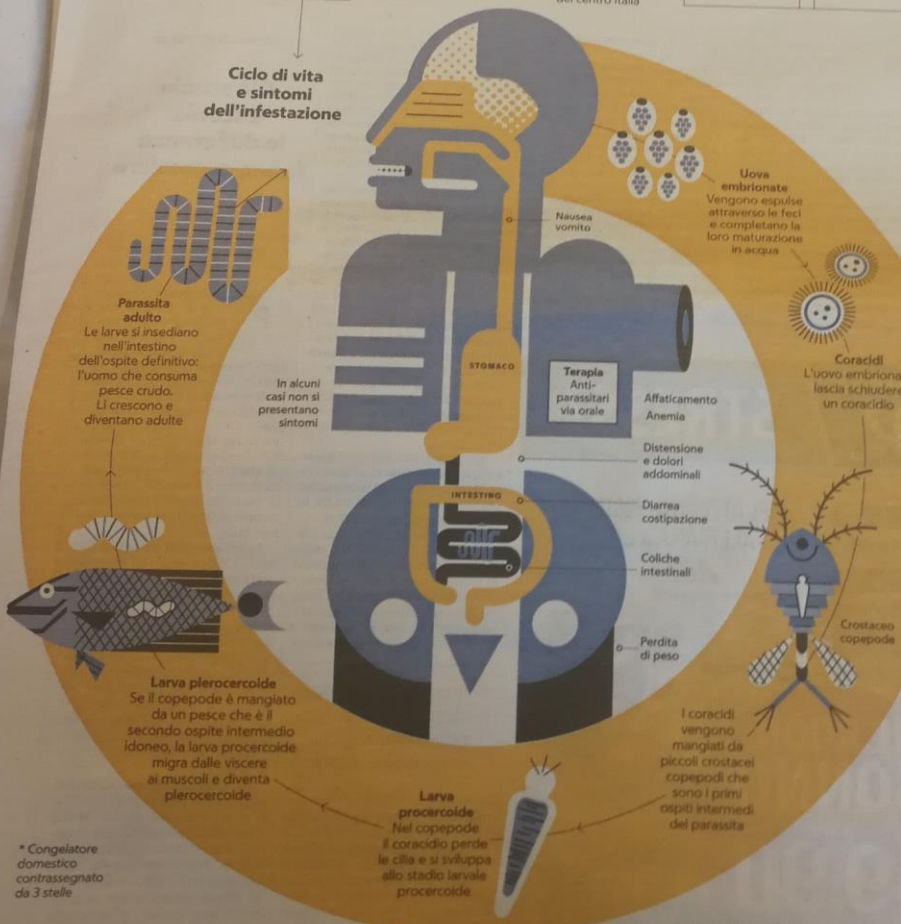
**OPHISTORCHIS**  
Svolge il ciclo vitale in acqua dolce. È stato segnalato in laghi del centro Italia

**Come colpisce**  
Dall'intestino migra e si insidia nella via biliare soprattutto nel fegato



I parassiti adulti nella via biliare provocano un'infezione cronica

**Ciclo di vita e sintomi dell'infestazione**



\* Congelatore domestico contrassegnato da 3 stelle

INFORMAZIONI: PAOLA BIGNARDI, PIETRO BERTONCELLO, FEDERICA DI GIUSEPPE, IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE E VETERINARIE DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

D'acqua dolce

